



# Jeremy Quastana

ロワール地方  
ジェレミー・クアスターナ

## 人懐っこいクアスターナの兄 ラピエール仕込みのピュアテイスト

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のオヴィリエ・ルマッ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、色んな方が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がソー。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になりましたが、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)



*Dionys*

**[43522]Rose Pétillant Buena Onda ロゼ ペティアン ブエナ オンダ20**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土	60m・東	0.6ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	直接圧搾後、		
熟成	20hlのグラスファイバータンクで3週間発酵 糖と酵母が残った状態で瓶詰め 瓶内二次発酵・熟成 / ドザージュなし 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	10.5%		
特徴	Buena Ondaはスペイン語で「良い感じ」という意、樹齢30年のガメイをプレス後グラスファイバータンクで3週間発酵、糖が残った状態でSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰め、瓶内2次発酵・熟成しました。微発泡で細かな泡、透明感のあるローズピンク色、ブラックチェリーやワイルドローズ、リンゴの皮の香り、すりおろしリンゴのジュシーな甘みと爽やかな酸味と旨味、アフターは短めです。		



**[43530]Blue Label ブルーラベル20**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土 シレックス	東	2.2ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で50hlのステンレスタンクで15日間スミセラシオンカルボニックデキュヴェシ、水平式プレス機でプレス、フリーランジュースと一緒に50hlのステンレスタンクへ戻し発酵 (ルモンタージュ 1回) (マロラクティック発酵あり)		
熟成	228Lの古樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年3月16日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	20年は通年より収量・クオリティに恵まれた年でした。3年前に取得した新区画のガメイをスミセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースと共に発酵後、木樽で熟成しました。鮮やかな赤色の強いガーネット色、とろりとした粘性、じわじわとブルーや摘みたてカシス香が広がります。バランスよくタンニンや旨味が拡がり、綺麗な酸と塩味を帯びたエキスがアクセントとなります。		



**[43806]L'insurge ランシュルジュ 21**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / 認証あり		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.75ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ、コー (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でグラスファイバータンクで14日間スミセラシオンカルボニック水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵		
熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月15日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11.5%		
特徴	「反乱者」という意味のキュヴェで21年は遅霜で大打撃を受けオリヴィエ・ルマソンとミカエル・ブージュから購入したブドウをスミセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。ガーネット色、摘みたてベリーの青い香り、フランボワーズやミントの香りを感じます。上品なアタックで口中にじわじわ拡がり、若々しいフレッシュな酸とやさしいタンニン、アフターには赤りんごの香りを感じます。		



**[43807]Cot Lectif コーレクティブ21**

呼称	ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / 認証あり		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.7ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でステンレスタンクで10日間スミセラシオンカルボニック水平式圧搾 / ステンレスタンクで発酵		
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月15日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	遅霜の大打撃を受けた2021年はミカエル・ブージュから購入したコーを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。淡いガーネット色、ワイルドなジビエ香、カシスや赤色リンゴ、火打石の香りを感じます。タンニン豊富なアタックでしっかり旨味がある滑らかな味わいで、とろりがなく上質なアフターの品質が印象的です。		



**[43810]Syrah シラー 21**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / 認証あり		
テロワール	土壌	標高	面積
	砂	100m	0.75ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 平均 30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でステンレスタンクで14日間スミセラシオンカルボニック水平式圧搾 / ステンレスタンクで発酵		
熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月15日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	21年は遅霜の大打撃を受けたため南仏の生産者から購入したシラーを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。やや粘性のあるルビー色、フランボワーズジャムのような甘い香りやシナモン、ブルーベリー香を感じます。バランスのよいアタックに果実味の完熟した甘味がプラスされ、たっぷりのエキスが広がる丸みあるアフターが長く残ります。		



**[43808]Mimi ミミ21**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / 認証あり		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	ComingSoon	0.35ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み / 平均 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でグラスファイバータンクで12日間スミセラシオンカルボニック水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵		
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月15日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	21年は遅霜で大打撃を受けたためシノンのジェローム・ルノワールから購入したカベルネフランを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバーで発酵、木樽で熟成しました。パープルガーネット色、ザクロやブラックチェリー、若葉のフレッシュな香りや火打石を感じます。柔らかくまろやかなアタックにバランスよい綺麗な味わいのミディアムボディでブラックチェリー香が余韻に残ります。		



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)