



Vins & Spirits

Florian Mollet fait du Roc de l'Abbaye, blanc de Sancerre une pépite de Loire

Auteur : Patricia de Figueiredo

Article publié le 28 septembre 2023

Situé au pied du Piton de Sancerre, à l'est de l'appellation, le domaine **Roc de l'Abbaye** développe ses 12 hectares de Pouilly Fumé et autant en Sancerres haut de gamme. Le maître des lieux **Florian Mollet** est devenu un expert reconnu en territoire à silex. L'artisan vigneron produit des vins de Loire de grande qualité, en agriculture raisonnée, avec en tête de proue, pour **Patricia de Figueiredo** la pépite **Roc de l'Abbaye, blanc de Sancerre** issue d'une cuvée parcellaire.



La 9^e génération de vignerons

C'est en 1450 que l'Abbaye de Saint-Satur plante les premières vignes. Sans remonter si loin, **Florian Mollet**, qui aime à se définir comme « *l'artisan vigneron* » fait partie de la 9^e génération de vignerons à Pouilly-Fumé, légèrement moins à Sancerre. Ses ancêtres travaillaient déjà le blanc fumé – ancien nom du Sauvignon – dès 1720.



Florian Mollet maître des cuvées du domaine Roc de l'Abbaye Photo DR

La relève

Le dynamique Florian Mollet après des expériences à l'étranger – Australie, Afrique du Sud notamment- a pris la relève de ses parents. Ses vignes s'épanouissent en culture raisonnée, toujours des sauvignons blancs et des pinots noirs, avec un binage à cheval sur des terres à silex – noir, gris, blanc et rosé. Il pratique le curetage qui permet de sauver 6000 pieds de vigne chaque année. Le chai se situe tout près de la faille de Sancerre, un événement géologique qui a eu lieu au début du carbonifère.

Son créneau : « valoriser les produits, respecter le terroir pour produire des grands vins. Je cherche sans cesse des améliorations à intégrer. Loin des grandes surfaces, je privilégie les hôtels, restaurants et cavistes de qualité. J'ai 60 agents qui travaillent pour le domaine et choisissent avec soin les maisons qui vont accueillir nos productions. Florian Mollet



La Carte du Vignoble Roc de l'Abbaye, Sancerre+Pouilly Photo DR

Des cuvées pas seulement originales par leur dénomination

Les cuvées issues du domaine portent des noms originaux : *Le chailloux tue chien, les Belles fontaines, les Travers des plantes.*

Mais arrêtons-nous sur la pépite du domaine : le **Roc de l'Abbaye, un Sancerre blanc** qui a raflé nombre de prix. Une cuvée parcellaire dont les raisins sont exposés plein sud au centre du coteau. Des vignes âgées de 40 ans qui grandissent sur des silex roses, noirs et gris. Ce vin développe des arômes de fruits d'été, la pêche notamment que l'on retrouve en bouche. La pierre à silex se ressent adoucie par une certaine rondeur légèrement cuite.



La Cave du Grand Père du Domaine Roc de l'Abbaye où mûrissent les millésimes Photo DR

En termes d'accords & vins, il trouve sa place sur les plateaux de fruits de mer mais s'accorde aussi sur des nobles poissons grillés, tel un turbot ou un saint-pierre. Florian Mollet nous le conseille également sur des filets de rougets beurre blanc au agrumes et miel de fleurs de carottes.

Où trouver les Roc de l'Abbaye

Roc de l'Abbaye, 84, avenue de Fontenay, 18300
Saint-Satur

Tél. : **+33 2 48 79 07 91** – info@rocdelabbaye.com



**Le Roc de
l'Abbaye,**
Sancerre blanc,
39,90 €, la
bouteille

*La pépète Roc de L'Abbaye
Blanc de Sancerre Photo DR*

<https://singulars.fr/florian-mollet-fait-du-roc-de-labbaye-blanc-de-sancerre-une-pepette-de-loire/>