



# KISS MY CHEF

actualités gastronomiques

26 mai 2022

---

mai 26, 2022 // VINS

## Les cuvées Tradition 2021 du Domaine Roc de l'Abbaye



**Le Domaine Roc de l'Abbaye est connu originellement pour ses vins en Pouilly-Fumé. Pour cet été, il dévoile sa cuvée en Sancerre Blanc en plus de son célèbre Pouilly-Fumé. Florian Mollet signe 2 cuvées Tradition 2021, des cuvées racées, aux arômes agrumés et gourmands portés par une acidité d'une grande élégance.**

Le Domaine du Roc de l'Abbaye est l'un des rares domaines de Sancerre ayant toutes ses parcelles plantées sur le terroir Silex qui ne représente que 15% du vignoble Sancerrois. Passionné par la culture de la vigne et la vinification, Florian Mollet a entrepris la construction d'un chai moderne en 2000 sur le lieu historique du Domaine Mollet au cœur de Saint-Satur. Composé de multiples petites cuves en inox, afin de pouvoir vinifier chaque parcelle séparément, ce chai fonctionnel permet de révéler le meilleur de chacune des parcelles.

Les Sancerre Blancs du domaine sont issus des parcelles situées à Saint-Satur, Bannay, Ménétréol, Sancerre et Thauvenay. Ce terroir Silex est le plus recherché car il produit des vins avec un profil tendu, une forte minéralité alliant la finesse et la puissance.

L'îlot de parcelles de Pouilly-Fumé se situe à proximité du hameau vigneron de Boisgibault (commune de Tracy sur Loire). Le terroir Marnes Kimméridgiennes apporte une texture dense et soyeuse au Blanc Fumé de Pouilly. Les arômes de fruits mûrs se révèlent généreusement, ils sont portés par une bouche minérale et rafraîchissante complimentée par de riches notes confites extraites de raisins très concentrés.



## Cuvée Tradition Sancerre Blanc 2021 du Roc de l'Abbaye

La robe jaune pâle aux reflets légèrement verts, laisse place à un nez subtil d'agrumes mûrs, de fruits exotiques, d'arômes variétaux de groseille à maquereaux et d'arômes de pierre à fusil. La bouche possède une attaque souple tout en rondeur puis une finale fraîche qui révèle toute sa complexité aromatique. La finale est longue et salivante.

Servi entre 10 et 12°C, cette cuvée s'accorde à merveille à un plateau de fruits de mer, des couteaux en persillade ou un tartare de veau aux palourdes.



## Cuvée Tradition Pouilly-Fumé 2021 du Roc de l'Abbaye

Le Pouilly-Fumé 2021 présente une robe jaune très pâle aux reflets verts brillants. Son nez intense est dominé par des notes d'agrumes, de sorbets et des notes minérales. La bouche est un subtil équilibre entre le gras, la fraîcheur et la minéralité. Le retour aromatique est long et intense, marqué par les arômes de fruits exotiques.

Servi entre 10 et 12°C, ce vin est l'allié d'une belle côte de veau à l'estragon et aux légumes d'été, d'une dorade au fenouil ou d'une parmigiana d'aubergines et courgettes.

***Les cuvées Tradition 2021 du Domaine Roc de l'Abbaye sont disponibles chez les cavistes et en ligne aux prix de 16,90 € le Sancerre Blanc et 17,60 € le Pouilly-Fumé.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Chaque semaine, Constance vous parle, selon la pertinence de l'actu, de matières premières, de nouveaux produits, de chefs, de bonnes adresses, de métiers de bouche, de vins et spiritueux, de formations, de food tech, de livres... Elle vous tient au courant de la Gastronomie en France.

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/les-cuvees-tradition-2021-roc-de-labbaye/>