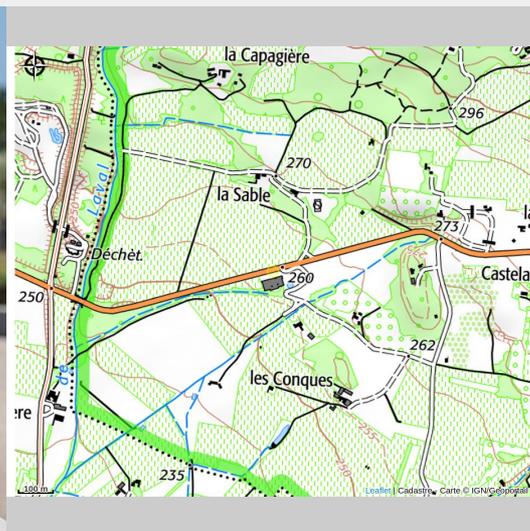


La Cavale - Vignoble Paul Dubrulle

Cucuron



Crédit photo : Le Blanc à La Cavale (©Luberon Sud Tourisme)

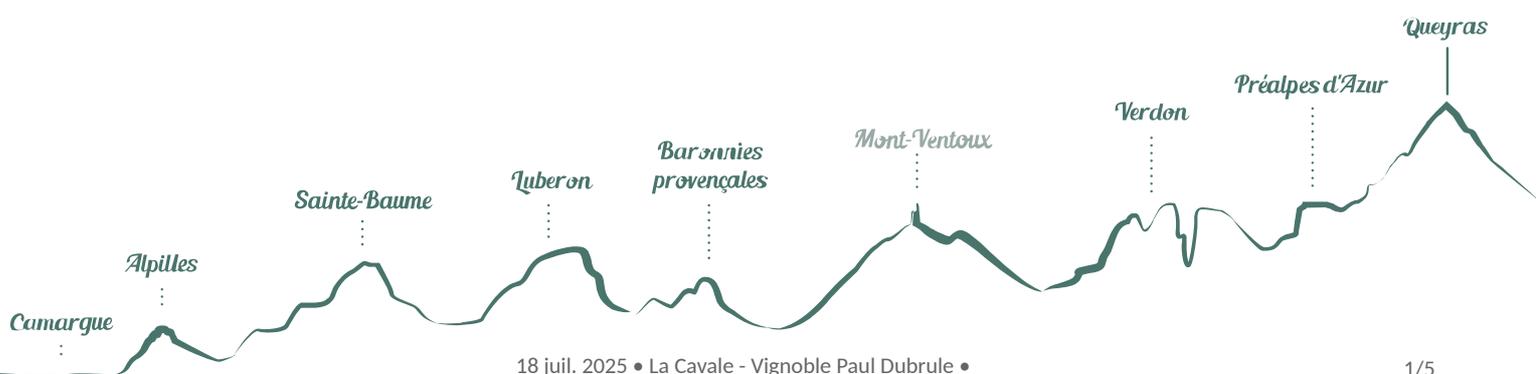
La Cavale, des expériences œnotouristiques et des vins biologiques. Venez redécouvrir le Luberon à La Cavale, au travers de leurs vins, issus de l'agriculture biologique, huiles d'olive bio, reflets de la vision de Paul Dubrulle, son propriétaire.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale, Cave

Label : Autres



Description

Paul Dubrule, co-fondateur du groupe Accor, tombe sous le charme en 1973 d'une bastide provençale, La Cavale, et de la beauté du Luberon. En 1986, il se lance dans l'aventure vitivinicole avec la création de son domaine à Cucuron qu'il nomme tout naturellement La Cavale. Son mandat de sénateur, entre 2005 et 2009 marquera un nouveau tournant : la création d'un chai d'exception dessiné par Jean-Michel Wilmotte, qui en fait aujourd'hui un lieu de vin et de vie unique dans le Luberon.

La Cavale poursuit son changement avec la certification biologique de ses vins en 2020. Ce projet est porté par Thierry Mueth, le gendre de Paul Dubrule qui souhaite transmettre aux générations futures un avenir meilleur.

VINS BIO / HUILE D'OLIVES BIO :

La Cavale c'est avant tout un ancrage dans sa terre natale qu'est le Luberon avec :

36 hectares de vignes et des vins bio qui se déclinent en plusieurs gammes et couleurs :

- Petite Cavale en blanc, rouge et rosé. C'est une cuvée idéale pour l'apéritif et des mets simples du quotidien.
- La Cavale en blanc et en rouge, des vins avec plus de matière et de structure, parfaits pour accompagner des mets plus élaborés.
- BLANC en blanc, micro cuvée qui marque la certification bio. Tirée à un nombre limité de bouteille, cette cuvée marque la quintessence de ce que peut produire notre terroir de blanc. 700 oliviers dont les variétés Salonenque, Aglandau et Picholine donnent 3 huiles à la typicité bien singulière.

LA BOUTIQUE :

Notre boutique de 500m² met en avant des producteurs locaux et possède une sélection de vins et spiritueux du monde. Prenez le temps d'y flâner.

VISITE :

Sur réservation, nous vous offrons la possibilité de découvrir notre chai de vinification et d'élevage. Au cours de cette visite, vous serez immergé dans le travail de notre maître de chai. C'est un parcours initiatique qui se termine par la dégustation de notre gamme complète de vin.

DEGUSTATION :

La dégustation de vin vous est offerte, elle est disponible sans réservation. Nous vous expliquerons les différences entre les gammes, en fonction de leurs assemblages et élevages.

TERRASSE :

Dans le prolongement de la boutique, au cœur du Luberon, La Cavale possède une terrasse ouverte dans un écrin de verdure. C'est votre escale estivale idéale !

Vous pouvez venir prendre un verre de vin et pourquoi pas l'agrémenter de spécialités locales sucrées ou salées, bercé par le doux son des cigales.

Les jeudis soir, des musiciens s'emparent de la terrasse pour une ambiance festive garantie, accompagnés de foodtrucks qui vous concoctent une cuisine faite maison avec des produits de qualité.

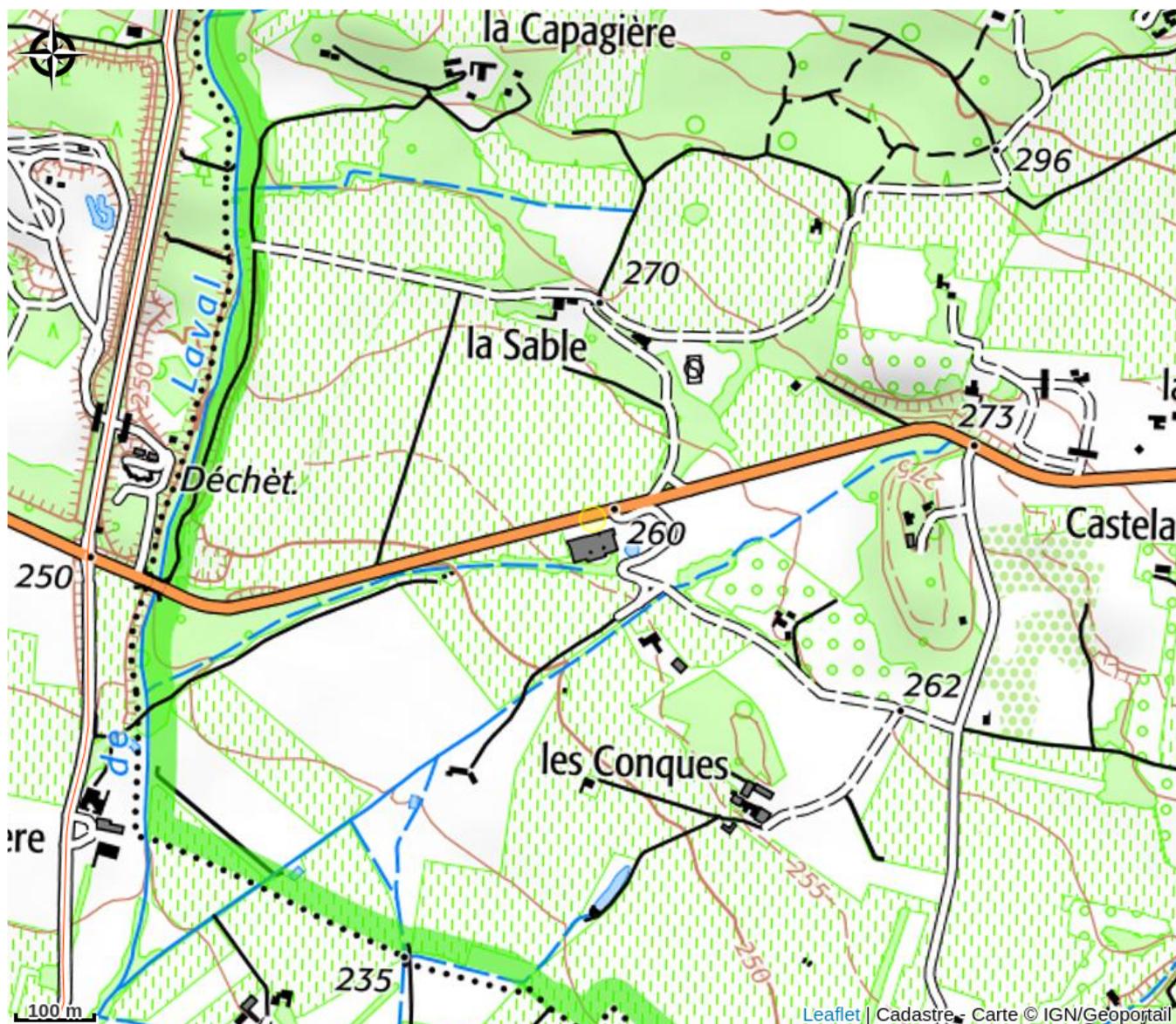
ATELIERS INTERACTIFS :

Afin de prolonger l'expérience La Cavale, nous vous proposons des ateliers interactifs :

- Vins et chocolats : Entre amertume et douceur pour le chocolat, entre tanins et fraîcheur pour le vin, nous vous révélerons les secrets pour les associer.

- Initiation à la dégustation : Afin que le vin n'ait plus de secret pour vous, nous vous apprendrons ce qui se cache derrière les caudalies, le disque ou encore la robe.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert tous les jours sauf lundi et dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

De septembre à fin mai :

Du mardi au vendredi : 10h00 à 13h00 et 14h00 à 18h00.

Le samedi : 10h30 à 13h00 et 14h00 à 18h30.

De juin à fin août :

Du mardi au samedi : 10h30 à 13h00 et 14h30 à 19h00.

Tarifs:

Gratuit pour les moins de 12 ans.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Accès boutique et dégustations libre

Visite guidée et dégustation : 12€/pers

Visite guidée et dégustation groupe (à partir de 10 personnes) : 10€/pers.

Ateliers-découverte: 25€/pers.

Visites guidées et ateliers, uniquement sur réservation.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visite à thème, Boutique, Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Visites gratuites, Visites guidées, Exportation internationale, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Sud Luberon Tourisme le 15/05/2025

Contact

3017 Route de Lourmarin

84160 Cucuron

Tél. 04 90 08 31 92

boutique@domaine-lacavale.com

<https://www.domaine-lacavale.com>