

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 Chêne Marchand

Varietà Sauvignon Blanc.

Vigneti Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Chêne Marchand di Pascal Jolivet provengono dal comune di Bué, in particolare, da una parcella di 26 ettari di cui Pascal Jolivet ne coltiva 1.84. I vigneti godono di una buona altitudine e sono esposti a sud; i suoli sono principalmente calcarei.

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, sempre in vasche in acciaio, perdura per cinque mesi.

Caratteristiche La cuvée Chêne Marchand, che prende vita da una parcella storica per la denominazione Sancerre, gode di una buona vivacità e struttura. La componente calcarea dei suoli da cui nasce le conferisce una grande mineralità, freschezza e sapidità.

