



A Vos Assiettes
Régalez-vous !

Coffret Antique 3 bouteilles domaine Roc de l'Abbaye

© 14 novembre 2024



Domaine
Roc de l'Abbaye

Sancerre & Pouilly-Fumé

Des cadeaux et des vins
pour des fêtes de fin d'année inoubliables,
avec le Domaine Roc de l'Abbaye



La magie des fêtes de fin d'année approche, apportant l'envie de célébrer avec ses proches. Pour ajouter une touche d'élégance aux repas festifs, rien de tel que des vins d'exception. Que ce soit pour offrir en cadeau ou pour déguster en famille, le Domaine Roc de l'Abbaye ravira les palais les plus exigeants.

Avec un coffret de 3 bouteilles spécialement sélectionnées, il accompagnera parfaitement les plats de Noël et les dîners de réveillon, créant des souvenirs mémorables et des moments de partage authentiques. Ces trésors viticoles transformeront les fêtes en un festin pour les sens.

VINS D'EXCEPTION POUR TABLES D'EXCEPTION !

Une expérience de dégustation unique pour Noël par Florian Mollet, artisan vigneron du Roc de l'Abbaye

Florian Mollet a concocté pour les fêtes de fin d'année un coffret de 3 bouteilles des cuvées Antique, avec un Sancerre blanc 2023, un Pouilly-Fumé 2023 et un Sancerre rouge 2022.

Les cuvées 'Antique' ont été créées **par Florian en hommage à son grand-père**, qui a répété tant de fois les gestes de la viticulture. En réalisant un vin non collé et légèrement filtré, il permet ainsi à la finesse du terroir de s'exprimer pleinement.



SANCERRE BLANC ANTIQUE 2023

La vinification

Ces raisins sont issus d'une sélection particulière sur vieilles vignes de **Sauvignon Blanc à St-Satur** ainsi qu'une infime partie à **Thauvenay**. Florian prête attention à chacune de ses parcelles avant récolte pour obtenir une maturité aromatique parfaite. Lentement pressés au domaine, les jus sont naturellement concentrés en arômes.

Une stabulation à froid de 8 jours suivie d'une fermentation à température contrôlée 16-18°C concluent la vinification.

Élevage

Élevage sur lies fines de 8 mois, en pièces bourguignonnes de la **forêt des Bertranges**, avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique des vieilles vignes tout en apportant de la rondeur au vin.

La dégustation

- **Couleur** : la robe est or à reflets blancs.
- **Nez** : le nez s'ouvre sur des notes de pêches de vigne et de miel d'acacia bientôt rejoints par la mangue et les épices.
- **Bouche** : la bouche, d'une belle densité, s'équilibre harmonieusement entre le fruité et la fraîcheur, le tout ciselée par la minéralité. La finale est longue, crémeuse et épicée.
- **Accords mets-vin** : langoustines roties et sauce au paprika, un navarin de homard ou un tartare de thon aux huîtres.



« L'Antique est une cuvée que je souhaite rendre plus rustique. Je vise un profil aromatique très expressif avec des notes légèrement miellées. »

Florian Mollet



POUILLY-FUMÉ ANTIQUE 2023

La vinification

Les raisins proviennent d'une sélection particulière de vieilles vignes de Pouilly-Fumé. Pour mettre en valeur les notes fumées de l'appellation, Florian veille à la maturité aromatique parfaite de chaque parcelle avant la récolte. Une stabulation à froid de 8 jours est réalisée avant la fermentation à **température contrôlée de 16-18°C**, en pièces bourguignonnes de la forêt des Bertranges.

Élevage

Florian procède à un élevage sur lies fines de 8 mois avec bâtonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique des vieilles vignes tout en apportant de la rondeur au vin.

La dégustation

- **Couleur** : la robe est or à reflets jaunes.
- **Nez** : le nez, expressif, marie les agrumes (pamplemousse, citron vert) avec les fruits blancs (poire), les fruits exotiques (ananas) et les épices (poivre blanc).
- **Bouche** : après une attaque fraîche, portée sur les agrumes, le vin sépanouit dans une bouche soyeuse, relevée par une fine salinité. La finale est élégante, sur des amers délicats.
- **Accords mets-vin** : salade de crabe en gelée de fenouil anisée ou un délice aux marrons et au chocolat.



« Ce vin provient de nos vieilles vignes de 'Champ Gordé' à Tracy-sur-Loire. Cette cuvée, proche de notre maison et cave familiale, bénéficie d'un microclimat unique grâce à la Loire, offrant fraîcheur en été et douceur en hiver. » Florian Mollet



2023

2022

2023

L'Antique



Roc de l'Abbaye

Sancerre

Florent Hébert

L'Antique



Roc de l'Abbaye

Sancerre

Florent Hébert

L'Antique



Roc de l'Abbaye

Douilly-Fumé

Florent Hébert

Domaine
Roc de l'Abbaye

La Quintessence
du Terrain Silex

Florent Hébert
MAISON FONDÉE EN 1850

SANCERRE ROUGE ANTIQUE 2022

Ce vin provient de **vieilles vignes de Pinot Noir** plantées sur les communes de **Sancerre et Saint-Satur**. Les ceps, profondément enracinés dans les terroirs où **Florian Mollet** a grandi, produisent de petites baies concentrées en arômes.

La vinification

Ces raisins proviennent de vieilles **vignes de Pinot Noir à Sancerre**. **Florian** veille à la maturité aromatique parfaite en surveillant chaque parcelle avant la récolte. Les vendanges en vert après véraison limitent le rendement et augmentent la concentration aromatique. **Le tri et la macération en grappes entières**, avec remontages et pigeages réguliers, durent trois semaines pour extraire délicatement les tanins et la couleur.

Élevage

75% de la cuvée est élevée en pièce de 228 litres pendant 6 à 12 mois avant d'être embouteillée sans filtration.

La dégustation

- **Couleur** : la robe est rubis lumineux.
- **Nez** : le nez, ouvert, développe des arômes très floraux puis les fruits rouges apparaissent (cassis).
- **Bouche** : la bouche est souple et soyeuse, avec des notes de gelée de fraises. Les tannins fondus, structurent délicatement l'ensemble vers une longue finale toujours sur le fruit.
- **Accords mets-vin** : grillons de ris de veau, mousseline au raifort, tournedos de magret aux fruits rouges et endives braisées ou côtelettes de chevreuil aux girolles et fruits secs.

Coffret Antique 3 bouteilles

Prix public conseillé : 95,00€

Disponible chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com

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



Domaine

Roc de l'Abbaye

À propos du Domaine Roc de l'Abbaye

Le Domaine du Roc de l'Abbaye est situé au coeur de Saint-Satur, commune viticole historique du vignoble Sancerrois. Saint-Satur était le nom du compagnon de Félicité et Perpétue, des

Saintes martyrisées à Carthage en 203. La commune prend le nom de Saint-Satur en 846 lorsque l'Archevêque de Bourges dépose les reliques de Saint-Satur dans l'église du village. En 1034, la Comtesse Mathilde fonde l'Abbaye de Saint-Satur, en lieu et place de l'ancienne église, pour y accueillir des chanoines réguliers de Saint-Augustin. Les moines développent la vigne et cultivent déjà le Clos du Roc !

Aujourd'hui, Saint-Satur est célèbre pour son ancienne Abbaye et ses collines de terroir Silex bordant la Loire. Le Domaine du Roc de l'Abbaye, géré par la famille Mollet, possède l'iconique parcelle du 'Clos du Roc' au pied du piton de Sancerre. Jean-Paul Mollet, le père ingénieur diplômé de Centrale Paris, fils de vigneron de Boisgibault (hameau vigneron de Pouilly Fumé), a toujours vinifié par passion les vins du petit domaine familial même lorsqu'il était aux 4 coins du monde pour Schlumberger.

Florian Mollet

ARTISAN VIGNERON



Depuis 2000, Florian le fils, est revenu sur le domaine. Vigneron talentueux, il a construit un chai moderne au Roc de l'Abbaye et il a patiemment agrandi le domaine jusqu'à 17ha. Grâce à son savoir-faire acquis en France et à l'étranger (Australie, Afrique du Sud...) et à son expertise du terroir Silex, les vins de Florian sont devenus une référence pour tous les épicuriens à la recherche de vins frais, à la minéralité ciselée et portés par une aromatique gourmande.

En juin 2021, le Roc de l'Abbaye devient membre de l'association Vignerons Engagés en Développement Durable qui a créé le label 'Vignerons Engagés', le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Ce label repose sur un cahier des charges basé sur la norme ISO 26000, référence internationale reconnue pour le développement durable et la RSE.



Domaine Roc de l'Abbaye

Sancerre & Pouilly-Fumé

www.rocdelabbaye.fr

© Copyright & Crédits Photos : © Domaine Roc de l'Abbaye | Tous droits de reproduction réservés

<https://www.avosassiettes.fr/coffret-antique-3-bouteilles-du-domaine-roc-de-labbaye/>