



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

【44169】Cot Lectif コー レクティブ22				【44170】L'Endémique ランデミック22			
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	¥3,400			参考小売	¥3,400		
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	バイオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.7ha		粘土	南	0.7ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でステンレスタンクでスマ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			発酵	ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを3回に分けて収穫、全房で1/3ずつブレンドし 各々10日間・7日間・3日間スマセラシオンカルボニック後 デキュヴェシ、水平式圧搾、フリーランジュースと一緒に グラスファイバータンクへ戻し発酵(ルモンタージュ1回)		
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	樹齢50年のコーを全房でスマ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。綺麗なパー プルのエッジある紫ガーネットの色調、ブルーベリーやカシス、火 打石、湿った土の香り、拡がりのあるアタックでしっかりとした果実 味に溶け込んだタンニン、中程度の酸味は目立ちすぎず程よく、 しっかりとしたアフターが心地の良い仕上がりです。			特徴	ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを1/3ずつブレンドし たキュヴェで3回に分けて収穫、各々スマセラシオンカルボニック 10日、7日、3日後にデキュヴェシプレス、フリーランジュースと共に発 酵、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやフラン ポワース、白胡椒、クローブの香り、柔らかなアタックにキャンディの 果実味、穏やかなタンニンと心地良い味わいに丸みを感じます。		
【44174】Blue Label ブルーラベル22				【44171】Cabernet Franc カベルネフラン21			
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	¥3,400			参考小売	¥4,500		
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	バイオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	東	2.2ha		石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で50hlのステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック デキュヴェシ、水平式圧搾、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)			発酵	除梗後、1日1回ピジャージュ・1週間に1回ルモンタージュ をしながら1ヶ月間醸し、プレス		
熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄			熟成	500Lの木樽で18ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:13mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	4年前に取得した新区画の樹齢35年のガメイを全房でスマセラ 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ステンレ スタンクで発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。エッジ の綺麗なパープル、スパイシーな香り、ナツメグ、クローヴ、ブラック チェリー、プラムの香り、中程度のボリューム、果実味良く中程度の タンニンとシャープなアフターが流れます。			特徴	石灰土壌で育つ樹齢70年のカベルネフランを除梗し1日1回ピ ジャージュ・週に1回ルモンタージュをしながら1ヶ月醸しプレス、 500Lの木樽で18ヶ月発酵・熟成し23年3月に瓶詰めしました。紫を 帯びた黒ガーネット色、ザクロやアメリカンチェリー、若草、スマレ の香り、タンニンときゅっと引き締まった酸味、スムーズな口あたり のアフターが心地の良い逸品です。		

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)