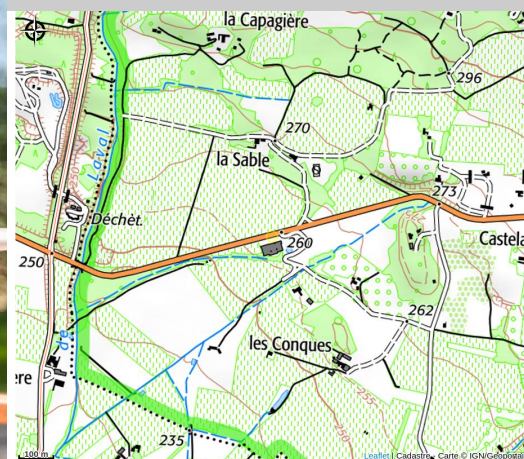


La Cavale

Cucuron



Crédit photo : dégustation de vin à la Cavale (©Luberon Sud Tourisme)

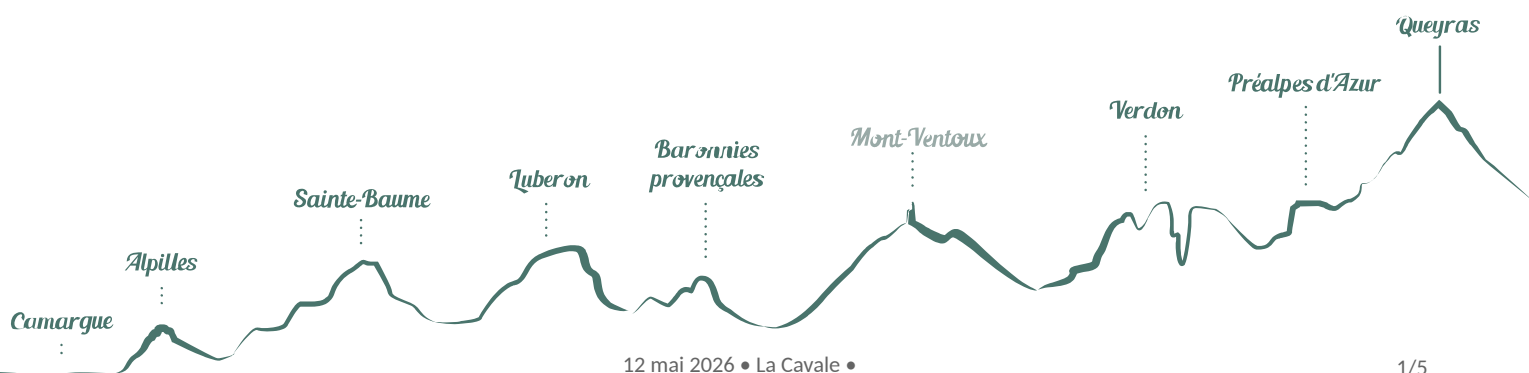
*Entre vins biologiques et expériences
œnotouristiques, La Cavale vous invite
à vivre le Luberon autrement.*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Type : Alimentation locale, Cave

Label : Autres



Description

Domaine viticole bio dans le Luberon – Œnotourisme et vins AOP Luberon

Situé au cœur du Luberon, La Cavale est un domaine viticole bio en AOP Luberon qui propose une expérience complète d'œnotourisme dans le Sud Luberon. Entre visite de chai d'architecte, dégustation de vins biologiques, ateliers œnologiques et terrasse, le domaine invite à découvrir les vins du Luberon autrement. Située entre Lourmarin et Cucuron, La Cavale est une étape incontournable pour les amateurs de vin, d'architecture et de terroir provençal.

Vins bio en AOP Luberon et huiles d'olive biologiques

Implanté sur 36 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique, le domaine produit une large gamme de vins en AOP Luberon : vins blancs, vins rouges et vin rosé.

- Petite Cavale : vins frais et fruités, idéals pour l'apéritif et les mets du quotidien.
- La Cavale : cuvées structurées et élégantes, adaptées aux accords gastronomiques.
- BLANC : micro-cuvée en édition limitée, reflet de l'engagement bio du domaine.

Le domaine cultive également 700 oliviers (Salonenque, Aglandau, Picholine) et produit trois huiles d'olive biologiques typiques du terroir du Luberon.

Visite de chai d'architecte dans le Luberon

Le chai de vinification et d'élevage, conçu par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, s'intègre harmonieusement face au Luberon.

La visite guidée (sur réservation) permet de découvrir : les techniques de vinification, l'élevage des vins et la philosophie biologique du domaine. Elle se termine par une dégustation commentée de la gamme complète.

Dégustation de vins bio dans le Luberon

La dégustation de vins est offerte sans réservation. Elle permet de comprendre les assemblages, les cépages et les méthodes d'élevage propres aux vins du Luberon.

Pour les groupes de plus de six personnes, une réservation est conseillée.

Ateliers œnologiques dans le Luberon – Vivre le vin autrement

Et si découvrir un vin bio du Luberon ne se limitait pas à le déguster, mais à le comprendre, le ressentir et le créer ? Les ateliers œnologiques de La Cavale transforment votre visite en véritable expérience sensorielle. Ici, l'œnotourisme devient participatif : on observe, on sent, on compare, on assemble.

- **Vins & Chocolats** : Intensité, amertume, longueur en bouche : chaque accord chocolat et vins raconte une histoire différente. Cet atelier explore l'équilibre entre sucrosité, tanins et structure aromatique pour comprendre comment sublimer un vin bio grâce au chocolat.

- **Initiation à la dégustation – Apprendre à lire un vin**

Robe, disque, nez, attaque, structure, caudalies : vous apprenez à analyser un vin du Luberon avec méthode et précision. Cette initiation à la dégustation permet d'acquérir les bases de l'œnologie et de développer un vocabulaire sensoriel solide, que vous soyez amateur ou passionné.

- **Ampélographie & création d'assemblage**

Quels cépages composent les vins AOP Luberon ? Comment l'équilibre entre fruit, fraîcheur et structure se construit-il ? Après une découverte des cépages cultivés à La Cavale, place à la pratique : vous réalisez votre propre assemblage à partir de cuvées sélectionnées. Une immersion concrète dans le travail de vinification et l'identité du terroir du Luberon.

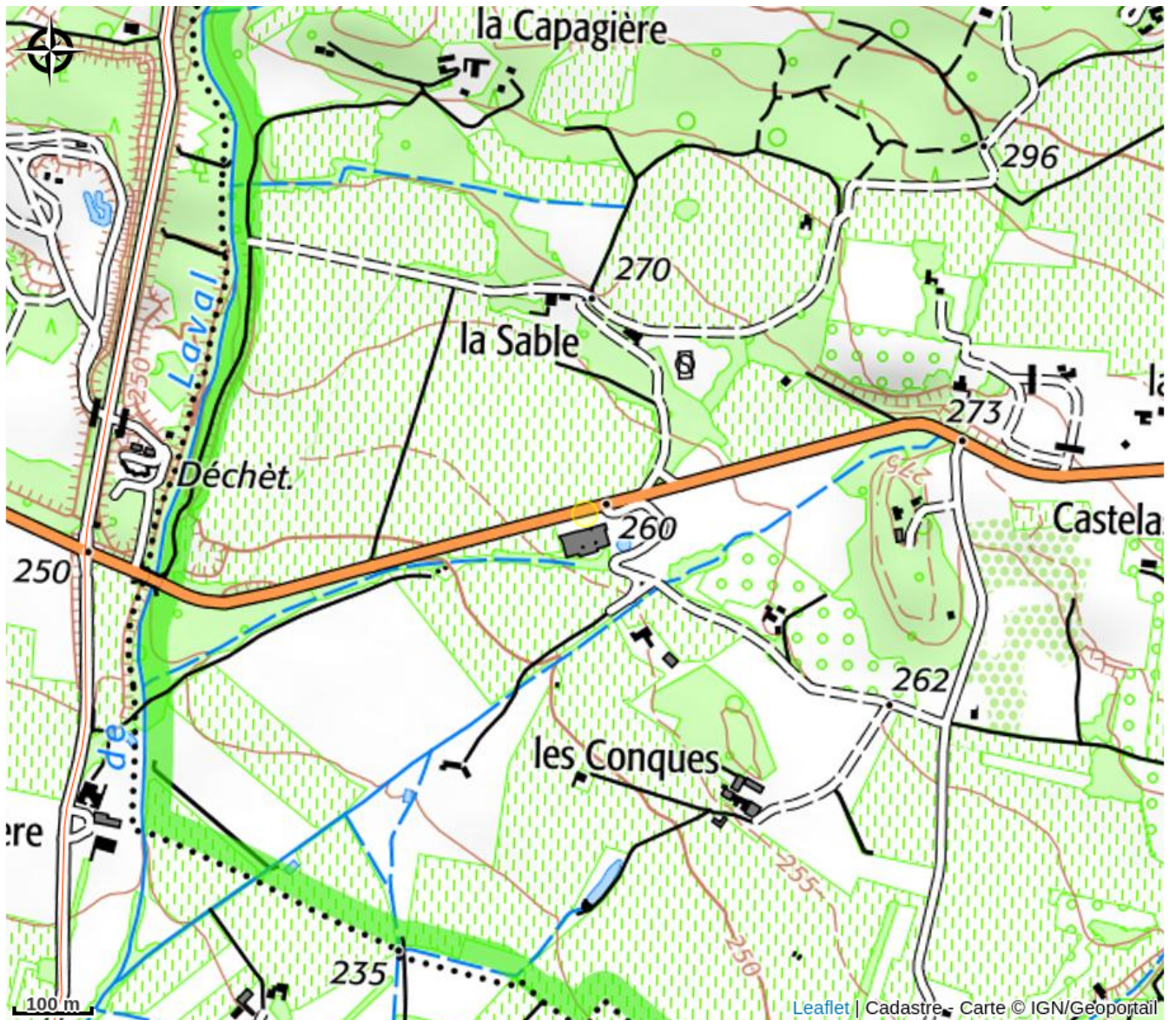
Boutique de produits locaux et terrasse

La boutique de 500 m² met en avant des producteurs locaux, une sélection de vins et spiritueux du monde, de la cristallerie, des livres spécialisés et de l'épicerie fine.

Aux beaux jours, la terrasse ombragée devient une halte idéale pour déguster un verre de vin bio du

Luberon accompagné de spécialités locales, dans un environnement naturel typiquement provençal.
Cette saison, les mercredis soir sont le nouveau rendez-vous des soirées musicales de La Cavale !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

01/01.

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:

Adulte : à partir de 12 €.

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

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 06/03/2026

Contact

3017 Route de Lourmarin

84160 Cucuron

Tél. 04 90 08 31 92

boutique@domaine-lacavale.com

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