



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN  
D E P U I S 1 9 1 2



## Domaine de Liécabre, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2023

AOC Côtes de Provence, Provence, France

### PRÉSENTATION

A Lorgues, le nom de ce lieu-dit suffit à lever le mystère planant sur l'identité de ses premiers habitants : à l'origine, le domaine de Liécabre (« les chèvres ») était pour ces dernières un haut-lieu de la gastronomie locale. Protégés des vents par une ceinture savoureuse de chênes et résineux, les côteaux offraient aux grimpeuses un gîte aride qu'elles ne sont pas les seules à affectionner. Les anciens le savaient d'ailleurs mieux que personne. Ils auraient même pu en faire un adage : ce que biquette mange est une bonne terre à vendange. A condition pour le propriétaire de bien choisir son unique locataire.

Dès le XIXe siècle, au grand dam de ces dames, les anciens commencèrent à préparer la terre à la culture. Quelques cuvées et générations plus tard, en 1998, une autre famille au patronyme presque prédestiné tomba amoureuse du lieu. Qui mieux, au fond, que des Chevée (« chevriers ») pour prendre soin des vignes de Liécabre ?

### TERROIR

Les 12 hectares de notre domaine sont une mosaïque savamment composée de 25 petites parcelles. La diversité de cépages se traduit en bouche par des vins typés qui expriment toute la richesse de l'appellation AOP Côtes de Provence. Carignan et ugni y prirent racines dès les années soixante, bientôt imités par syrah, grenache, cinsault et mourvèdre. Les plus récentes plantations répondent aux doux noms de cabernet sauvignon, rolle et tibouren.

Au domaine de Liécabre, la main de l'homme ne réinvente rien de ce que l'environnement naturel a toujours su apporter au terroir : les arbres pour la fraîcheur et la biodiversité, les pentes aux expositions multiples pour mieux tolérer les chaleurs estivales, et l'enherbement naturel pour limiter l'érosion.

### VINIFICATION

Devenir coopérateurs relevait pour nous de l'évidence. En plus de pouvoir mutualiser les outils et investissements de la cave, nous participons au traditionnel et précieux partage des bonnes pratiques entre vignerons.

Pour cette cuvée rosée, nous avons sélectionné les parcelles permettant d'assembler grenache (55%), rolle (25%), syrah (15%) et cinsault (5%). En vendangeant de nuit et au petit matin, nous avons pu acheminer rapidement le raisin vers la cave coopérative de Vidauban, effectuer un pressurage direct et ainsi limiter l'extraction de couleur pour maintenir la teinte claire.

Voilà, vous savez presque tout. Il ne vous reste plus qu'à vous attabler à l'ombre d'un chêne ou d'un olivier et savourer la fraîcheur gourmande et délicatement parfumée de ce rosé tout en finesse.

Coopérativement vôtre,  
Mathilde et Jean-Paul Chevée  
Domaine de Liécabre  
Contact@liecabre.com



**CÉPAGES**

Cinsault 50%, Grenache noir 40%, Syrah 10%

**13.5 % VOL.**

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

**DONNÉES TECHNIQUES**

Volume de production: 10600

Sucre résiduel: < 1 g/l

pH: 3.42

**POTENTIEL DE GARDE**

A boire dans l'année

**ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES**

Apéritif, Cuisine du monde

