



# KISS MY CHEF

La gastronomie en France

septembre 28, 2023 // VINS

## Le Roc de l'Abbaye 2022, complexe et minéral



**C'est habillé d'une nouvelle étiquette que Florian Mollet présente sa cuvée parcelaire Le Roc de l'Abbaye 2022. Un Sancerre intensément élégant et produit en petite quantité. Un régal d'équilibre et de précision.**

Issu d'un terroir de silex, le Roc de l'Abbaye 2022 offre toute la pureté et la minéralité du Sauvignon Blanc sur un terroir de prédilection. A 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 parcellaire, Florian Mollet retranscrit avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de Silex.

Cette cuvée est vinifiée à partir d'une sélection de raisins récoltés à la main sur la parcelle iconique du Clos du Roc, 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 8 jours avant la fermentation à 18°C afin de perfectionner ce vin déjà mythique. 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.



Florian Mollet 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.

Le Roc de l'Abbaye 2022 dévoile une belle robe jaune et 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. 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.

Servi bien frais, autour de 10° C, cette délicieuse cuvée s'apprécie avec une queue de lotte à la verveine, un ris de veau, un risotto aux champignons et Saint-Jacques, un poulet au Parmesan, des œufs brouillés, un plateau de fruits de mer, une terrine de foie gras aux mangues, un chapon aux morilles ou encore un dessert meringué aux fruits exotiques.

***Le Roc de l'Abbaye 2022 est disponible chez les cavistes ainsi qu'en ligne, au prix de 39,90 € la bouteille.***

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