



Pascal Jolivet

ВИНА ОТ ДОЛИНАТА НА ЛОАРА

Във всички основни винени енциклопедии Паскал Жоливе „скромно“ се посочва като суперзвезда на съвременния сансер в долината на Лоара. През 1993г. е завършено строителството на изключително стилната винарна на хълма Сансер. Винарната се гордее с най-съвременно оборудване. Днес Паскал Жоливе владее 200 декара лозя в Sancerre и Pouilly fume, а възрастта на лозята от бял совиньон надхвърля 50 години.

Паскал Жоливе талантливо свързва традициите в Сансер, както е правил още неговият праядо, със собствено новаторство. Той постоянно експериментира с биодинамически методи на отглеждане на лозя и винификация.

Белите вина sancerre и pouilly fume, направени от Паскал Жоливе, имат много наситен натурален аромат и вкус, приятна и балансирана киселинност, добра минералност.

Ново вино от Паскал Жоливе е Attitude. Гроздето sauvignon blanc е от регион Loire chateaux в Туран. Температурният контрол на ферментацията дават изключителен резултат – добра киселинност и минералност, свежест и елегантност. Бутилката е необичайна, а етикетата стилин. Великолепен баланс “цена – качество”. Вината на Паскал Жоливе имат многобройни престижни награди, присъстват във винени карти в над 100 ресторанти на „Мишлен“ (включително в 14 три-звездни ресторанти), предлагат се в първа класа на много известни авиолинии като „Емирейтс“ и др. Списъкът с медали и награди е с много страници.

Виното Pouilly fume Pascal Jolivet е официално и ексклузивно бяло вино на Формула-1.



Философия

Философията на Pascal Jolivet е естествения начин за правене на вино, с минимална човешка намеса. Идеята е следствие от съвременното мнение, че технологиите са прекалено навлезли във всеки продукт. В Pascal Jolivet вярват в потенциала на плодовете да се развиват естествено, без химикали или култивирани закваски, активиращи ферментационния процес. Използва се система за температурен контрол, за да се предпази гроздовия сок от оксидиране. Следвайки стъпките на своите предци, те оптимизират всичко, което получават от природата, за да произведат най-добрия продукт.

Лозарство

Вината Sancerre се отглеждат върху 3 типа почви – глинести, варовикови и кремъчни. Тези вина са по-цветни и елегантни от същия тип в други региони.

Вината Pouilly Fumé се отглеждат в област, намираща се на десния бряг на Лоара, които предлагат голямо разнообразие от почви са с повече жизненост и минералност от вината Sancerre.

В момента лозята се насочват към био производство. Това означава, че основно се разпръсква мед и сяра, които са основни материали от натуралните ресурси, предпазват от вредители по гроздето и спират развитието на болести.

Реколта

Гроздето се прибира основно ръчно, сортира се, когато достигне избата, в съответствие с лозето, от което идва. След това внимателно се пресова от пневматична преса. Свободно изтеклия сок и мъст се оттичат естествено в термо-регулирани цистерни, построени в избата, така че гравитацията да подпомогне процеса. За Pascal Jolivet най-важно е да запази произхода на всяко грозде. Тераара подчертава богатото изразяване на един единствен сорт грозде - Sauvignon Blanc.

Винопроизводство

Гроздовия сок не се филтрира и не се добавя закваска преди да изтече с помощта на гравитацията в цистерните, за да може най-добре да представят характеристиките на различните тераари. Виното отлежава първоначално 3 до 6 месеца за утаяване. След това се смесват вината от различните тераари, за да се получи вида “Initial” Pascal Jolivet.

Селектираното от всяко лозе вино отлежава с утайката 6 месеца и се бутилира през пролетта. Сока от най-добрите тераари ферментира в 600-литрови барели, отлежава върху утайка за 1 година и се използва частично за производството на вида “les grandes cuvées”.

„Sauvage“ и „Indigène“ не се филтрират преди бутилиране.



“Sauvage”, Sancerre Blanc, Pascal Jolivet

Сорт: 100% совиньон блан

Локация: Винения регион на Sancerre се намира на 200 км южно от Париж, разполагайки се на надморска височина от 200 до 400 м. Лоара, минаваща от източната страна на хълмистия регион създава специфичен температурен микроклимат за лозята.

Почви: Селектирани парцели сред варовиковите почви на Champtin

Винификация: Биологично култивирано, гроздето ферментира естествено, без добавка на закваска. След 12 месечно отлежаване с утайката, виното се бутилира без филтриране или охлаждане.

Вкус: “Sauvage” притежава изключителна индивидуалност. Изразява тероара и типичните вариации на совиньона в Sancerre. Прижежава финеса и елегантността на страхотно вино.

Съчетаване на виното с храна:

Това вино доставя наслада с миди, риба в масло, бели меса и птици.



“Indigene”, Pouilly Fume, Pascal Jolivet

Сорт: 100% совиньон блан

Локация: Лозята Pouilly се намират на 200 км южно от Париж, на десния бряг на Лоара. Близостта на река Лоара създава специфичен микроклимат, където влажността играе главна роля.

Почви: Намиращо се на най-добрия тероар на Pouilly Indigene печели предимствата на голямото разнообразие от почви.

Винификация: Ферментира естествено със собствената си закваска. Виното отлежава 12 месеца с утайката преди да бъде бутилирано без филтрация или охлаждане.

Вкус: “Indigene” е специфично заради локацията, различните сортове и почви. Изразява автентичността и чистотата на страхотно вино. Минералност и комплексност, фино и елегантно, силата доминира над свежестта и прекрасния финал.

Съчетаване на виното с храна:

Морски храни, риба, козе сирене се съчетават перфектно с Indigene.



Pouilly Fume, Pascal Jolivet

Сорт: 100% совиньон блан (известно като blanc fume)

Локация: Лозята Pouilly се намират на 200 км южно от Париж, на източния бряг на Лоара. Имението Pascal Jolivet представлява 8 хектара от апелацията Pouilly Fume в селата Tracy и Les Loges. Близостта на река Лоара създава специфичен микроклимат.

Почви: Има огромни разлики в типа на почвите във всяко селище:

- Les Loges – много варовити, представлява 50% от бленда
- St Andelain – силикатни почви, представлява 30% от бленда
- Tracy – силикатни почви, варовити в дълбочина, 20% от бленда

Гроздето от силикатните почви дава плодовитост и разгръща голям букет. Гроздето от варовитите почви има дължина и плътност.

Винификация: Философията на имението е да се позволявя да протичат най-вече естествени процеси. Гроздето се сортира ръчно и сока ферментира с дива закваска в стоманение цистерни при контролиране на температурата. Виното от различните селища ферментира отделно, за да може виното напълно да изрази различията.

Вкус: Вино със зашеметяващ характер, висока минералност. Богато, елегантно и пълно с финес.

Съчетаване на виното с храна:

Морски храни, раци, риба, козе сирене се съчетават чудестно с този класически совиньон.



Sancerre Blanc, Pascal Jolivet

Сорт: 100% совиньон блан

Локация: Лозята Sancerre се намират на 200 км южно от Париж, в хълмиста местност на 200 до 400 метра надморска височина. Имението Pascal Jolivet покрива 74,25 акра с лозя на апелацията Sancerre в близост до селата Vue, Verdigny и Ste Gemme. Река Лоара от източната страна и обграждащата гора създават определен микроклимат за лозята.

Почви:

- Les Caillottes – много варовити, намиращи се в Vue-en-Sancerre, представлява 50% от бленда на класическия Совиньон Блан
- Les Terres Blanches – най-високия хълм на запад, силикатни почви, представлява 30% от бленда
- Silex – варовик и камък, представлява 20% от бленда

Винификация:

Философията на имението е да се позволи естествените процеси да протичат свободно. Гроздовия сок ферментира естествено без добавяне на култивирана закваска при контролиране на температурата. Виното от различните почви ферментира отделно, за да може тероара напълно да изрази различията и приликите.

Вкус: Вино със стил, отличаващо се с богатство, елегантност и мекота. Това вино е силно и перфектно балансирано.

Съчетаване на виното с храна: Риби, миди и козе сирене могат чудесно да се съчетават, като демонстрират пълното изразяване на минералността на този Sancer.



“Attitude”, Pascal Jolivet

Сорт: 100% Sauvignon Blanc

Локация: Това „vin de pays“ е от лозята отглеждани на една от най-красивите обработваеми почви близо до замъка Лоара - Touraine.

Почви: Лозята се отглеждат в две отделни области на Touraine:

- Chemery: варовикови почви
- Angers sur cher: каменисти почви

Винификация: Философията на имението е да се позволи на природата да окаже влиянието си. Сока ферментира с дива закваска в стоманени танкери при контролиране на температурата.

Вкус: „Attitude“ има прекрасна свежест, открита атака, деликатен вкус на зелено и лимон, цитрусови плодове, аромат на зелена ябълка и киви. Минералността придава дълъг финал на виното, а мекотата и елегантността са характеристики на всички вина на Pascal Jolivet.

Съчетаване на виното с храна:

Много приятно със или без храна. Съчетава се с морски дарове, аспержи, печена риба и козе сирене. Attitude е вълпъщението на стила Pascal Jolivet при вината. Има международно присъствие и характеризира еволюцията на новата генерация консуматори на совиньон блан.

