



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がコー。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

【44312】Blue Label ブルーラベル23				【44310】L'Endémique ランデミック23			
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	¥3,800			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 / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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・30hl/ha		砂質	南	0.5ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均35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スミセレーションカルボニックデキュヴェし、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 (ビジャー・ジュ・ルモンタージュあり)				発酵 ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを9月中旬収穫 全房でグラスファイバータンクで10日間スミセレーションカルボニックデキュヴェし、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 (ビジャー・ジュ・ルモンタージュあり)		
	熟成 228L・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 収穫時:10mg/L 発酵中:10mg/L				SO ₂ 収穫時:10mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	5年前に取得した新区画の樹齢35年のガメイを全房でスミセレーションカルボニック後プレス、フリーランジュースと共にグラスファイバータンクで発酵後、木樽で熟成しました。			特徴	ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを全房で10日間グラスファイバータンクでスミセレーションカルボニック後デキュヴェしプレス、フリーランジュースと共に発酵、木樽で熟成しました。		

SOLD OUT



SOLD OUT



【44311】Mimi ミミ22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	ComingSoon	0.4ha・20hl/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 9月中旬収穫 / 50%は全房で10日間スミセレーションカルボニック 50%は除梗し1ヶ月間醸し、水平式圧搾 フリーランジュースと一緒に毎日ビジャー・ジュ・ルモンタージュを施し発酵		
	熟成 50%はタンク・50%は古樽で18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
	SO ₂ 発酵中:10mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	22年は粘土石灰土壌で育つカベルネフランを半分は全房でスミセレーションカルボニック、半分は除梗し醸し後プレス、フリーランジュースとともに発酵後、タンクと木樽で熟成しました。		

SOLD OUT



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)