



**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.

Exposition Sud/Sud-Ouest.

**Superficie :** 40 hectares

**Encépagement :** Grenache noir (90%) et Syrah (10%)

**Vinification :** Récolte manuelle, éraflage et pigeage suivis d'une macération longue de 21 à 30 jours.

**Élevage :** 12 mois en barriques.

**Aspect visuel :** Robe grenat foncé brillante.

**Aspect gustatif :** Le Grenache nous offre ici une belle expression où le croquant des fruits rouges frais prédomine. Parfaitement fondu à la portion juste de fût qui lui confère des arômes de café et de chocolat, et soutenu dans sa charpente par un peu de syrah, ce vin sera le parfait compagnon de vos découvertes gastronomiques.

### **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*, Jan 2024

C'est le parfait exemple du vin qui peut être à la fois puissant tout en montrant énormément de fraîcheur. Un assemblage dominé par le grenache (d'où le nom de la cuvée) auquel on ajoute un peu de syrah

provenant de parcelles exposées sud/sud-ouest et situées dans les zones montagneuses du Haut Minervois. Élevé en barrique pendant 9 mois, il offre un nez charmeur de réglisse, de prune et de garrigue. En bouche, on sent une matière ample et veloutée s'articulant autour de tannins tout aussi présents que bien intégrés. C'est long et suave. L'impression de boire un bon Châteauneuf-du-Pape pour la moitié du prix. À passer idéalement en carafe 30-45 minutes avant le service. Idéal avec les viandes braisées.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/01/05/5-bons-vins-pour-commencer-lannee-en-beaute>

**Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022**

[Coup de coeur]

Françoise Frissant et sa fille Sarah veillent sur ce domaine dont les origines remontent au XVIIe siècle, dans la commune de la Caunette au coeur du minervois. L'ensemble du vignoble est certifié biologique.

[...]

J'ai toujours un faible pour ce grenache issu des terroirs du Haut-Minervois, jusqu'à 350m d'altitude. Chaque année, j'y retrouve la même opulence, doublée d'une certaine retenue, à la limite de l'austérité, avec sa finale suave et amère aux accents de noyau de cerise et de thym. Hautement digeste et frais malgré ses 14% d'alcool. On peut le boire dès maintenant ou le laisser se bonifier en cave jusqu'en 2027.

**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.