



# A Vos Assiettes

Régalez-vous !

27 septembre 2023

## Cuvée parcellaire 2022 éponyme du domaine Roc de l'Abbaye

Une cuvée d'exception pour des moments de partage et de fête !



**N**oël approche à grands pas, et avec lui ses repas de fête et ses moments de convivialité. Quelle joie de se retrouver et de partager des instants familiaux et amicaux autour d'une belle table décorée avec soin, de plats traditionnels et réconfortants pour régaler les invités tout en dégustant une excellente bouteille de vin !

Florian Mollet, artisan vigneron du domaine du Roc de l'Abbaye, a sélectionné sa meilleure cuvée Roc de l'Abbaye 2022 pour accompagner les menus festifs de cette période. Ce vin, intensément élégant et produit en petite quantité, saura sublimer la plupart des accords mets- vins pour le plus grand plaisir de tous.

### La cuvée parcelle Roc de l'Abbaye, l'empreinte d'un terroir

À Sancerre comme ailleurs, plus encore que la main du vinificateur, ce sont les sols qui font les vins. **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 parcelle, Florian Mollet retranscrit avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de Silex.



### 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 Mollet a effectué une stabulation à froid de 8 jours avant la fermentation à 18°C afin de perfectionner ce vin déjà mythique.

### Élevage

Florian Mollet procède à un élevage long sur lies fines de 10 mois, avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du vin et apporter de la rondeur au profil de la cuvée.



« *Millésime 2022 : Le vin est issu de la parcelle du Clos du Roc au-dessus de la cave sur un terroir 100% Silex. La fermentation est très classique car seul le terroir doit s'exprimer, c'est mon grand cru !.* » **Florian Mollet.**

## La dégustation

- **Couleur** : Robe jaune.
- **Nez** : Un nez discret sur des notes fumées et de thé Earl Grey avec des effluves fruitées, où l'on retrouve la clémentine, la pêche jaune et la mangue.
- **Bouche** : En bouche, le fruité domine avec la pêche jaune, la nectarine mûre, le coing et un soupçon de fruits confits. La finale, de belle longueur, est saline et dévoile de beaux amers.
- **Température de service** : 8 – 12°C.
- **Accords mets-vin** : Plateaux de fruits de mer, un foie gras mi-cuit et son chutney de figues, un chapon et sa sauce aux morilles ou une bûche aux fruits exotiques meringuée.

## Nouvelle étiquette Roc de l'Abbaye

**Florian a repensé l'habillage de la cuvée 2022** éponyme du domaine, avec un retour aux sources car cette étiquette était l'originale en 2000 quand Florian revient en France et reprend les rênes du domaine pour succéder à son père.

**Sancerre Blanc Cuvée parcelle "Domaine Roc de l'Abbaye" 2022**

**Prix public conseillé : 39,90€ – Contenance : 75ml**

*Disponible chez les cavistes*

*et sur le site [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)*

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



Domaine

Roc de l'Abbaye

### 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 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](http://www.rocdelabbaye.fr)

---

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

<https://www.avosassiettes.fr/cuvee-parcellaire-2022-eponyme-du-domaine-roc-de-labbaye/>

