



Couleur : Blanc

Appellation : Minervois

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : N/A

Géologie du sol : Coteaux caillouteux et schistes d'altitude

Encépagement : Roussanne (100%)

Vinification : Éraflage avant pressurage. Sélection des jus de coule et première presse. Fermentation à température contrôlée 17°C en cuve inox et fermentation en fûts de chêne français pour 20% dont un tiers de bois neuf.

Élevage : En cuves d'inox et barriques (fûts de chênes français de différentes origines des bois). Chauffe forte.

Aspect visuel : Couleur soutenue et brillante entre or et chaume.

Aspect gustatif : Les arômes de coing et de fleurs mellifères accompagnent l'amplitude des saveurs. La bouche minérale est la continuité du nez, avec une expression de notes anisées, une bouche ample et gourmande.

Aspect olfactif : Le nez dévoile un peu d'étoffe soutenue par l'acidité.

Accord vin et mets : Tartare de boeuf, coquilles mets de poisson, fromages de lait cru, fromages de chèvre, sautés aux nouilles asiatique, etc.

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 :

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Oct 2022

Un blanc languedocien qui fera un « hit » à table sur de nombreuses créations culinaires!

Minervois 2021

Schiste - Château Coupe Roses

Languedoc - France

Code: 894519

Prix: 24,40\$

Disponibilités: 100 succursales en province

Sucre résiduel par litre: 1.8 gramme

Servir à 11-12 degrés Celsius

À déguster avec : des vol-au-vent au poulet, un pâté au saumon ou des fettuccine Alfredo.

Que c'est bon que cette cuvée mono-cépage du Sud de la France! Ce 100% roussanne offre d'enivrants parfums de fruits à chair blanche, une bouche huileuse et sphérique, une texture enveloppante et onctueuse à souhait. de 25\$! Aucun problème à conserver la bouteille encore 4 voir 5 ans en cave.

<https://www.salutbonjour.ca/2022/10/08/3-supers-flacons-a-ne-pas-manquer>

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

Blanc. 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).

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=ccde09a008>

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