



# Domaine Roc de l'Abbaye : un beau coffret de trois vins à offrir ou à s'offrir

PAR SENIORACTU.COM | Publié le 15/10/2024

Si une belle bouteille ne fait pas partie des cadeaux les plus offerts au moment de Noël, le moment est peut-être venu de changer d'habitude. En effet, offrir un joli coffret assorti fera toujours plaisir à un amateur de belles bouteilles. En proposant un coffret de trois vins, deux blancs et un rouge, le domaine Roc de l'Abbaye rentre totalement dans cette démarche de cadeaux qui ne déçoivent jamais.



D'autant que les vins sélectionnés font partie des plus belles régions viticoles de France : un Sancerre blanc 2023, un Pouilly-Fumé 2023 et un Sancerre rouge 2022.

Des vins de plaisirs qui sont destinés à accompagner des plats raffinés ou à être bu comme de véritables gourmandises. Appartenant aux cuvées « Antiques » du domaine, ils ont été élaborés par Florian Mollet en hommage à son grand-père vigneron.

Le Sancerre est issu de deux parcelles de vieilles vignes de Sauvignon. Sa robe d'or à reflets d'argent annonce un nez de fleurs blanches et de pêches avec une note épicée.

En bouche, on balance entre les arômes de fruits et le minéral qui souligne une longueur dense et épicée. Un vin idéal pour accompagner un homard ou une belle sole.

Restons en blanc avec le Pouilly-Fumé également issu de vieilles vignes. Il est élevé pendant 8 mois en pièces bourguignonnes avec un bâtonnage régulier afin de lui préserver tous ses arômes et lui offrir une belle rondeur.

La robe dorée, un nez qui marie les agrumes, la poire et des notes épicées sont les prémices d'un grand vin. En bouche, la fraîcheur des agrumes précède un palais soyeux et une finale élégante. Il s'accordera parfaitement avec des fruits de mer ou avec un dessert comme un fondant marron ou chocolat.

Quant au dernier flacon de ce coffret, c'est une cuvée Sancerre rouge Antique 2022. Là encore, il s'agit de vieilles vignes de pinot noir.

Les trois quarts de la cuvée sont élevés en pièces de 228 L entre 6 et 12 mois avant la mise en bouteilles.

On aime sa robe où la transparence du rubis lui apporte une belle luminosité dans le verre. Au nez, ce sont les petits fruits noirs qui apparaissent immédiatement.

En bouche, la souplesse est immédiate, le palais est soyeux, légèrement tannique avant de terminer sur une longueur de fruits rouges. Un vin attendu par les amateurs de viandes rouges et surtout de chasse accompagnée par une poêlée de cèpes.

Petit fils de vigneron, Florian Mollet a repris le domaine du Roc de l'Abbaye en 2 000. Il a agrandi le domaine jusqu'à ses 17 ha actuels et bâti un chai moderne. C'est lui qui a développé ces vins frais et minéraux portés par un terroir de silex.

Coffrets Domaine Roc de L'Abbaye, le coffret de 3 bouteilles, 95€ chez les cavistes.