



# LE LUBERON version liquide

Créés par un des fondateurs du groupe Accor, les vignobles Paul-Dubrule présentent mardi dernier à Paris leurs fameuses Cavales, avec la complicité du célèbre chef Yannick Alleno

On ne compte plus le nombre de nos concitoyens qui sont tombés sous le charme du massif du Luberon.

Si cette splendide région a toujours été une magnifique terre de vacances, il faut bien reconnaître que, par le passé, la production viticole locale était des plus approximatives. C'était sans compter le dynamisme d'une poignée d'entrepreneurs courageux, à l'image de Paul Dubrule.

Originaire de Tourcoing, cofondateur du groupe Accor, ancien maire de Fontainebleau et sénateur, ancien président du Conseil supérieur de l'œnotourisme, cette forte personnalité a toujours cru aux potentialités du domaine qu'il possède dans ce même Luberon et a pris la décision de créer sa propre cave en 1986.

Développés à l'origine autour d'une ancienne bergerie, ses vignobles s'étendent aujourd'hui sur quarante hectares répartis autour de Cucuron, Cadenet, Lourmarin et Vaugines, de charmants petits villages accrochés aux contreforts rocheux du Grand Luberon.

ET MÊME SI LE PARI n'était pas gagné d'avance, aujourd'hui, il faut bien reconnaître que les résultats obtenus sont plus qu'impressionnants.

Placé sous la responsabilité du très sympathique œnologue Jean-Paul Aubert, le domaine est aujourd'hui co-géré par Laurel Dubrule-Lutier, la fille de Paul Dubrule, et ses deux sœurs, Ambre et Eléonore.

Pour encore améliorer la qualité de la production, cette équipe a fait appel au talent d'un consultant plus que réputé, Alain Graillot, un des plus fameux vinificateurs des côtes-du-rhône septentrionales.

Laissons à celui-ci le soin d'expliquer comment se déclinent aujourd'hui en rouge les vins regroupés sous l'étiquette Cavale : "Petite Cavale permet de bénéficier des jeunes vignes. La Cavale est le plus représentatif, avec son assemblage classique de syrah, grenache et vieux carignan. On les découvre aujourd'hui dans le millésime 2013, extrêmement généreux. Mais la nouveauté, c'est Grande Cavale, une cuvée haut de gamme élaborée uniquement lorsque l'année s'y prête et à la production confidentielle (environ 1.800 bouteilles). Il s'agit d'un

assemblage des meilleures cuvées du domaine. Le but étant d'offrir un supplément de concentration, de complexité, d'élégance tannique et de longueur. Le premier millésime, 2012, après un élevage à 100 % en fûts de 5 hl pendant 12 mois, sera commercialisé à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2015. La prochaine Grande Cavale est en gestation, ce sera peut-être le millésime 2015..."

À LA DÉGUSTATION, on ne peut que tomber sous le charme friand de cette Petite Cavale 2013, magnifiquement sur le fruit et dont on a immédiatement envie de se servir un deuxième verre, un indice qui ne trompe jamais sur la qualité d'un vin.

Dans un registre de complexité supérieur, la Cavale 2013 présente pour sa part une très belle structure et une longueur en bouche assez exceptionnelle.

Enfin, la Grande Cavale 2012 demande manifestement à être un peu attendue, montrant toutefois la potentia-



» Petite Cavale, Cavale et Grande Cavale : trois déclinaisons rouges d'un domaine qui est en constante progression. © PHILIPPE BIDAINE

lité d'un grand vin de garde appelé à devenir plus que sérieux.

POUR METTRE CES jolies bouteilles en valeur, les organisateurs de la manifestation avaient fait appel au talent de Yannick Alleno, le célèbre chef tri-étoilé, qui a repris depuis peu les rênes du fameux Pavillon Ledoyen mais qui est aussi à la tête du concept Stay - avec A comme Alleno et Y comme Yannick.

Ces établissements sont implantés à Dubaï, Taipei et Pékin mais aussi à Paris, dans le cadre de l'hôtel Sofitel Le Faubourg, à deux pas de l'Élysée.

C'est au sein de celui-ci que ce cuisinier hors pair avait concocté un menu tout particulièrement destiné à mettre les qualités des différentes déclinaisons de la Cavale.

Ainsi, avec la Petite Cavale 2013, nous avons eu droit à un très beau civet de cèpes aux condiments, relevé au genévrier et à l'orange, ce dernier composant étant peut-être un peu trop présent par rap-

port au côté gouleyant du vin.

La grosse pièce, accompagnée à la fois de la Cavale 2013 et de la Grande Cavale 2012, consistait, elle, en de classiques mais parfaites côtes d'agneau à la provençale, toutefois accompagnées d'un très créatif caviar d'aubergine et de courgette.

Tant la cuisson magnifiquement rosée de l'agneau que la suavité de l'accompagnement servait de support parfait aux deux crus proposés, l'un jouant l'équilibre de la saveur et l'autre le contraste de la puissance.

De très belles bouteilles donc, qui devraient très prochainement être disponibles sur le marché belge, les Vignobles Paul-Dubrule étant activement à la recherche d'un agent chez nous !

Ph. B.



### EN SAVOIR PLUS

Tout savoir sur les Vignobles Paul-Dubrule via le site : [www.vignobles-paul-dubrule.com](http://www.vignobles-paul-dubrule.com)



» Autour du célèbre chef Yannick Alleno, le consultant et vinificateur Alain Graillot, la cogérante du domaine Laurel Dubrule-Lutier et le directeur du domaine, l'œnologue Jean-Paul Aubert. © PHILIPPE BIDAINE

## Le Luberon version liquide

ABONNÉS PHILIPPE BIDAINE Publié le samedi 19 septembre 2015 à 19h16 - Mis à jour le dimanche 20 septembre 2015 à 14h00



Recommander Partager 0 Tweeter 0 G+1 0

➤ **Taxe sur les boissons sucrées: le note sera salée**

**CONSUMMATION** Créés par un des fondateurs du groupe Accor, les vignobles Paul-Dubrule présentaient mardi dernier à Paris leurs fameuses Cavales, avec la complicité du célèbre chef Yannick Alleno. On ne compte plus le nombre de nos concitoyens qui sont tombés sous le charme du massif du Luberon.

Si cette splendide région a toujours été une magnifique terre de vacances, il faut bien reconnaître que, par le passé, la production viticole locale était des plus approximatives. C'était sans compter le dynamisme d'une poignée d'entrepreneurs courageux, à l'image de Paul Dubrule.