



Jérémie Choquet

ロワール地方
ジェレミー・ショケ

シュヴェルニーから美しいピノノワールをお届けします

ロワールに又、新しい生産者が誕生しました。

Jeremie Choquetは1983年6月9日生まれ。Toursの近くにRocheという美しい街がありますが、その農業学校を卒業の後、2009年にThierry Puzelatの友人でアンジェでBIOを実践するパスカルの所で1年醸造所の仕事をしました。

2010年～ 2014年はDomaine des Pins Soing en Sologne という食肉の関係の会社で仕事をしながらワイン造りの準備をしておりました。

2015年に近所のワイナリー、Domaine de la Gaudronneireの15haの畑の仕事をしておりました。そのオーナーが持つ畑の6haをジェレミーが借りる事になりました。そして2015年から完全ビオにしました。1.6ha Pinot Noir、0.80ha Cot、0.40ha Gamay そして2019年から2.3haのSBを借りました。

奥様のBlandine Flochは1986年9月17日ロワール生まれ。アンボワーズの醸造学校を出た後、Thierry Puzelat氏やLes Vins Contesの所で働き、2人は2015年に出会いました。そして一緒にワイン造りをする事になります。畑の仕事は主にジェレミーが中心、そして醸造はBlandineが行います。彼女はきちんと醸造学を学び、そしてナチュラルワインのTopの生産者の所で実践した経験の持ち主。でもそれ以上にとても感性が豊かで2018年の最初のリリースから素晴らしいワインを造りました。とっても吃驚です。

私は2010年と2015年にPinot Noirを植え、同じ2018年から造っていますが、技術は彼女の方が上ようです。私の畑がまだ赤ちゃんのせいもありますが、初っ端からこんなワインを造っちゃうなんて・・・やきもちすら覚えちゃいますね(笑) ロワールはブルゴーニュではありませんから、なかなかPNIは難しいのですが、彼女のPNIは私の目指すロワールのPNIに近いです。最近、素晴らしい女性醸造家がどんどん誕生しますが、醸造は女性の方があっているのかもしれないね。8ヶ月前に男の子が誕生。2019年の秋は赤ちゃんを抱えながら醸造しました。本当に逞しい女性です。将来が楽しみです。

生産量はまだまだ少なく、50%フランス、50%は輸出でフィンランドと日本とアメリカの3つの国だけです。少しずつ無理なく、生産量を増やす予定です。

(2019年12月5日 第二回目訪問)



202



【43120】Last Cow ラストコー 18				【43119】Pic Noir ピクノワール18			
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	¥3,200			参考小売	¥3,500		
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・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	0.6ha・20hl/ha		粘土 シレックス 石灰	ComingSoon	1.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 35 ~ 45年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / 35 ~ 45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月21日収穫 / グラスファイバータンクで10日間醸し 垂直式プレス機でプレス 225Lの木樽で6ヶ月間ルモンタージュを行いながら 発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月14日収穫 40hlのグラスファイバータンクで10日間醸し 垂直式プレス機でプレス 228Lの木樽で6ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年4月6日		
SO ₂	発酵中: 10mg/L トータル: 18mg/L			SO ₂	発酵中: 10mg/L 瓶詰め時: 15mg/L トータル: 21mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	11.5%		
特徴	遅霜の影響を受けた18年はルモンタージュで発酵を促し軽めのワインに仕上げました。ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーをグラスファイバータンクで醸した後プレス、木樽で6ヶ月発酵・熟成しました。やや黒みを帯びたルビーにレッドチェリーやストロベリー、ハイビスカスが香り、重心高めのアタック、豊かなエキス感、バランスの取れた味わいがアフターを演出します。			特徴	初ミレジムの18年は春の遅霜に難儀、発酵時もリスクを抑えるため瓶詰め時と共にSO ₂ を極少量添加する判断をとりました。ピノワールをグラスファイバータンクで10日醸しプレス、228Lの木樽で6ヶ月発酵・熟成しました。憂いを含むガーネット色、梅紫蘇や赤果実のやさしい香、瑞々しい口あたりに奥行きのある酸味のアタック、やさしい旨味を伴う味わいの奥に余韻を楽しめる逸品です。		

新着



新着



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)