



Paris Frivole

05 mai 2022

🏠 Home » Vins » Sancerre Blanc et Pouilly-Fumé, Cuvées «Tradition» 2021 signées Florian Mollet

🕒 5 mai 2022 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Sancerre Blanc et Pouilly-Fumé, Cuvées «Tradition» 2021 signées Florian Mollet

Avez-vous constaté que la mode était au Zéro ? Zéro sucre, zéro soleil, zéro viande, zéro déchet, zéro voiture, zéro graisse, zéro gluten, zéro toxine, zéro alcool. Quelle tristesse ! La culpabilité a envahi la sphère hédoniste si bien que désormais, la tendance est à l'hygiénisme.

Nos anciens copains qui ne juraient que sur le saucisson et le vin rouge sont devenus végétariens. Leurs apéros ressemblent parfois même à un buffet pour animaux de la ferme : crudités à picorer, jus verdâtres à siroter, graines à becqueter.

Où sont donc passées nos nappes vichy rouges, nos planches de fromages et nos bouteilles de vin ? La santé, c'est aussi le bonheur. Tout est une question d'équilibre et de juste mesure, avec modération bien sûr.

Ah ce petit verre vin blanc, bien frais consommé avec une ribambelle d'amis... N'est-il pas là pour notre bon plaisir ?

*Voici 2 belles références pour célébrer le terroir français : le **Sancerre Blanc** et le **Pouilly-Fumé**, Cuvées «Tradition» 2021 signées **Florian Mollet**.*



Le [Domaine Roc de l'Abbaye](#) est situé au cœur de Saint-Satur, commune viticole historique du vignoble Sancerrois. Sa particularité ? Il est l'un des rares domaines de Sancerre ayant toutes ses parcelles plantées sur le terroir silex.

Florian Mollet, en sa qualité d'amoureux des vignes et de la nature a construit un chai moderne en 2000 sur le lieu historique du Domaine Mollet au cœur de Saint-Satur. L'artisan vigneron signe des vins d'auteurs d'une grande finesse grâce à son travail méticuleux et à sa parfaite maîtrise de toute la chaîne de production de ses vins.

«2021 est un millésime plus frais que 2020, qui m'a demandé des brassages de lies fines plus réguliers. Les vins à Sancerre ont développé plus d'arômes variétaux et de fraîcheur, avec une persistance en bouche. Cette cuvée est ma préférée car elle représente le goût inimitable de la pierre à fusil» déclare Florian Mollet...



La Cuvée «Tradition» Sancerre Blanc 2021 du Roc de l'Abbaye est un vin expressif et rond.

Sa robe est jaune pâle tandis que son nez est un panier de fruits bien garnis (agrumes, fruit de la passion, groseille)...

En bouche, la fraîcheur et la minéralité sont au rendez-vous.

Des notes de fleurs blanches lui procurent un agrément certain au palais. La finale est longue et généreuse.

On l'aime avec du fromage de chèvre, des tapas, des tartes aux légumes, de la viande blanche et toutes sortes de victuailles de saison...



La Cuvée «Tradition» Pouilly-Fumé 2021 du Roc de l'Abbaye est également un vin très élégant.

Sa robe claire et dorée se laisse admirer quelques instants...

Son nez fleure bon les agrumes, avec une petite touche de craie.

En bouche, le nectar est aussi gourmand qu'opulent. Aromatique et fruité, il ne manque pas de rondeur. Les notes fumées auxquelles on pourrait s'attendre sont infiniment subtiles.

On le déguste volontiers avec un risotto aux cèpes ou aux Saint-Jacques, des desserts aux fruits rouges et à la crème.

Où les acheter ? Disponible chez les cavistes et sur le site [Trésors de Bacchus](https://www.tresorsdebacchus.com).

L'avis de Paris Frivole : le Sancerre Blanc et le Pouilly-Fumé, Cuvées «Tradition» 2021 signés Florian Mollet expriment à merveille cet esprit français bon vivant que l'on aime tant. Ce terroir brandit avec fierté par un artisan vigneron émérite est une pure réjouissance.