



17 NOVEMBRE 2024 GASTRONOMIE

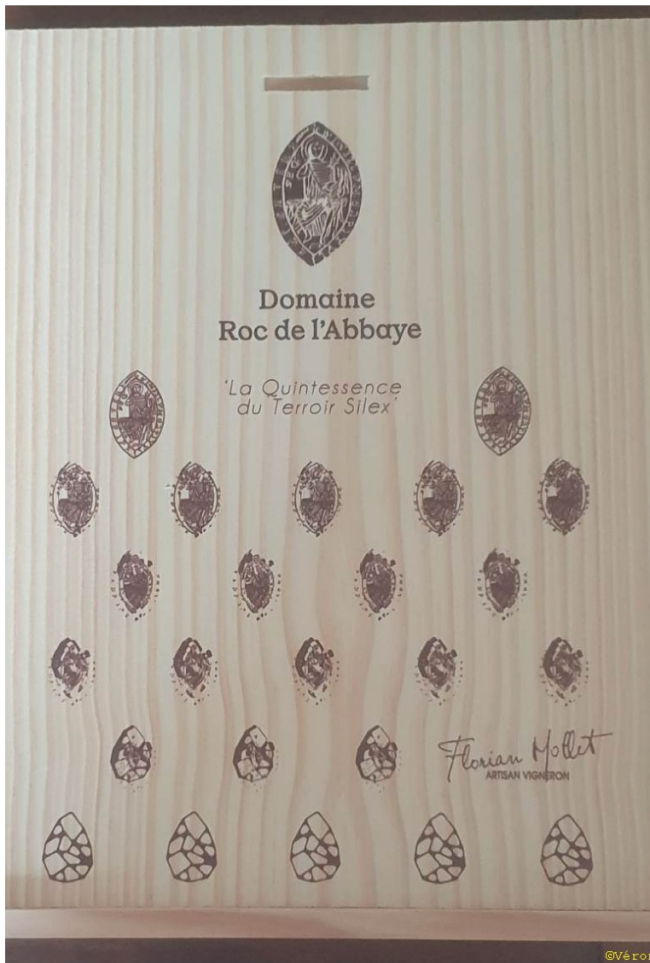
Le coffret de trois cuvées antique du Domaine du Roc de l'Abbaye

Le **Domaine du Roc de l'Abbaye** est situé au pied de la parcelle du 'Clos du Roc' à Saint-Satur, en bord de Loire (à l'Est de l'appellation Sancerre) et au pied du piton de Sancerre. Porte d'entrée entre le Sancerrois et la Bourgogne toute proche, Saint-Satur jouit d'une position géographique privilégiée au sein de l'appellation.

C'est l'un des rares domaines de Sancerre ayant toutes ses parcelles plantées sur le terroir Silex (qui représente seulement 15% du vignoble Sancerrois. Il est le plus recherché car il produit des vins avec un profil 'tendu', avec des arômes de 'pierre à fusil', une forte 'minéralité' alliée à la finesse et la puissance.

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.

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



« L'Antique a vu le jour il y a 30 ans de cela, elle fait partie de mes toutes premières cuvées de Sancerre. Les raisins proviennent principalement des meilleurs coteaux de Silex de la commune de Saint-Satur. Pour ces cuvées, j'ai voulu répéter les gestes de mon grand-père en réalisant un vin non collé et légèrement filtré, laissant ainsi la finesse du terroir s'exprimer pleinement. »

Le Sancerre blanc 2023

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 sur lies fines de 8 mois, en pièces bourguignonnes de la forêt des Bertranges.

Des notes de pêches de vigne et de miel d'acacia puis mangue et épices. Un vin minéral, fruité et empli de fraîcheur. Une belle longueur en bouche.

Accords mets-vin : Langoustines rôties et sauce au paprika, poissons grillés, crustacés et fruits de mer. Fromages de chèvres.

Le Pouilly-Fumé 2023

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 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.

Des notes d'agrumes (pamplemousse, citron vert), fruits blancs (poire), fruits exotiques (ananas) et épices (poivre blanc). Après une attaque fraîche, portée sur les agrumes, le vin s'épanouit 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, crustacés, délice aux marrons et au chocolat.

Le Sancerre rouge 2022

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

Des notes très florales et fruits rouges (cassis). 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 raitfort, tournedos de magret aux fruits rouges et endives braisées, gibier.

Le coffret des trois cuvées antique du *Domaine du Roc de l'Abbaye*, en édition limitée, est un beau cadeau à (s') offrir pour les fêtes de fin d'année...

Prix public conseillé : Coffret Antique 3 bouteilles – 95€ – Disponible chez les cavistes