



GASTRONOMICO

Le BLOG DÉDIÉ à La GASTRONOMIE

Domaine du Roc de l'Abbaye

Saint-Satur, commune viticole historique du vignoble Sancerrois

Le Domaine du 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, vigneron talentueux du Roc de l'Abbaye

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 17 ha.

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.

Testé et approuvé par Gastronomico



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

Avant les vendanges, Florian Mollet sélectionne soigneusement les raisins en dégustant les baies sur chaque parcelle. Après une stabulation à froid de huit jours pour favoriser l'expression aromatique, la fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée à 16°C. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant six mois, avec bâtonnage régulier, afin d'allier fraîcheur, rondeur et complexité.

Dégustation

La robe, d'un or brillant, précède un nez expressif mêlant bourgeon de cassis, agrumes jaunes et verts, fruits exotiques et une subtile note de poivre sansho.

En bouche, l'équilibre est remarquable : la minéralité s'accorde aux saveurs d'agrumes et d'épices, offrant une finale saline et persistante, portée par une légère amertume élégante.

Accords mets-vin

Ce Pouilly-Fumé accompagne à merveille un foie gras, un saumon gravlax ou des coquilles Saint-Jacques. Il sublime également un homard grillé ou une bisque, et se révèle un accord d'exception avec le caviar, dont il exalte la finesse.

Millésime 2024

L'année, marquée par d'importantes précipitations, a mis à l'épreuve la vigne et le savoir-faire des équipes du Domaine Roc de l'Abbaye. Grâce à une attention constante et des terroirs de sables et d'argiles parfaitement drainés, la récolte a offert des moûts d'une belle pureté.

L'élevage sur lies fines, conduit avec rigueur, a donné naissance à un Pouilly-Fumé d'une grande finesse, alliant richesse aromatique, texture soyeuse et longueur remarquable.

Un millésime équilibré, sincère, et fidèle à la signature du domaine : élégance et précision.

Prix public conseillé : 46,15€. Disponible chez les cavistes

Informations pratiques

Domaine Roc de l'Abbaye

84, avenue de Fontenay

18300 Saint-Satur – Cher

Vignoble de la Vallée de la Loire

Crédits photo : DR ; Gastronomico.fr

<https://www.gastronomico.fr/domaine-du-roc-de-labbaye/>