



# La montée en gamme du vignoble

Avec une production de 70% de rouges, 20% de rosés et 10% de blancs autour de cépages méridionaux, les vignobles Paul Dubrule sont pilotés par un trio : Alain Graillet, conseiller expert, Jean-Paul Aubert, directeur d'exploitation, et Laurent Jérôme, chef de culture. Ils visent une montée en gamme qualitative, concentrée sur l'authenticité des vins. Pas d'expansion du vignoble en vue, mais plutôt un choix sélectif de parcelles. L'ensemble du domaine, soit 41 hectares en culture, aborde sa troisième et dernière année de conversion bio. « Le passage en bio ne se traduira pas par une hausse de prix », annonce d'ores et déjà Paul Dubrule. La gamme de prix va de 10 à 20 euros la bouteille selon les cuvées, et l'objectif affiché est d'imposer les cuvées La Cavale sur les grandes tables, avec le renfort d'une directrice marketing récemment recrutée. « Il faut installer d'abord la distribution et la vente directe avant d'augmenter les prix ». Tel est le cap fixé par Paul Dubrule.

