

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 Sauvage

Varietà Sauvignon Blanc.

Vigneti Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Sauvage di Pascal Jolivet vengono selezionate a partire da due ettari di vecchi vigneti, impiantati su suoli calcarei, ed ubicati nei comuni di Champtin e Bué-en-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 e perdura per dodici mesi. Il vino viene poi imbottigliato senza essere filtrato né stabilizzato a freddo.

Caratteristiche Questa cuvée si contraddistingue per la grande freschezza, vivacità, mineralità, complessità e sapidità nel finale. Per un'esperienza ottimale, è consigliabile decantarlo così da lasciar sviluppare i suoi sentori più "selvaggi".

