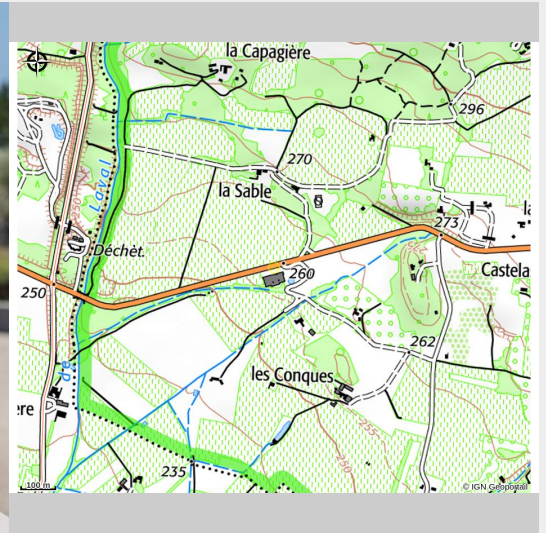


## La Cavale - Vignoble Paul Dubrulle

Cucuron



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

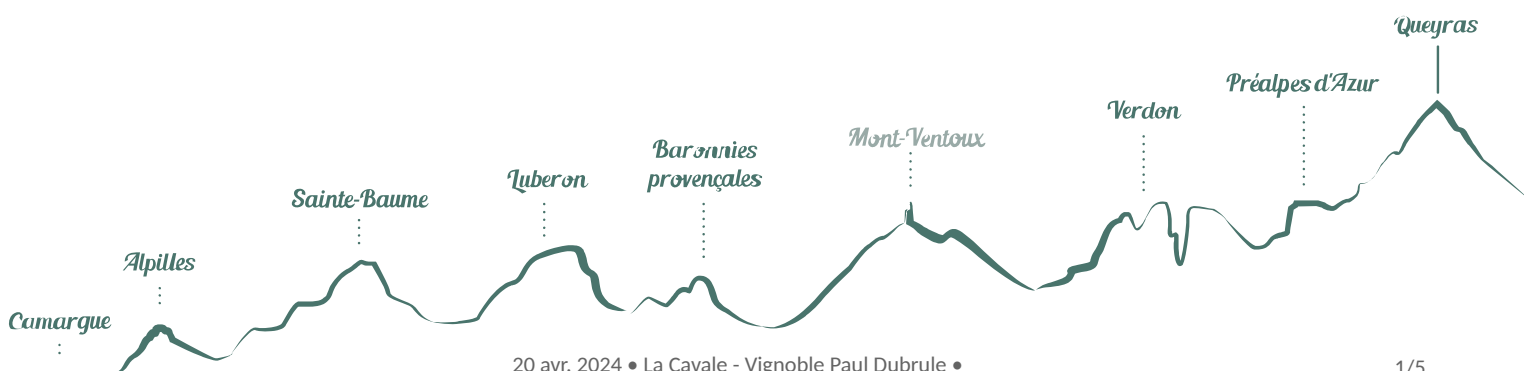
*La Cavale, des expériences œnotouristiques et des vins biologiques. Venez redécouvrir le Luberon à La Cavale, au travers de leurs vins, issus de l'agriculture biologique, huiles d'olive et miel, reflets de la vision de Paul Dubrulle, son propriétaire.*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale, Cave

Label : Autres



# Description

Paul Dubrulle, 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 Dubrulle qui souhaite transmettre aux générations futures un avenir meilleur.

## VINS BIO / HUILE D'OLIVES / MIEL :

La Cavale c'est avant tout un ancrage dans sa terre natale qu'est le Luberon avec :  
42 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.  
15 ruches qui produisent un succulent miel toutes fleurs.

## LA BOUTIQUE :

Notre boutique de 500m<sup>2</sup> 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 :

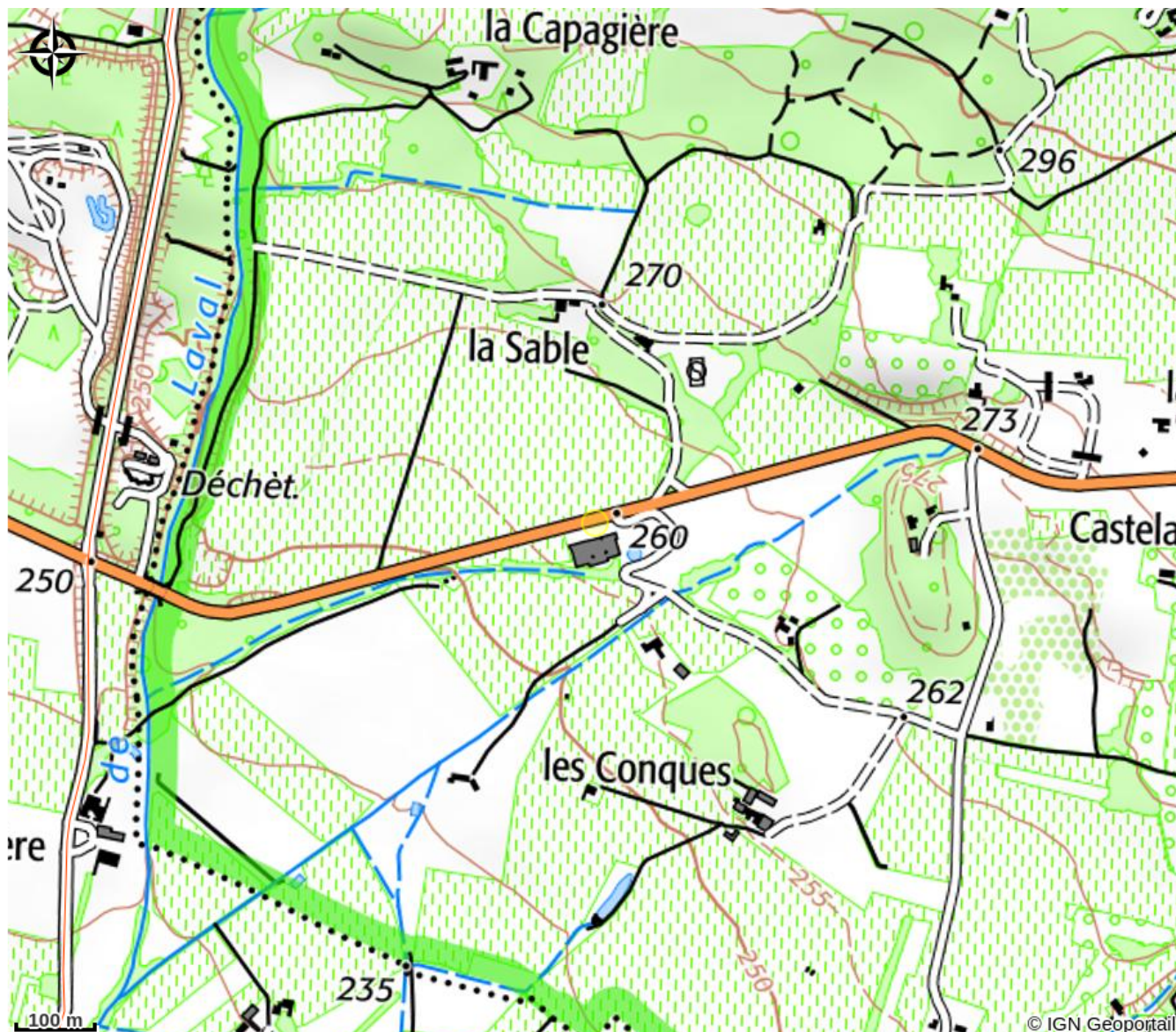
Afin de prolonger l'expérience La Cavale, nous vous proposons des ateliers interactifs :

- 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.

- Ampélographie : De la vigne au vin, découvrez les cépages du Luberon, les nuances entre les différents sols et élevages et faites votre propre assemblage.
- Découverte de la truffe : De mi-novembre à février, rendez-vous à La Cavale et direction une truffière toute proche où vous participerez à une véritable cession de cavage. Ensuite retour à La Cavale pour une visite guidée suivie d'une dégustation de nos vins.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/10/2023 au 30/04/2024, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.  
Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

D'octobre à avril : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

En mai et en septembre : du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h.

En juin, juillet et août : Tous les jours de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h.

Du 01/05 au 31/05/2024, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.

Du 01/06 au 31/08/2024, tous les jours.

Du 01/09 au 30/09/2024, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.

### Tarifs:

Du 01/01 au 31/12/2023.

Du 01/01 au 31/12/2024.

Gratuit pour les moins de 12 ans, les accompagnateurs guides, les chauffeurs.  
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. Atelier truffe de novembre à mars : 40€/pers. par personnes.

Visites guidées, uniquement sur réservation.

### Modes de paiement:

Espèces, American Express, Carte bancaire/crédit

### Services:

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

*Fiche mise à jour par Luberon Sud Tourisme le 22/02/2024*

## Contact

3017 Route de Lourmarin

84160 Cucuron

Tél. 04 90 08 31 92

[boutique@domaine-lacavale.com](mailto:boutique@domaine-lacavale.com)

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