

*Pascal Jolivet*

*La famiglia Jolivet è attiva nel mondo vitivinicolo sin dal 1926, quando ha iniziato la sua attività come négociant. Bisognerà attendere il 1987 e l'arrivo di Pascal Jolivet per vedere la nascita dei vini che portano il suo nome. Da subito Pascal Jolivet si afferma come un esponente dinamico e rivoluzionario avendo deciso di vinificare esclusivamente i suoi Sauvignon Blanc con lieviti indigeni per meglio esprimere le caratteristiche tipiche varietali. In breve tempo, i vini Pascal Jolivet si affermano sulla scena enologica internazionale per la loro spiccata qualità. Oggi l'azienda di Pascal Jolivet si estende per 95 ettari di superficie nei paesi di Sancerre e di Pouilly Fumé e per 50 ettari nella zona del Touraine per la produzione del vino Attitude. Dal 2013 Pascal Jolivet si avvale in cantina dell'ausilio di una giovane e talentuosa enologa di origine friulana, Valentina Buoso, esperta nella vinificazione con lieviti indigeni e, con altrettanta competenza, nella lavorazione del Sauvignon Blanc. L'azienda di Pascal Jolivet continua a lavorare in cantina in maniera estremamente naturale, con fermentazioni molto lunghe ed affinamenti sur lies che giocano un ruolo fondamentale nella concentrazione e complessità dei vini, caratterizzandoli per purezza ed eleganza.*

## *Sancerre Blanc Les Caillottes*

**Varietà** Sauvignon Blanc.

**Vigneti** Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Les Caillottes di Pascal Jolivet vengono selezionate a partire dai vigneti di proprietà, assemblando quelle provenienti da suoli calcarei e quelle coltivate nel terroir denominato "griottes", ovvero, quello tipico dei comuni di Bué e Crézancy. In particolare, Les Caillottes è il nome attribuito al calcare di Kimmeridgien (marna + calcare) e questo particolare terroir rappresenta un terzo dei vigneti di Sancerre.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica ha luogo in vasche in acciaio inox a temperatura controllata ed avviene in maniera spontanea, per mezzo di lieviti indigeni. L'affinamento sulle fecce fini ha luogo sempre in vasche in acciaio.

**Caratteristiche** Un vino mascolino, complesso, senza tempo. Nelle migliori annate può invecchiare anche trent'anni.

