

Au Domaine Roc de l'Abbaye, un automne sous le signe de l'élégance

by Fabrice Gil, journaliste — 2 octobre 2024 Reading Time: 4 mins read

0

À l'approche de l'automne, le retour des dîners autour d'une table garnie rappelle à quel point un bon vin peut transformer l'ordinaire en extraordinaire. Et pour flatter ces moments, le Domaine Roc de l'Abbaye propose un coffret qui incarne l'authenticité. Avec ses trois cuvées « Antique », soigneusement sélectionnées, ce coffret devient un incontournable pour les amateurs de vins fins et exigeants.



Le coffret « Antique » du Domaine Roc de l'Abbaye s'impose comme le compagnon idéal pour cet automne et les fêtes de fin d'année | © DR / photo à

usage médiatique, attribution requise

Le Domaine Roc de l'Abbaye est avant tout une histoire de famille. Florian Mollet, à la tête du domaine situé à Saint-Satur, perpétue un héritage viticole vieux de plusieurs générations. Les cuvées « Antique », au cœur du coffret proposé cette saison, sont un hommage vibrant à son grand-père. Le vigneron, en artisan attentif, a choisi de vinifier ses vins avec des méthodes traditionnelles, non collées et légèrement filtrées, pour laisser toute la finesse du terroir s'exprimer.

Mais ce qui rend ces cuvées si uniques, c'est l'attention portée à chaque détail. Chaque geste, chaque intervention dans le chai, est empreinte du respect pour la nature et les vignes. Le coffret « Antique » se compose de trois vins, chacun reflétant la richesse des terroirs du Sancerrois et de Pouilly :

Pouilly-Fumé (2023)



Imaginez une brise fraîche parcourant les vignes bordant la Loire, et vous obtenez le caractère de ce Pouilly-Fumé. Issu des vieilles vignes du lieu-dit « Champ Gordé », ce vin blanc séduit par ses arômes d'agrumes, de poire, et de notes exotiques comme l'ananas. En bouche, c'est un équilibre entre fraîcheur, rondeur, et une finale saline qui réveille le palais. Un vin que l'on peut aisément déguster dès maintenant ou laisser vieillir pour apprécier toute sa complexité. *Plus d'informations* [ici](#)

Sancerre Blanc (2023)



Si le Pouilly-Fumé est une invitation à la fraîcheur, le Sancerre Blanc 2023, lui, est une véritable ode à la minéralité. Ce vin, issu des coteaux de silex de Saint-Satur, propose des saveurs gourmandes de pêche, de miel d'acacia et de mangue. Mais c'est surtout la longueur en bouche, marquée par une finale épicée, qui fait de ce Sancerre une vraie découverte pour les amateurs de vins blancs riches et ciselés. *Plus d'informations [ici](#)*

Sancerre Rouge (2022)



Pour clôturer cette trilogie, le Sancerre Rouge 2022 apporte une touche de caractère avec son Pinot Noir racé. Les arômes de fruits noirs, comme la mûre et la myrtille, se mêlent à des notes florales et épicées. En bouche, c'est un vin structuré, aux tannins déjà fondus, mais qui gagnera encore en finesse avec quelques années de garde. Un rouge parfait pour accompagner les plats de saison comme un rôti ou un fromage affiné. *Plus d'informations [ici](#)*

Un coffret pour les épicuriens

Plus qu'un simple assortiment de vins, ce coffret « Antique » est une invitation à découvrir un savoir authentique. C'est aussi un cadeau idéal pour ceux qui cherchent à offrir une expérience de dégustation unique, où chaque bouteille raconte une histoire.

Si la qualité des vins du Domaine Roc de l'Abbaye est indéniable, il faut aussi saluer l'engagement durable de Florian Mollet. En rejoignant en 2021 l'association « Vignerons Engagés », le domaine a pris un virage vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement, faisant de la préservation du terroir une priorité. Ce label, basé sur la norme internationale ISO 26000, reflète un choix conscient pour un développement durable à long terme, tout en maintenant des standards de qualité irréprochables.

Le coffret « Antique » du Domaine Roc de l'Abbaye s'impose comme le compagnon idéal pour cet automne. À 95 € les trois bouteilles, il offre bien plus qu'un simple plaisir gustatif.

Plus d'informations [ici](#)