



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)



Diony

【44595】Bonjour ボンジュール24				【44590】L'insurge ランシュルジュ 24			
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	¥3,700			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂	ComingSoon	0.4ha・40hl/ha		粘土石灰	ComingSoon	0.8ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グロロー 99% コー 1% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月上旬収穫/全房で水平式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	9月中旬収穫/一部除梗後、小さな樽で7日間醸し 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			熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	10%			アルコール度	10.5%		
特徴	グロローはDomaine de Cambaluから購入しました。グロロー99%とコー 1%を全房で直接圧搾しステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡いサーモンピンクの外観、スモモやレッドプラム、ザクロのアロマを感じます。ドライでシャープなアタック、酸味の心地よい味わいで喉越しよく、摘みたてベリーの味わいがアフターに感じられます。			特徴	「反乱者」という意味のキュヴェで粘土石灰土壌で育つ樹齢80年のガメイを木樽で7日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡く薄いルビー色の外観、クランベリーや赤スグリ、バラ、イチゴジャムの華やかな香りを感じます。心地の良いアタックがじわりと拡がり、タンニンと酸味が溶け込んでいて良質なエキ스가溢れ出します。		
【44591】Cot Lectif コー レクティブ24				【44592】L'Endémique ランデミック24			
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	¥3,900			参考小売	¥3,900		
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/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.7ha・20hl/ha		砂質	南	0.5ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール80%ガメイ20% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月11日収穫/全房でグラスファイバータンクで10日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵			発酵	9月中旬収穫/全房でグラスファイバータンクで7日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵		
熟成	228・400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	228L・400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫後:10mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	10.5%			アルコール度	11%		
特徴	粘土・シレックス土壌で育つ樹齢60年のコーを全房で10日間スミセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しました。淡いルビーの色調、赤リンゴやラズベリー、スミレのアロマを感じます。柔らかなアタックに中程度のタンニン、リンゴの酸がアクセントとなった豊かな風味にラズベリー香が残るアフターです。			特徴	砂質土壌で育つピノノワールとガメイを全房で7日間グラスファイバータンクでスミセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。透明感のある淡く薄いルビー色、フランポワーズやブルー、レッドプラムのアロマを感じます。穏やかなアタックが心地よくバランスの良い味わいで詰まったエキシ感、綺麗な口あたりで穏やかな逸品です。		
【44593】Blue Label ブルーラベル24				【44594】Petit Bois プティ ボワ24			
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	¥3,900			参考小売	¥4,000		
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/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 シレックス	東	2ha・20hl/ha		粘土石灰	東	0.7ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ90% カベルネフラン10% (手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100% (手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月11日収穫/全房でグラスファイバータンクで6日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵			発酵	9月下旬収穫/一部除梗し、7日間醸し 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵		
熟成	228L・400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	木樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	熟成中:10mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11%		
特徴	粘土・シレックス土壌で育つ樹齢35年のガメイとカベルネフランを全房で6日間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後、木樽で熟成しました。鮮やかで透明感のある紫ガーネット色の外観、クランベリーやリンゴ、赤スグリのアロマを感じます。柔らかなアタックに果実味良く、タンニンとエキ스가じわりと拡がります。			特徴	オリヴィエ・ルマソンが植えた粘土石灰土壌で育つ樹齢10年のピノドニスの一部除梗し7日間醸しプレスしステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。わずかにオレンジを帯びた淡く透き通ったルビー色の外観、クランベリーや赤リンゴ、スモモのアロマを感じます。酸味の高いアタックに控えめなタンニン、まろやかな味わいの仕上がりです。		

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)

Diory