

La D  lucidinit  

La Gastronomie, l'Art de Vivre et les Voyages

23 octobre 2024



le vin du Domaine Roc de l'Abbaye en coffret, une pépite pour Noël

Pour ajouter une touche d'élégance aux repas festifs, rien de tel que des vins d'exception. Que ce soit pour offrir en cadeau ou pour déguster en famille, le Domaine Roc de l'Abbaye ravira les palais les plus exigeants. Florian Mollet a concocté pour les fêtes, un coffret de 3 bouteilles des cuvées Antique, avec un Sancerre blanc 2023, un Pouilly-Fumé 2023 et un Sancerre rouge 2022. Présenté dans une caisse en bois des plus stylé. La surprise et l'enchantement assuré.

À propos du Domaine du Roc De l'Abbaye

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

Une passion

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.

Une renaissance

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.

Une consécration

En juin 2021, le Roc de l'Abbaye devient membre de l'association Vignerons Engagés en Développement Durable et crée 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-de-Roc-de-l'Abbaye-Florian-Mollet-

Une expérience de dégustation unique par Florian Mollet, artisan vigneron du Roc de l'Abbaye.

L'Antique est une cuvée à qui notre artiste souhaite donner un profil aromatique très expressif avec des notes légèrement miellées. Ce coffret de trois bouteilles de choix est un bijou. Florian Mollet, artisan vigneron : « *L'Antique' a vu le jour il y a 30 ans de cela, elle fait partie de mes toutes premières cuvées de Sancerre. Les raisins proviennent principalement des meilleurs coteaux de Silex de la commune de Saint-Satur. Pour ces cuvées, j'ai voulu répéter les gestes de mon grand-père en réalisant un vin non collé et légèrement filtré, laissant ainsi la finesse du terroir s'exprimer pleinement.* ».

Pour ajouter une touche d'élégance aux repas festifs, rien de tel que des vins d'exception.

1/ Le SANCERRE BLANC ANTIQUE 2023



La vinification

Ces raisins sont issus d'une sélection particulière sur vieilles vignes de Sauvignon Blanc à St-Satur ainsi qu'une infime partie à Thauvenay. Florian prête attention à chacune de ses parcelles avant récolte pour obtenir une maturité aromatique parfaite. Lentement pressés au domaine, les jus sont naturellement concentrés en arômes. Une stabulation à froid de 8 jours suivie d'une fermentation à température contrôlée 16-18°C concluent la vinification.

Élevage

Élevage sur lies fines de 8 mois, en pièces bourguignonnes de la forêt des Bertranges, avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique des vieilles vignes tout en apportant de la rondeur au vin.

La dégustation

La robe est or à reflets blancs. Le nez s'ouvre sur des notes de pêches de vigne et de miel d'acacia bientôt rejoints par la mangue et les épices. En bouche, il est d'une belle densité, et s'équilibre harmonieusement entre le fruité et la fraîcheur, le tout ciselée par la minéralité. La finale est longue, crémeuse et épicée.

Accords mets-vin

Langoustines roties et sauce au paprika, un navarin de homard ou un tartare de thon aux huitres.

2/ POUILLY-FUMÉ ANTIQUE 2023



La vinification

Les raisins proviennent d'une sélection particulière de vieilles vignes de Pouilly-Fumé. Pour mettre en valeur les notes fumées de l'appellation, Florian veille à la maturité aromatique parfaite de chaque parcelle avant la récolte. Une stabulation à froid de 8 jours est réalisée avant la fermentation à température contrôlée de 16-18°C, en pièces bourguignonnes de la forêt des Bertranges.

Élevage

Florian procède à un élevage sur lies fines de 8 mois avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique des vieilles vignes tout en apportant de la rondeur au vin.

La dégustation

La robe est or à reflets jaunes. Le nez, expressif, marie les agrumes (pamplemousse, citron vert) avec les fruits blancs (poire), les fruits exotiques (ananas) et les épices (poivre blanc). En Bouche, après une attaque fraîche, portée sur les agrumes, le vin s'épanouit dans une bouche soyeuse, relevée par une fine salinité. La finale est élégante, sur des amers délicats.

Accords mets-vin

Salade de crabe en gelée de fenouil anisée ou un délice aux marrons et au chocolat.

« Ce vin provient de nos vieilles vignes de 'Champ Gordé' à Tracy-sur-Loire. Cette cuvée, proche de notre maison et cave familiale, bénéficie d'un microclimat unique grâce à la Loire, offrant fraîcheur en été et douceur en hiver. » Florian Mollet

3/ SANCERRE ROUGE ANTIQUE 2022

Ce vin provient de vieilles vignes de Pinot Noir plantées sur les communes de Sancerre et Saint-Satur. Les ceps, profondément enracinés dans les terroirs où Florian Mollet a grandi, produisent de petites baies concentrées en arômes.

La vinification

Ces raisins proviennent de vieilles vignes de Pinot Noir à Sancerre. Florian veille à la maturité aromatique parfaite en surveillant chaque parcelle avant la récolte. Les vendanges en vert après véraison limitent le rendement et augmentent la concentration aromatique. Le tri et la macération en grappes entières, avec remontages et pigeages réguliers, durent trois semaines pour extraire délicatement les tanins et la couleur.

Élevage

75% de la cuvée est élevée en pièce de 228 litres pendant 6 à 12 mois avant d'être embouteillée sans filtration.

La dégustation

La robe est rubis lumineux. Le nez, ouvert, développe des arômes très floraux puis les fruits rouges apparaissent (cassis). La bouche est souple et soyeuse, avec des notes de gelée de fraises. Les tannins fondus, structurent délicatement l'ensemble vers une longue finale toujours sur le fruit.

Accords mets-vin

Grillons de ris de veau, mousseline au raifort, tournedos de magret aux fruits rouges et endives braisées ou côtelettes de chevreuil aux girolles et fruits secs.





Domaine-de-Roc-de-l'Abbaye-Florian-Mollet-dans-ses-vignes

<https://www.delidinitie.com/une-pepite-pour-noel-un-coffret-du-domaine-roc-de-labbaye/>