



Paris Frivole

Gastronomie et Vin ♦ Vins

Domaine Roc de l'Abbaye présente son coffret Antique

rédigé par Paris Frivole | 3 October 2024



Dans l'Antiquité, le vin occupait une place essentielle dans la vie sociale, culturelle et religieuse. Consommé lors de banquets, il symbolisait la prospérité et la convivialité, tout en jouant un rôle clé dans les rituels religieux. Les Grecs et les Romains, par exemple, considéraient le vin comme une offrande aux dieux, et il était souvent associé à des fêtes comme les Dionysies, célébrant le dieu grec Dionysos.

Le fameux "verre de l'amitié" était un rituel qui marquait la réconciliation entre deux parties en conflit. En partageant un verre de vin, les individus exprimaient leur volonté de mettre de côté leurs différends et d'établir une nouvelle relation fondée sur la confiance et l'harmonie. Ce geste symbolique soulignait l'importance du vin comme médiateur, favorisant des liens amicaux et apaisant les tensions, renforçant ainsi le rôle unificateur du vin dans les sociétés anciennes.

Cette tradition perdue aujourd'hui, car le vin crée un cadre propice aux échanges authentiques et à la création de liens. Partager un verre invite à la conversation, à la découverte de nouveaux saveurs et à l'exploration des histoires qui se cachent derrière chaque cru.

Domaine Roc de l'Abbaye présente son coffret Antique composé de 3 bouteilles (Pouilly Fumé 2023, Sancerre blanc 2023 et Sancerre rouge 2022) et on ne peut d'ores-et-déjà dire que c'est le cadeau idéal pour les Fêtes. Les 3 flacons soigneusement choisis sont renfermés dans un écrin en bois absolument collector.



Voué à être déposé au pied du sapin, ce coffret ravira les sens des amoureux d'oenologie. L'artisan vigneron à l'origine de ces 3 cuvées d'exception, Florian Mollet a souhaité rendre hommage à son grand-père, qui a répété tant de fois les gestes de la viticulture.

Il déclare d'ailleurs : « '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. »

Zoom sur ces 3 cuvées à disposer sur les tables les plus raffinées...



- **Le Sancerre blanc Antique 2023** est un nectar à la robe dorée très claire. Son nez exhale la pêche de vignes, le miel d'acacia; la mangue et les épices. Sa bouche est équilibrée, ample, intensément fraîche et fruitée. Sa minéralité vient parfaire l'instant.

Quelques mots sur la vinification et l'élevage

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.

L'élevage se fait 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.

- **Le Pouilly Fumé Antique 2023** possède une robe couleur or jaune. Son nez ne manque pas de caractère avec des agrumes, des fruits à chair blanche, des fruits exotiques et même quelques épices comme le poivre blanc. En bouche, l'attaque est fraîche, acidulée mais très soyeuse. On note une fine salinité qui vient contraster ce cocktail fruité élégant.

Quelques mots sur la vinification et l'élevage

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.

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.

- **Le Sancerre Rouge Antique 2022** dévoile une robe lumineuse couleur rubis. Son nez exhale les petits fruits capiteux comme le cassis et les fleurs sauvages. La bouche est gourmande et très portée sur le fruit. La fraise est bien présente et ne quitte pas les papilles.

Quelques mots sur la vinification et l'élevage

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.

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

A propos du Domaine : le domaine Roc de l'Abbaye est l'ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur, fondée au XII siècle par les moines Augustins. Les parcelles de vignes se situent sur les terroirs des appellations Sancerre et Pouilly-Fumé.

Prix public conseillé : Coffret Antique 3 bouteilles – 95€

Disponible chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Partenariat : produits offerts

<https://paris-frivole.com/domaine-roc-de-labbaye-presente-son-coffret-antique/>