MINERVOIS LES PLOTS

2021 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Couleur : Rouge

Appellation : Minervois
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Château Coupe Roses
Géologie du sol : Coteaux caillouteux, calcaire blanc et argilo-calcaire.
Superficie : 40 ha total.
Encépagement : Syrah (60%), Grenache (25%) et Mourvèdre (15%)

Vinification : Récolte manuelle. Éraflage/pigeage suivi d'une extraction souple pour avoir des tanins soyeux et durables . Fermentation naturelle avec les levures spontanées pour une expression sans filtre des terroirs.
Élevage : Barrique de 12 à 16 mois cuve inox et bouteilles.

Aspect visuel : Belle couleur rubis.
Aspect gustatif : Au nez comme en bouche nous pouvons trouver des arômes de fruits noirs tel que la mûre et le cassis, des notes épicées comme le poivre noir, une belle fraicheur, et des tanins peu nombreux et légèrement serrés.
Aspect olfactif : L'expression de ce vin allie la fraicheur et les caractères aromatiques complexes.

Accord vin et mets : Des plats un peu relevés de tous les jours (légumes, féculents, viandes, fromages).
Conservation : À boire dans les 5 ans suivants le millésime.

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 :

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Sep 2023

Cépages: Syrah, Grenache et un peu de Carignan
SAQ #: 914275
[...]
Alcool: 13%
Sucre: 1,6 g/litre
Culture: Agrobiologique
Servir: 15-16° Celsius
Carafe: 20 min.
À boire: 2023-2026
Provenance: échantillon reçu
Les origines de ce domaine viticole familial remontent à 1614 (avant la fondation de Montréal!). Il est situé dans le village de La Caunette (département de l'Hérault), en appellation Minervois (Languedoc), sur le premier contrefort de la Montagne Noire.
Depuis 1987, il est dirigé par l'ingénieure agronome Françoise Frissant, secondée par son mari Pascal Frissant, ainsi que de leur fille Sarah et de son conjoint Mathias Paicheler. Les discussions risquent d'être parfois animées autour de la table car ils sont tous œnologues.
Selon le site de l'agence Rézin "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."
Le vignoble de 40 hectares de ce producteur est constitué d'une multitude de petites parcelles cultivées en agrobiologie et en biodynamie, à des altitudes variant entre 200 et 400 mètres. Les sols sont calcaires, caillouteux et schisteux, avec des sous-couches d'argile riches en manganèse, d'une couleur qui a donné son nom au domaine.
Les principaux cépages cultivés sont pour les noirs le Grenache, le Carignan, la Syrah et le Mourvèdre, et pour les blancs la Roussanne, le Grenache blanc, la Marsanne et le Viognier.
Le répertoire de la maison compte une quinzaine de vins tranquilles, répartis en 4 couleurs.
La cuvée mentionnée en titre (Les Plots) est issue de différentes parcelles exposées sud/sud-ouest, possédant une grande variété de sols.
Dans la vidéo qui suit, Patrick Blondin, représentant de l'agence Rézin qui représente ce producteur, en livre un intéressant exposé.
Compétons cette description en mentionnant que les raisins ont été manuellement vendangés et qu'ils ont été éraflés. Ils ont fermenté en cuves inox à température contrôlée, selon la méthode traditionnelle, avec des pigeages.
Le vin est ensuite élevé pendant 1 an en cuve d'acier.
En février dernier, j'ai retenu le millésime 2020 de cette cuvée pour ma sélection de 15 vins recommandés pour la Saint-Valentin, pour son nom évocateur mais également pour ses qualités organoleptiques.
Le prix pratiqué au Québec m'apparaît très avantageux, si l'on considère que ce vin est vendu 13 euros (19,03$ CAN) à la propriété.
Inventaire: au 9 septembre 2023, dans 94 succursales du réseau.

[Accord met et vin]
Navarin d'agneau
Voir cette recette
Notes de dégustation:
On pourra servir cet agréable vin bio passe-partout lorsque l'on a des invités, car il plaira à la majorité. Marqué d'une belle et profonde coloration violine, ce vin propose un bouquet évoquant la violette, la mûre et la prune, auxquels se greffent des notes de garrigue, de réglisse et d'épices douces. La bouche subtilement charnue est résolument fruitée, fraîche et précise, On y retrouve les fruits noirs mûris au soleil de la Méditerranée, caressés par la fraîcheur de la montagne. S'il s'avère simple et caressant en début de dégustation, il se complexifie légèrement après une certaine oxygénation. Sa longueur en finale signe le plaisir gourmand en fin de bouche.
Livrant une qualité constante de millésime en millésime, on comprend pourquoi la popularité de ce vin perdure, vingt ans après son introduction au Québec.
Découvrez ou revisitez ce classique parmi les classiques, en le mariant avec vos viandes rouges et blanches préférées, qu'elles soient rôties, grillées ou mijotées, les plats de pâtes à la sauce tomate, ainsi que les fromages peu ou moyennement relevés.
[Accords met et vin]
Salade de canard et foie gras
Cendré des grands jardins
Laiterie Charlevoix

https://clubdgv.blogspot.com/2023/09/les-plots-chateau-coupe-roses-minervois.html

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Feb 2023

Quel joli vin généreux en fruits qui invite à la gourmandise et à la volupté! La famille qui produit cette étiquette est installée dans le Languedoc-Roussillon depuis 4 siècles. C’est une référence dans le Minervois. La maison produit aujourd’hui des vins en agriculture biodynamique issus de vignes plantées entre 250 et 400 mètres d’altitude, ce qui permet de balancer un peu la chaleur du climat méditerranéen. Les vins sont élevés en cuve inox, pour que le fruit se révèle dans toute sa splendeur, et marque l’identité de son terroir. On ne peut qu’applaudir! C’est bien fait, c’est rond en bouche avec de beaux tanins, mais beaucoup de souplesse qui le rendent facile à boire. Des notes de fruits noirs, de poivre, pour cette syrah (80%) à laquelle on a ajouté du grenache. En plein le vin d’occasion, pour savourer langoureusement avec une pièce de viande braisée ou un magret de canard.

https://journalmetro.com/explorez/3009746/vins-et-plaisirs-pour-etirer-le-plaisir-et-la-fete-des-amoureux/

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Feb 2023

Si je vous suggère ce vin bio, ce n'est pas uniquement parce que son nom sied bien à la fête de l'amour, mais également pour ses belles qualités organoleptiques. Affichant une robe soutenue et violacée ce vin d'assemblage (80% Syrah, 20% Grenache) d'appellation Minervois, s'avère léger, frais et délicieux.

https://clubdgv.blogspot.com/2023/02/chocolat-fleurs-et-15-delicieux-vins.html

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Dec 2022

Les bons Minervois sont synonymes pour moi de vins d'hiver, car ils réchauffent par leurs côtés réconfortant et gourmand. En voilà un qui ne fait pas exception et qui se distingue par son élégance. Il a été élaboré par une maison familiale qui produit du vin depuis plus de quatre siècles. La philosophie de la maison est de miser sur le fruit, plutôt que le bois, pour permettre au terroir de s'exprimer dans le verre pleinement. Pour se faire, un élevage en cuve inox seulement a été privilégié. Et comme le terroir importe pour les bons producteurs soucieux de leur environnement, ce vin est issu d'une agriculture 100% certifiée biologique. L'assemblage de cette cuvée est composé de syrah (60%), de grenache (25%) et de mourvèdre (15%). Elle procure une belle sensation de chaleur en bouche, suivie de notes qui s'expriment par des fruits noirs, rouges (framboise) et de café en finale. Du corps, de la générosité, du fruit et un coté rond qui nous le rendent suave... voilà la description de ce beau produit! Parfait pour vos rôtis de viande des fêtes!

https://journalmetro.com/explorez/2973246/vins-et-plaisirs-derniers-achats-avant-le-jour-de-lan/

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.
[...]
Un classique à la SAQ depuis plus de 20 ans, avec raison. Le 2020 est un parfait exemple de vin du Languedoc avec sa trame pleine et charnue, qui recèle des saveurs de mûres et d'aromates. Un vin gourmand, sapide et digeste, qui procure toujours du plaisir à table. Longueur et équilibre dignes de mention pour 20$.

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2022

Minervois 2020, Les Plots, Château Coupe-Roses, France red, $20.80, SAQ# 914275. Organic. I love reds that give you freshness above all else upon the first swirl of the glass. This wine does just that, and has a wonderful combination of freshness with power. The classic southern blend is so agile — perfumed up front, but finishes with a beautiful richness, with just enough tannin to give it some great length. The finish is complex, with a touch of fresh garden herbs bringing even more depth. Grape varieties: syrah, grenache, mourvèdre.
Residual sugar: 1.4 g/L. Serve at: 16 C. Drink now-2024. Food pairing ideas: roast chicken or pork.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-may-20-2022

Janine Saine, Tout sur le vin, Dec 2021

Belle réussite de ce Languedocien issu de la culture biodynamique. Dominante de syrah dont la complexité fruitée (cerise, cassis, prune mûre) charme les papilles sur ton épicé et tanins ronds. Alléchante union avec un gigot d'agneau sept heures.

https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2021

Je sais déjà que je vais me régaler avec un nouveau millésime de ce domaine familial. Un constat qui ne

tient pas de l'a priori, mais de l'engagement constaté à livrer la marchandise, une marchandise de choix, inspirée, constante dans le temps. Moins concentré que le 2018, toujours pourvu de ces tanins savoureux, consistants.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/640503/le-bio

Véronique Rivest, La Presse, Apr 2021

Ce super domaine familial du Languedoc, dont les vins sont présents sur notre marché depuis belle lurette, ne déçoit jamais les attentes. Toujours fiables, les vins sont de belles expressions de leur terroir, La Caunette, où une forte présence calcaire les imprègne de beaucoup de fraîcheur. Assemblage de syrah et de grenache, avec un peu de carignan, Les Plots 2019 affichent une couleur violacée et un nez parfumé, aux accents de fruits rouges et noirs bien mûrs, de violette, de réglisse et d'épices douces. La bouche est riche, caressante et gouleyante à la fois, avec un fruit mûr et juteux, des notes poivrées et juste ce qu'il faut de tanins fermes. Le tout est très fondu et fait preuve d'éclat et d'énergie. Parfait pour des grillades, des côtelettes d'agneau, une ratatouille.

http://plus.lapresse.ca/screens/e8c1f6f4-7def-4586-a17e-b479369a4c24__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

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

Ce domaine est un classique à la SAQ depuis maintenant 20 ans. Le nez des Plots 2018 embaume les herbes de Provence et le fruit noir. La bouche est d'abord veloutée, puis dense et ponctuée de jolis amers, qui rappellent le cacao. Finale chaleureuse et rassasiante.

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Feb 2019

Le Languedoc et surtout le Minervois à produit en 2017 de très beaux rouges de bonne garde. Assemblage particulièrement réussi de syrah (70%), grenache (20%) et carignan (10%), ce rouge mûr et plein s'avère harmonieux et persistant à souhait. Son nez dégage des arômes de fruits des champs et d'épices douces. Excellent rapport-plaisir, ce cru bio accompagnera à merveille un bœuf braisé et légumes.

https://lesconseillersduvin.ca/les-plots-2017-minervois-chateau-coupe-roses/