

Dynamic SENIORS



par **GAELE ALBAN**

23/09/2023

GASTRONOMIE, VINS ET SPIRITUEUX

Domaine du Roc de l'Abbaye : Cuvée parcellaire 2022 éponyme



La Cuvée parcellaire 2022 éponyme du domaine Roc de l'Abbaye est exceptionnelle. Elle sera parfaite pour vos repas de fête et autres moments festifs.

Pas de bon repas sans un vin de qualité, qu'il soit blanc, rosé ou rouge. Que les plats préparés soient traditionnels, élaborés ou light, un bon vin s'impose. 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. Ce vin, intensément élégant et produit en petite quantité, saura sublimer la plupart des accords mets-vins pour le plus grand plaisir de tous.





Domaine Roc de l'Abbaye : cuvée parcellaire

À Sancerre, comme dans toutes les régions de France, se sont les sols qui font les vins. Ensuite vient la main du vivificateur. Lovée au centre du coteau et exposée plein sud, la parcelle du Roc de l'Abbaye domine le chai et le caveau de dégustation du domaine. Dans cette cuvée parcellaire, Florian Mollet retranscrit avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de Silex. Cette cuvée a été vinifiée à partir d'une sélection de raisins récoltés à la main sur la parcelle iconique du Clos du Roc. Elle est située au coeur 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 huit jours avant la fermentation à 18°C pour perfectionner ce vin déjà mythique.

A savoir

Florian Mollet procède à un élevage long sur lies fines de 10 mois. Il a recours à un bâtonnage régulier pour conserver 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 !* » dit Florian Mollet.



Florian Mollet



La dégustation

La Robe jaune de cette cuvée a de l'éclat et la sublime. Le nez est discret sur des notes fumées et de thé Earl Grey avec des effluves fruitées. Vous y retrouverez la clémentine, la pêche jaune et la mangue. En bouche, le fruité de ce nectar 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. Il doit être servi entre 8 et 12 °C. Pour ce qui est des accords mets-vin, vous pouvez opter pour un plateau de fruits de mer. Le foie gras mi-cuit et son chutney de figues s'accordera parfaitement avec ce vin. Il en ira de même pour un chapon et sa sauce aux morilles. Et même une bûche aux fruits exotiques meringuée sera parfaite avec cette sublime cuvée.

Nouvelle étiquette Roc de l'Abbaye

Florian a repensé l'habillage de la cuvée 2022 éponyme du domaine. C'est un retour aux sources avec cette étiquette qui était l'originale en 2000. Florian a repris les rênes du domaine pour succéder à son père.



Infos pratiques

Prix public conseillé : 39,90€

Contenance : 75ml

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



Domaine du Roc De l'Abbaye

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. Elle y accueille 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.



La cave du grand-père



Un successeur digne de ce nom

Florian a construit un chai moderne au Roc de l'Abbaye. Il a patiemment agrandi le domaine. Maintenant, il atteint 17ha. Grâce à son savoir-faire acquis en France et à l'étranger* 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 est devenu membre de l'association Vignerons Engagés en Développement Durable. Ce label 'Vignerons Engagés' est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Il repose sur un cahier des charges basé sur la norme ISO 26000**.

*Australie, Afrique du Sud...

** référence internationale reconnue pour le développement durable et la RSE.

Pour en savoir plus

Domaine du Roc de l'Abbaye

84 Avenue de Fontenay

18300 Saint Satur

[Le site du domaine](#)

Crédit Photos : Domaine du Roc de l'Abbaye

<https://dynamic-seniors.eu/domaine-du-roc-de-labbaye-cuvee-parcellaire/>