



Paris Frivole

🕒 7 octobre 2023 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

La Cuvée parcellaire 2022 éponyme du domaine Roc de l'Abbaye – un vin pour toutes les célébrations !

Cuvée parcellaire 2022 éponyme du domaine Roc de l'Abbaye.

La vinification

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.

Élevage

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. « 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 !. » Florian Mollet.



La dégustation

- Couleur : Robe jaune.
- Nez : 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.
- Bouche : 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.
- Température de service : 8 – 12 °C.
- Accords mets-vin : Plateaux de fruits de mer, un foie gras mi-cuit et son chutney de figues, un chapon et sa sauce aux morilles ou une bûche aux fruits exotiques meringuée.

La vinification

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.

Élevage

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. « 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 !. » Florian Mollet.

Nouvelle étiquette Roc de l'Abbaye



Florian 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.

L'avis de Paris Frivole :

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.

Où l'acheter ? La Cuvée parcellaire 2022 éponyme du domaine Roc de l'Abbaye est disponible chez les cavistes et sur le site [Tresors de Bacchus](#) au prix de 39,90 euros.