



Jeremy Quastana

ロワール地方
ジェレミー・クアスターナ

たった2haから生まれる珠玉の雫は、プロの間で噂になり即売れ
シャイでマジメな男がワイナリーを設立したらこうなった！
大御所ラピエール仕込みのピュアなワイン造り



ロワールの若き生産者ジェレミー・クアスターナ、1986年8月20日生まれ。

AOCで言うとChevernyのFresnesという村で生まれ育ちましたが、ワインとは全く無関係に育ちました。お父様はフランスのガス会社にお勤め、農業とは全く無縁です。大学は同じロワールのTours大学、専攻は西洋史でした。ところが大学4年生の時に人生を変える出会いがあったのです。たまたまお小遣い欲しさに収穫のアルバイトをしました。近所のLes Vins Contesのオリヴィエ・ルマツソン氏のワイナリーです。気軽な気持ちでアルバイトしたのですが、その間に頭に衝撃を受けるようなナチュラルなワインを沢山飲み、大の大人が真剣に農業に向かって命を懸けて働いている姿を見て、衝撃を受けました。大学卒業後の進学に悩んでいる中、純粋なJeremyはある決断をします。こんなに不思議なワインなら、もう少し勉強してみたい！と...

そして大学卒業後、今までと分野の違うボルドー大学の醸造学科に2年通い、本格的にワインの醸造を勉強しました。その間もオリヴィエの収穫を手伝い、忙しい時は準スタッフとしてワイン醸造も手伝いました。

大学の卒業見習いに選んだのはボージョレの大御所、今は亡き、マルセル・ラピエール氏のワイナリーです。2008年に半年間、ラピエール氏のもとでナチュラルワインを徹底的に勉強しました。そのスタジエも無事終了し、ボルドー大学を卒業と同時に彼が選んだ人生はワインを自ら造る事です。

そして2009年に畑を2ha借りて2010年からワイン造りを始めました。彼は生まれつき運が良かったのかもしれませんが。幸運にもご両親を始め、色々な方がJeremyを応援してくれてこんな最短でワイン造りを開始しました。

フランスのデビューは2011年6月のボルドーで行われたVINEXPOです。ここにブースを持つのではなく、この期間にボルドーの周りで開催されるいくつかのBIOのサロンで初デビューです。でも残念ながらこのデビューの時には彼のワインはほとんどSOLD OUTです。何故って、たった2haちょっとしかない畑の数量なので噂だけでプロの間でなくなりました。

2010年VINで日本への初上陸、初デビューでした。

1.6haがガメイ、0.6haがコ。今は黒品種だけです。

是非是非勇気ある新人を応援下さい。味もしっかり美味しいです。

ただ畑の所有者が2008年まで化学肥料を使っておりました。2009年は忙しくて何も出来なかったので無農業に幸いなりましたが、本格的に手を入れたのは2010年からです。今後がますます楽しみな造り手です。

(新井順子)



Diony

[41887]Rose Pétillant Buena Onda ロゼ ペティアン ブエナ オンダ14				[41940]L'insurge Gamay V.V. ランシュルジュ ガメイ V.V.14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	砂質	60m・南西	0.6ha・20hl/ha		粘土 シレックス	50m	0.8ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンク [20°C] で3ヶ月発酵後、糖と酵母が残った状態			発酵	収穫後ゆっくりプレス、12日間醸し、40hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	状態で瓶詰めし、瓶内で3ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	400Lの木樽で6ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L		
ガス圧	5.0気圧			アルコール度	11.5%		
アルコール度	8.5%			特徴	ボージョレのマルセル・ラビエールで修行を積んだジェレミーが樹齢60年のガメイ100%で造る「反乱者」という意味のランシュルジュです。淡いルビー色の外観、フランボワーズやイチゴキャンディーのアロマの奥にハーブや野菜の青さが上がります。チェリーの酸とわず旨のエキスがうまく溶け込んだボディに少しの塩気と苦みがアクセントとなった落ち着いた味わいのナチュラルワインです。		
特徴	Buena Ondaはスペイン語で「良い感じ」という意、樹齢20年のガメイで造られるこのキュヴェはステンレスタンクで3ヶ月発酵熟成後、ガスが残る状態でSO ₂ 無添加で瓶詰め、瓶内熟成しました。淡いサーモンピンクの色調、アセロラやチェリー、イチゴキャンディーの香りの奥にセロリのニュアンス、心地よい泡の触感、ほのかな甘みの後に程良い酸と苦みが爽やかさを与えます。						
[41362]Cot Lectif コー レクティブ12				[41785]Cot Lectif コー レクティブ13			
呼称	ヴァン・ド・フランス			呼称	ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,500			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	50m	1ha・12hl/ha		粘土石灰	50m	0.8ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶で発酵 足踏みし発酵を促進			発酵	収穫後ゆっくりプレス、12日間醸し、40hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	木樽で6ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	400Lの木樽で6ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	10.5%			アルコール度	10.5%		
特徴	Collectif=「共同の」の意味で、皆でコーの収穫を行ったことがキュヴェ名の由来です。2011年は途中で足踏みしなければならなかった為、カルボニック法で仕込まなかった結果、とても柔らかいスタイルになりました。紫の色調にカシス系のニュアンスと腐葉土の香り、渋みがワインに溶け込んだ味わいで、飲みやすいわりにアフターが結構長めで、全体的に上品で深みを感じます。			特徴	皆でコーの収穫を行ったことから「Collectif(意:共同)」と名付けました。粘土石灰に植わる樹齢50年のコーを12日間醸しステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。明るめのガーネットの外観からトマトの青さや植物の香りを感じます。ピュアなジュースに梅やいちごの旨味とチェリーの酸が心地よく、アフターの少しの塩気が杯を進めてくれます。		
[41938]Cot Lectif コー レクティブ14				[41888]Juncot ジュンコ14			
呼称	ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	50m	0.8ha・25hl/ha		粘土石灰	80m	0.6ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均8年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	収穫後ゆっくりプレス、12日間醸し、40hlのステンレスタンクで発酵			発酵	木樽とステンレスタンクで発酵(マロラクティック酸あり)		
熟成	400Lの木樽で6ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	セメントタンクと木樽とステンレスタンクで6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L		
アルコール度	10.5%			アルコール度	12%		
特徴	Collectif=「共同の」意味で、皆でコーの収穫を行ったことがキュヴェ名の由来です。樹齢50年のコーを100%カルボニック法で仕込み、プレス後木樽で6ヶ月熟成しました。淡い小豆色の外観、アロマは野いちごやスミレ、時間と共にパプリカや腐葉土のニュアンスも感じます。やさしく可憐なアタックと細く長く続く果実味に酸が心地よく交じる飲みやすいナチュラルワインです。			特徴	自身の畑のコーが壊滅的な状況で、ポワルカの樹齢8年のコーを譲り受け、ジェレミーらしく仕上げたこの年だけのオリジナルキュヴェです。新井順子への感謝の意味を込めてこの名前が付けられました。薄濁りの赤紫色からダークチェリーやスミレ、カシスの香りが複雑に交じります。ざらりとした赤系果実のアタック、程よい酸と鉱物的ニュアンスが中盤からアフターにかけて心地よく流れます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory