



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

septembre 27, 2022 // VINS

Roc de l'Abbaye 2021, fraîcheur et minéralité



Une belle minéralité, un magnifique équilibre de finesse et de puissance. Le Roc de l'Abbaye 2021 est une cuvée parcellaire qui exprime le meilleur de son terroir silex. C'est un très beau vin blanc de Sancerre, à savourer avec de vrais amateurs.

Si le Domaine Roc de l'Abbaye produit de très jolis Sancerre et Pouilly-Fumé, sa cuvée Roc de l'Abbaye 2021 est un vin mythique qui représente la quintessence du terroir Silex. Elle est issue d'une parcelle exposée plein sud au centre du coteau, tel un grand cru bourguignon. 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.

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. La cuvée Roc de l'Abbaye a été vinifiée à partir d'une sélection de raisins récoltés à la main, fin septembre 2021, sur la parcelle iconique du Clos du Roc, au coeur du village de Saint-Satur. Afin de sublimer ce vin déjà mythique, Florian Mollet a effectué une stabulation à froid de 8 jours avant la fermentation à 18°C, puis l'élevage a été effectuée sur lies fines durant 8 mois, avec bâtonnage régulier, pour conserver toute la fraîcheur aromatique tout en apportant de la rondeur à la cuvée.



Le Roc de l'Abbaye dévoile une robe jaune doré à la brillance intense. Le nez révèle un bouquet de fleurs blanches mêlées à des notes d'agrumes. La bouche est gourmande, fraîche et soutenue par une minéralité persistante.

Ce vin blanc au très joli potentiel de garde assure déjà de très belles émotions autour d'huîtres crumble et crème de chèvre frais, d'un risotto crémeux aux girolles, d'une salade tiède de langoustines et de Ratte du Touquet, de tagliatelles fraîches au parmesan, d'une pintade truffée de beurre de cèpes et de fromages de chèvre.

Le Roc de l'Abbaye 2021 est disponible chez les cavistes ainsi qu'en ligne, au prix de 39,60 € la bouteille.

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

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