

LUXSURE

Vins et Spiritueux

Le magnum des fêtes : l'excellence minérale du Pouilly-Fumé Roc de l'Abbaye

by Pascal Iakovou | 4 novembre 2025 | 0 commentaires

Lorsque le cérémonial des fêtes convoque la quintessence du goût, certaines bouteilles deviennent bien plus que des objets de dégustation : elles incarnent un art de vivre. C'est le cas du **magnum de Pouilly-Fumé 2024 signé Florian Mollet**, vigneron du **Domaine Roc de l'Abbaye** à Saint-Satur. Cette cuvée, racée et lumineuse, s'impose comme une évidence gastronomique — une invitation à célébrer avec justesse et élégance.

Nichée sur les coteaux de **terroir Silex** au pied du piton de Sancerre, la parcelle mythique du *Clos du Roc* donne naissance à un vin d'une rare précision. L'année 2024, marquée par des pluies abondantes, a mis à l'épreuve le savoir-faire de la maison. Mais la maîtrise viticole de Florian Mollet, associée à une vendange réactive et des vinifications exigeantes, a permis de transformer ce défi en promesse : celle d'un millésime expressif, **élaboré sur lies fines** avec bâtonnage régulier pour plus de rondeur et de complexité.

En dégustation, le vin s'ouvre sur une **robe or brillante**. Le nez, intense, mêle **bourgeon de cassis, agrumes jaunes et verts, fruits exotiques** et une touche épicée de poivre sansho. La bouche, ample et structurée, révèle toute la typicité du silex : tension minérale, **finale saline**, notes de citron vert et pointe fumée — signature même de l'appellation.

Au format magnum (prix public conseillé : **46,15 €**), cette cuvée se révèle idéale pour les grandes tablées : non seulement elle favorise l'**aération des arômes**, mais elle affirme également une présence visuelle remarquable. Ses accords se dessinent autour de mets nobles : **foie gras, caviar, Saint-Jacques, homard grillé ou en bisque**. Chaque alliance est une partition équilibrée, où la pureté du vin sublime sans jamais dominer.

Élevé dans un chai moderne conçu par Florian Mollet lui-même, ce vin est aussi le reflet d'une philosophie éthique : le domaine est membre depuis 2021 du label **Vignerons Engagés en Développement Durable**, basé sur la norme ISO 26000.

Au-delà de la bouteille, c'est toute une **histoire familiale et patrimoniale** qui se raconte — celle d'un terroir façonné depuis le XI^e siècle par les moines de l'Abbaye de Saint-Satur, sublimé aujourd'hui par une vision contemporaine du vin. Ce magnum de Pouilly-Fumé n'est pas simplement un choix de connaisseur : c'est **le vin manifeste d'un engagement pour l'excellence, la durabilité et le plaisir pur**.

Disponible dans les caves partenaires, boutiques **Aux Trésors de Bacchus** (St-Aignan, St-Satur, Sancerre) et sur tresorsdebacchus.com.

