MINERVOIS SCHISTE BLANC

2020 · Blanc · France / Languedoc-Roussillon

Couleur : Blanc

Appellation : Minervois
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : N/A
Encépagement : Roussanne (100%)

Élevage : 15% fût neuf - 85% cuves

Accord vin et mets : Tartare de boeuf, coquilles St-Jacques

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 :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2022

Un des meilleurs exemples de vin blanc provenant du sud de France. Il nous vient du Château Coupe Roses, une exploitation familiale datant de 1614, dans le village de la Caunette (à côté de Minerve) aujourd'hui opérée par Françoise Frissant, ingénieure agronome de formation, et son mari Pascal. Ici, c'est 100% roussanne, cépage sudiste par excellence. Des parfums aguicheurs de miel, de lys, de cire, de fenouil et de lavande. La matière en bouche paraît riche, presque huileuse tout en préservant une précision et un éclat surprenants. Longue finale sur des amers nobles et une impression d'abricot confit. Un tour de force.

CHÂTEAU COUPE ROSES, SCHISTE 2020, MINERVOIS
24,40$
France
13,5%
1,8 g/L - Biologique
Code SAQ: 894519

https://www.journaldemontreal.com/2022/03/04/chercher-laccord-mets-et-vin-a-tout-prix-une-mauvaise-habitude

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Mar 2022

With steak tartare on the menu, I went to the basement to hunt for a bottle. Happily, I found this wine. I started at room temperature and worked my way backward, and 12 C was ideal. Enough chill to bring out whatever acidity is hiding in the bottle, without getting in the way of the onslaught of buttery goodness. I love the richly textured palate, and it finishes on a hint of bitterness and minerals, which drives me back for another sip. Amazing wine — one of my favourites year in, year out.
Grape varieties: roussanne.
Residual sugar: 1.4 g/L.
Serve at: 10-14 C.
Drink now.
Food pairing ideas: coquilles St-Jacques, steak tartare.
Minervois 2020, Schiste, Château Coupe Roses, France white, $24.40, SAQ# 894519. Organic.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-march-4-2022

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2022

One of my favourite wines at the SAQ — so much so that I always try to get a few bottles upon release. Why the huge crush? It has everything I love in a wine. You have to coax the aromatics out as the bottle warms, revealing stone fruit accented with honey and florals. I love the richly textured palate, and the finish on a hint of bitterness and minerals. Any wine that drives me back for another sip is my kind of wine. Classy and so interesting.
Grape varieties: roussanne.
Residual sugar: 1.4 g/L.
Serve at: 10-14 C.
Drink now.
Food pairing ideas: coquilles St-Jacques, steak tartare.
Minervois 2020, Schiste, Château Coupe Roses, France white, $24.30, SAQ #894519. Organic.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-21-2022

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022

Françoise Frissant gère avec son mari et de sa fille cette exploitation familiale dont l'histoire remonte à 1614. Domaine certifié bio dans le Minervois, au sud de la Montagne Noire, travaillant ainsi un terroir qu'ils qualifient d'équilibre entre le soleil méditerranéen et "la rudesse montagnarde". Cuvée de roussanne provenant de parcelles exposées nord, ce qui permet de limiter l'intensité du soleil. Majoritairement élevée en inox, avec 20% de bois (parts égales de neuf et de vieux). Blanc gras à essayer en accord avec des

poissons (dans le sens de si jamais vous prenez l'apéro à l'aquarium de Québec).
Schiste 2020 du Château Coupe-Roses (24,30$)
Blanc.

https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da

Geoffrey Avé, Philippe de Cantenac, La Revue du Vin de France, Dec 1969

Le Château Coupe-Roses, dans le Languedoc, produit un vin blanc très frais grâce aux vignes de roussanne en altitude.
Nous nous trouvons au salon Millésime Bio, à Montpellier. J'ai un super coup de cœur à vous faire partager, un vin blanc du château Coupe-Roses, produit dans l'AOC Minervois (vin du Languedoc). C'est une appellation qui ne produit que 5% de vins blancs, c'est une petite curiosité !
Cette cuvée est composée à 100% du cépage roussanne. Elle est élevée à 20% en fûts, le reste en cuve. Les vignes sont à 450 mètres d'altitude, ce qui confère à cette roussanne beaucoup de fraîcheur.
En bouche, on retrouve un bel équilibre entre l'élevage et la fraîcheur, avec de la minéralité également.
C'est un vin qui accompagnera des huîtres. Ce très bon vin de gastronomie est [...] un vrai coup de cœur !

https://www.larvf.com/coup-de-coeur-pour-un-vin-bio-tres-frais-du-minervois,4608064.asp?xtor=EPR-2&M_BT=778073859961