



A Vos Assiettes

Régalez-vous !

🏠 Accueil > Art de Vivre > Sancerre Blanc Cuvée parcellaire "Domaine Roc de l'Abbaye" 2021 par Florian Mollet

Sancerre Blanc Cuvée parcellaire "Domaine Roc de l'Abbaye" 2021 par Florian Mollet

🕒 4 octobre 2022

💬 0 🔥 71 📖 3 minutes de lecture



Domaine
Roc de l'Abbaye

.....

Cadeau de Noël ou belle bouteille à déguster pour les repas festifs, découvrez la cuvée parcellaire éponyme du Roc de l'Abbaye, millésime 2021.



Le terroir **Silex** représente seulement **15% du vignoble Sancerrois**. C'est le terroir le plus recherché car il produit des vins avec un profil tendu, avec des arômes de pierre à fusil, et une forte minéralité alliée à la finesse et la puissance. Le Domaine du Roc de l'Abbaye est situé au pied de la parcelle du 'Clos du Roc' à Saint-Satur. **Il est l'un des rares domaines de Sancerre ayant toutes ses parcelles plantées sur le terroir Silex.**



“

Florian Mollet, artisan vigneron, confirme « Le terroir Silex donne une personnalité unique aux vins du domaine, avec une minéralité délicate, franche et exceptionnelle. Le Roc de l'Abbaye représente la quintessence du terroir Silex ».

Cuvée parcellaire "Roc de l'Abbaye", Sancerre Blanc 2021

Exposée plein Sud au centre du coteau, tel un grand cru bourguignon, la parcelle du Roc de l'Abbaye domine le chai et le caveau de dégustation du domaine. Dans cette cuvée parcellaire, Florian Mollet retranscrit avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de Silex.



Le millésime 2021

2021 est un millésime plus frais que 2020 qui a demandé des brassages de lies fines plus réguliers. Les vins développent plus d'arômes variétaux et de fraîcheur.

- **Date de vendange** : 29 septembre 2021
- **Mise en bouteille** : Juin 2022

La vinification

Vinifiée à partir d'une sélection de raisins récoltés à la main sur la parcelle iconique du Clos du Roc, au cœur du village de Saint-Satur. Son terroir 100% Silex offre une complexité et une minéralité aux raisins qui gagnent lentement en maturité. **Florian a effectué une stabulation à froid de 8 jours avant la fermentation à 18°C** afin de perfectionner ce vin déjà mythique. Florian procède à un élevage sur lies fines long de 8 mois avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du vin et apporter de la rondeur au profil de la cuvée.



La dégustation

- **Couleur** : Robe jaune doré et une brillance intense.
- **Nez** : Un parfum de fleurs blanches mêlées à des notes d'agrumes.
- **Bouche** : La bouche est gourmande, fraîche et soutenue par une minéralité persistante.
- **Température de service** : 10 – 12 °C.
- **Accords mets-vin** : Plateaux de fruits de mer, filets de rouget beurre blanc aux agrumes et carottes au miel de fleurs.

Sancerre Blanc Cuvée parcellaire "Domaine Roc de l'Abbaye" 2021

Prix public conseillé : 39,60€ – Contenance : 75ml

Disponible chez les cavistes

et sur le site www.tresorsdebacchus.com





Domaine

À propos du Domaine Roc de l'Abbaye

Le Domaine Roc de l'Abbaye est situé au coeur de Saint-Satur, commune viticole historique du

Roc de l'Abbaye vignoble Sancerrois. Saint-Satur était le nom du compagnon de Félicité et Perpétue, des Saintes martyrisées à Carthage en 203. La commune prend le nom de Saint-Satur en 846 lorsque l'Archevêque de Bourges dépose les reliques de Saint-Satur dans l'église du village. En 1034, la Comtesse Mathilde fonde l'Abbaye de Saint-Satur, en lieu et place de l'ancienne église, pour y accueillir des chanoines réguliers de Saint-Augustin. Les moines développent la vigne et cultivent déjà le Clos du Roc !

Aujourd'hui, Saint-Satur est célèbre pour son ancienne Abbaye et ses collines de terroir Silex bordant la Loire. Le Domaine du Roc de l'Abbaye, géré par la famille Mollet, possède l'iconique parcelle du 'Clos du Roc' au pied du piton de Sancerre. Jean-Paul Mollet, le père ingénieur diplômé de Centrale Paris, fils de vigneron de Boisgibault (hameau vigneron de Pouilly Fumé), a toujours vinifié par passion les vins du petit domaine familial même lorsqu'il était aux 4 coins du monde pour Schlumberger.

Florian Mollet
ARTISAN VIGNERON



Depuis 2000, Florian le fils, est revenu sur le domaine. Vigneron talentueux, il a construit un chai moderne au Roc de l'Abbaye et il a patiemment agrandi le domaine jusqu'à 17ha. Grâce à son savoir-faire acquis en France et à l'étranger (Australie, Afrique du Sud...) et à son expertise du terroir Silex, les vins de Florian sont devenus une référence pour tous les épicuriens à la recherche de vins frais, à la minéralité ciselée et portés par une aromatique gourmande.



En juin 2021, le Roc de l'Abbaye devient membre de l'association Vignerons Engagés en Développement Durable qui a créé le label 'Vignerons Engagés', le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Ce label repose sur un cahier des charges basé sur la norme ISO 26000, référence internationale reconnue pour le développement durable et la RSE.



Domaine Roc de l'Abbaye

Sancerre & Pouilly-Fumé

www.rocdelabbaye.fr

© Copyright & Crédits Photos : © Domaine Roc de l'Abbaye | Tous droits de reproduction réservés

<https://www.avosassiettes.fr/sancerre-blanc-cuvee-parcellaire-domaine-roc-de-labbaye-2021-par-florian-mollet/>