



KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/pouilly-fume-tradition-2020/>

INFO BRÛLANTE

L'OEUF OU LA POULE

L'EAU À LA BOUCHE

NECTAR

SOUS CLOCHE

LA BELLE VIE

EMPLOI

NOUVEAUX LIEUX

Producteurs 07 avril 2021

Tradition Pouilly Fumé 2020 du domaine Roc de l'Abbaye

Pouilly-Fumé Tradition 2020, la très belle minéralité



Auparavant Domaine du Clos du Roc, l'ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur prend désormais le nom de Domaine Roc de l'Abbaye. Son terroir exceptionnel de silex confère à son Pouilly-Fumé Tradition 2020 une très belle minéralité. C'est un vin complexe d'une grande finesse, une expression pure du Sauvignon Blanc.

Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine Roc de l'Abbaye cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs du Centre Loire. Les vignes bénéficient de la douceur salvatrice apportée par la Loire. Le Sauvignon Blanc exprime toute sa fraîcheur et son inimitable arôme de « pierre à fusil » que lui confèrent les terroirs exceptionnels de Pouilly.

L'îlot de parcelles de Pouilly-Fumé se situe à proximité du hameau vigneron de Boisgibault (commune de Tracy sur Loire) où est originaire la famille Mollet. La totalité du vignoble de 6 ha est planté en cépage Sauvignon Blanc. Les marnes de Boisgibault apportent une texture dense et soyeuse au Blanc Fumé de Pouilly. Les arômes de fruits se révèlent généreusement, ils sont portés par une bouche minérale et rafraîchissante.



Les raisins sont vendangés la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

De couleur or pâle, le nez, élégant, respire une fraîcheur fruitée, mêlée à de jolies notes florales. La bouche est ferme, ronde et charnue, introduite par une attaque vive et portée jusqu'en finale par une belle nervosité qui flatte des arômes vivifiants d'agrumes, de pêches et de fleurs blanches, avec une très belle minéralité typique de la pierre à fusil.

« Marqué par sa précocité et par ses équilibres sucre- acidité jamais atteints depuis 2015, le profil du millésime 2020 se promet exceptionnel. Nous avons bénéficié d'une saison végétative clémente (avril à août) et d'une météo idéale au cours du mois de septembre. Ce temps parfait pendant les vendanges nous a permis d'attendre la maturité optimale de chaque parcelle de Sauvignon Blanc. Ce millésime 2020 se révèle très complexe avec une grande finesse. Il y a un bel équilibre entre la vivacité du vin et les arômes tels que les fleurs blanches, fleurs de sureau et les pêches.

J'accompagne le Pouilly-Fumé Tradition 2020 avec des huîtres Rockefeller, qui sont des huîtres gratinées, pour l'apéritif ou l'entrée Quelle merveille !»

Florian Mollet

Le Pouilly-Fumé Domaine Roc de l'Abbaye Cuvée Tradition 2020 est disponible chez les cavistes ainsi qu'en ligne au prix de 15,85 € la bouteille.

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