



LES DÉGUSTATIONS DE NOS VINS SONT OFFERTES.

VISITE DES CHAIS SUIVIE D'UNE DÉGUSTATION normale ou à l'aveugle · 12€ par personne (sur réservation de préférence)

NOS ATELIERS INTERACTIFS (sur réservation uniquement)

Vins et fromages · 25€
Comment marier les vins avec différents types de fromages (chèvre, bleu, cuit etc.)

Vins et chocolats · 25€
Quels vins avec quels types de chocolat ? 6 vins | 6 chocolats · en association avec Stéphane Roux de l'Art Chocolatier.

Découverte de la truffe · 40€
Le vendredi à 14h30, de novembre jusqu'à la mi-février. Rendez-vous à La Cavale pour la visite d'une truffière toute proche avec participation au cavage puis dégustation des vins de La Cavale.

Ampélographie · 25€
De la vigne au vin. Découvrez les différents types de sols, de vignes et de cépages et faites votre assemblage.

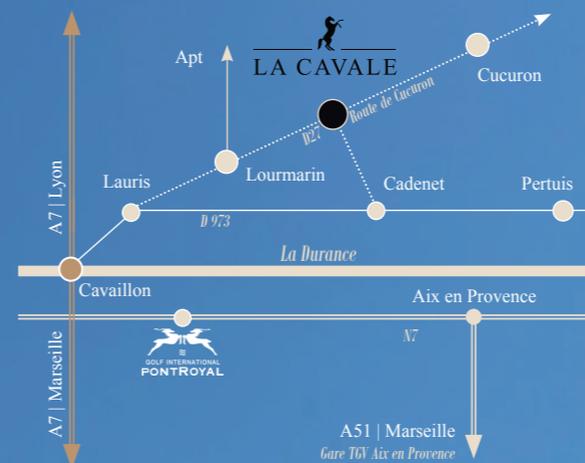
Initiation à la dégustation · 25€
Du nez au palais, tout un parcours. Apprenez à observer, remuer, humer et déguster... puis deviner !

Senteurs et saveurs · 25€
Un atelier autour de l'éveil des sens, centré principalement sur l'olfactif, en accord avec le gustatif. Sentir, imaginer, associer, créer... Tout un univers à découvrir afin de développer votre bouquet de senteurs.

La Cavale fait son cinéma · 25€
Sur les traces de *Manon des Sources* à Vaugines, *Le Hussard sur le Toit* et *Une année en Provence* à Cucuron... Visitez notre vignoble en découvrant les lieux de tournage.

Déguster

À 5 mn de Lourmarin
À 25 mn du Golf de Pont Royal
À 40 mn d'Aix en Provence



EN HAUTE SAISON,
OUVERT TOUS LES JOURS
DE 10H À 19H

D'octobre à avril, du mardi au samedi :
de 10h30 à 13h30 et de 14h45 à 18:30

3017 Route de Lourmarin
84160 Cucuron
+33(0)4 90 08 31 92

www.domaine-lacavale.com

GPS Lat 43.7561 · Long 5.4121



Languages spoken at the winery
ENGLISH · SPANISH · GERMAN

Graphisme @Najett Boughanemi • Imprimé par @MadPrint • Crédit photo @Didier Gemignani

VINS · CONCEPT STORE
ATELIERS ŒNOTOURISTIQUES
SOIRÉES MUSICALES



Visiter

UN LIEU DE VIE

La Cavale reflète le vœu de son propriétaire, Monsieur Paul Dubrule, de créer au cœur du Parc Naturel du Luberon un espace œnotouristique d'exception. Conçue par l'architecte Jean-Michel Wilmotte et construite pierre par pierre par des Compagnons du Devoir, La Cavale privilégie le partage où néophytes et initiés dégustent les vins du vignoble et en découvrent d'autres. A la fois culturel et atypique, c'est avant tout un lieu où le vin et le raffinement éveillent les sens et font surgir nos émotions face à un paysage magnifique.

Dans un style très contemporain, le chai se dresse entre les villages de Vauzines, Lourmarin, Cadenet et Cucuron, épicentre des 42 hectares de vignes qui composent la propriété. Le vignoble, planté en huit cépages, permet la production de trois vins - rouge, blanc et rosé - sous la bienveillance de notre directeur technique, Jean-Paul Aubert et de notre conseil, Alain Graillet. La gamme se décline en trois étiquettes : Petite Cavale (rosé, rouge, blanc), La Cavale (blanc et rouge) et notre étendard, Grande Cavale (rouge), vinifiée lorsque le millésime est remarquable !

Consciente de l'empreinte écologique environnementale, La Cavale est en conversion bio depuis 2 ans et sera certifiée pour le millésime 2020. Elle contribue à la préservation du Parc Naturel Régional du Luberon en réduisant sa consommation d'eau, en produisant de l'électricité solaire et en traitant les effluents tout en travaillant la terre avec respect.

Découvrir

NOTRE BOUTIQUE

Véritable concept-store mettant en scène une sélection de coffrets cadeaux, de saveurs du terroir, de beaux livres, d'objets de décoration, d'œnologie et de souvenirs en lien avec l'univers du vin, sans oublier nos paniers à pique-nique anglais, à offrir ou à s'offrir.

Notre équipe professionnelle vous accueille pour vous faire découvrir nos différentes cuvées, l'huile d'olive du domaine et notre sélection de vins et spiritueux, issus de différentes régions de France et du monde, aussi rares que précieux.

Notre parti-pris est de représenter la richesse des saveurs du cœur de la Provence et de mettre en exergue de jeunes artisans, créateurs ou entrepreneurs du Luberon engagés dans la valorisation de notre patrimoine culturel et environnemental. De grands noms de l'univers du vin sont également présents dans la section Vins-découverte.

Vous trouverez dans notre bel espace :

Les céramiques Juliet Schlunke · Les poteries Philippe Durez · Les Secrets de Manon Le Nez Jean Lenoir · Au Fil du Lin · Moser Lalique · Biot · Spiegelau · Aix & Terra · Aix Pression · La Pâtisserie · Les Rhums du Sud La Biscuiterie de Rognes · Patrick Font La Fenière · F. Doucet · La Biscuiterie d'Entrecasteaux · Les Calissons du Roy René

NOTRE TERRASSE

Dès la belle saison, savourez des moments de dégustations privilégiés associés à des instants gourmands avec notre partenaire Aix et Terra. Laissez flâner votre regard sur les vignobles à perte de vue, confortablement installés sur notre terrasse ombragée.

Les mois d'été, les apéritifs musicaux du jeudi soir avec Food Trucks offrent à nos visiteurs la possibilité de prolonger l'expérience en appréciant la douceur d'une soirée estivale dans une ambiance intimiste et conviviale. De 18h30 à 22h00.

Hors saison, l'esprit singulier et élégant de notre salon est un refuge chaleureux pour un rendez-vous tea-time. Découvrez le plaisir simple d'une boisson chaude et réconfortante en dégustant une pâtisserie maison.



PETITE CAVALE ROSÉ

Ce rosé, couleur pétale de rose, est issu d'un assemblage de Cinsault et Grenache Noir. Son nez laisse percevoir des notes subtiles de groseilles acidulées puis de pamplemousse rose. Il nous fait découvrir en bouche toute sa fraîcheur, son côté très aromatique, tout en affirmant son caractère. Petite Cavale rosé est particulièrement appréciée pour l'apéritif mais peut également se marier avec la cuisine méditerranéenne.



PETITE CAVALE BLANC

Ce vin couleur or pâle est composé de Grenache Blanc, Clairette et Ugni-Blanc. Au nez, il déploie des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, laissant place à une attaque vive et franche en bouche.

Sa finale est dotée d'une grande fraîcheur et minéralité, il s'accorde parfaitement avec un plateau de fruits de mer ou se déguste simplement à l'apéritif.



PETITE CAVALE ROUGE

Issu d'un assemblage de Grenache Noir et Syrah, ce vin gourmand à la robe rouge rubis et au nez somptueusement parfumé, évoque les fruits rouges, la garrigue et les épices. En bouche, il donne l'impression de croquer à même le fruit. Soutenue par de fins tanins, sa finale est toute en légèreté. Petite Cavale rouge est un vrai plaisir servie avec des mets simples, tels qu'un plateau de charcuterie, une ratatouille, des poissons grillés et des fromages à pâtes pressées cuites.



LA CAVALE BLANC

Ce vin à la robe dorée est un assemblage de Grenache Blanc, Clairette, Ugni-Blanc et Vermentino. Il exprime au nez des notes fumées et florales dues à son élevage pour partie en fûts d'acacia. Il dévoile ainsi en bouche une certaine onctuosité et rondeur, accompagnées d'un joli bouquet aromatique alliant le coing, la poire et l'ananas, pour finir par quelques notes citronnées.

Séduisant par sa complexité, son ampleur en bouche et sa persistance aromatique, La Cavale blanc s'accompagne merveilleusement bien avec un filet de bar en sauce, un risotto à la truffe ou encore une blanquette de veau.



LA CAVALE ROUGE

Provenant de nos vignobles en coteaux, assemblage de Grenache Noir, Syrah et Vieux Carignan, ce vin a une robe cerise intense. Il révèle au nez des arômes de fruits mûrs, violette, poivre et réglisse, nous laissant deviner toute sa complexité. En bouche, le vin est plus étoffé, mêlant de soyeux tanins à des notes subtilement vanillées. La Cavale rouge est le vin idéal pour accompagner des plats typiques de la région, tels qu'un agneau du Luberon rôti au thym ou des pieds paquets.



GRANDE CAVALE

Notre étendard ! À chaque grande cave son grand vin. Vinifiée lors des plus belles années, Grande Cavale à la robe pourpre et aux reflets chatoyants est notre bouteille de prestige. Mariage subtil de nos meilleures parcelles de Syrah et de Grenache Noir, ce vin exprime une incroyable finesse due à son élevage en fûts de chêne durant 12 mois. Surprenant par sa netteté et son élégance, le nez et la bouche associent fruits noirs et notes fumées. Il s'accorde à merveille avec du gibier, des viandes rouges grillées et ravira vos papilles avec du chocolat noir épicé.

