



Couleur : Rouge

Appellation : Minervois

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Françoise Le Calvez

Géologie du sol : Argilo-calcaire recouvert de gros galets

Superficie : 40 hectares

Élevage : Fûts de chêne

Le domaine :

Ingénieure agronome de formation, Françoise Frissant gère avec brio cette exploitation familiale datant de 1614, dans le village de la Caunette, accompagnée de son mari, Pascal Frissant, de leur fille Sarah et son conjoint Mathias Paicheler, tous œnologues. Toute une histoire de famille unie par l'amour de la vigne et du vin!

Le nom du domaine vient de la Fabrique de Coupe Rose, à l'époque sans le s, alors que les ancêtres de Françoise façonnaient, entre le 17e et le 19e siècle, de jolies tuiles roses à partir d'argile pure riche en manganèse. Les fours de la tuilerie étaient sur le site de l'actuelle cave de vinification.

Comme la qualité du vin commence à la vigne, celles-ci sont travaillées en agriculture biologique. Les vignes reposent principalement sur de vastes plateaux argilocalcaires dont l'altitude permet aux raisins de mûrir lentement, en préservant acidité et saveur.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

Au cœur du Minervois, dans la commune de La Caunette, Françoise Frissant produit d'année en année un très bon minervois. Cette cuvée composée à 100% de grenache, cultivé sur des sols argilo-calcaires recouverts de gros galets était absente du Guide l'année dernière. Et je l'ai retrouvée avec plaisir, malgré un profil un peu plus capiteux en 2015. Déjà bien évolué: fruits secs et cuir; peu tannique, tendre et velouté; sa finale chaleureuse évoque l'eau-de-vie de prune. À boire sans trop tarder.