



ジェレミー クアスターナ
Jeremy Quastana

ロワールに又、2010年から新しい生産者が誕生しました。

ジェレミー・クアスターナ、27歳。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。

そんな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、今迄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は手伝い、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ジョレーの大御所、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作る事です。

そして2009年に畑を2HA借りて2010年からワイン作りを始めました。

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、色々な方がJeremyを応援してくれてこんな最短でワイン作りを開始しました。

フランスのデビューは2011年6月のボルドーで行われる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で日本には初上陸、初デビューです。今回は2度目の2011VINのリリースです。

1.6HAがGAMAY、0.6HAがCOT。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年迄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薬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。

(2013.3.22 第3回訪問)



ブエナ オンダ

VdF Rose Petillant Buena Onda 2011



Gamay100%のペティヤン。もう今更ペティヤンの説明は要りませんね。色はかなり濃い小豆色。最初にコケモモキャンディーのような香、味わいはフレッシュで若干甘くそれが心地よいアペリティフになり、まるで杏のお酒のようです。GAMAYの中の若い樹齢の木だけで作りました。収穫後、3日間醸してプレス、発酵途中でビン詰めしペティヤンを作りました。酸が柔らかく、発酵中、健全にMLFが行われたのが一目両膳です。SO2を一切入れておりません。ブドウジュースに泡を閉じ込めた出来栄え。

分析した地点では天然アルコール度数 8.65 度。

それから当然発酵が進んでいるので、アルコール度数は増えておりますが、それでも今年は低めです。それが飲みやすくなっております。

BUENA ONDA はスペイン語で「良い感じ」という意味です。

ランシュルジュ ガメイ ヴィエイユヴィーニュ

VdF Rouge L'Insurge Gamay V V 2011



ラベルにも書いてありますが Gamay100%の赤ワイン。マルセル・ラピエールの所で修業をした JEREMY は Gamay に対する思い入れは人一倍です。2010年のワインは自然に忠実でいたい思いで Naturellement という名前でしたが、2011年は反乱者という意味合いの「L' Insurge」と言う名前にネーミング変更しました。この品種への思いが良く伝わって来ます。彼はロワールに生まれ、そしてボジョレーで徹底的に根本的に醸造の基礎を学んだのだから、Gamay が生息出来る少ないこの地、この品種には思い入れがあるのでしょうか。

余談ですが、今、パリではちょっとした Gamay ブーム、それも本家ボジョレー以外のしっかりとした真面目な作りの Gamay が大ヒット。Jeremy もパリのソムリエさんからオーダーが入りましたが、2012年はご存知収量が半分に減った年で残念ながら売る事が出来ません。鼻の効くパリのソムリエさんは残念ですが、2013年のヴィンテージからの販売です。実はまだ Jeremy は正式にフランスでデビューしておりません。サロンに出展する程の生産量がなく、7割以上日本へ輸出しております。が、4年目の2013年のヴィンテージからフランスでも正式デビューしますので、その頃にはちょっとした話題になるのは目に見えております。日本人の方がレアものワインを手に入れているのです。バックヴィンテージ3年は宝物なのです。

収穫後、20日間タンク発酵、その間足で踏んだりして発酵を促進させます。

プレス後、6年樽の Bourgogne でダミーという大きな樽会社の樽で樽熟成を行いました。Damy は知る人ぞ知る、Bourgogne Blanc の有名はトヌリエ、Jeremy、あえて Chardonnay が使われていた樽を選ぶとはにくい選択です。



樹齢は 50 年と古い葡萄、ですからペティヤンとはガラッと味わいが変わります。

チャーミングな味わいの中に、複雑なニュアンスがあり、一見、飲みやすい甘い風味の Gamay に感じますが、いいえなかなか渋みもしっかりです。

2010 年はボトル詰め時に 1mg だけ SO₂ を入れましたが、この 2011 年は全く入れておりません。天然アルコール度数 11.45 度。

コー レクティブ VdF Rouge Cot Lectif 2011



COT100%。2010 年から 2 回目の仕込みですが、全く違う味わいです。Cot という難しい品種を Jeremy は試行錯誤しているのがはっきりと解ります。最初は 100%カルボニック法で仕込みましたが、2011 年はそれが出来ませんでした。途中でどうしても足踏みしなくてはいけなくなったのです。結果とても柔らかいスタイルになりました。Cot はマルベックです。どうしても渋みが特徴的に思われがちです。が、COT の一般的な味わいとはかけ離れた、渋みがワインに溶け込んだ味わい、飲みやすいのですがアフターは結構長いのです。

一見軽く思えますが、実は奥深いふくよかさが入交り、それに裏付けうる厚みが品良くワインを構成しております。40 年の樹齢の風格でしょうか？

去年は 0.5mgSO₂ を入れましたが、2011 年は全く入れておりません。

天然アルコール度数 10.20 度。

Cot + Lectif = Collectif (共同の) …皆で収穫を行ったからだそうです。

コー レクティブ VdF Rouge Cot Lectif 2010



COT100%！私の一番好きなお進めの赤ワインです。これを飲んだので輸入を決定しました。はっきり言って未熟な点多々ありますが、Cot という難しい品種を 100%カルボニック法で仕込んだ点は、まずお見事です。グラスに注ぐと、香水のような香りが立ち上がります。これだけでいかに発酵が綺麗に問題なく進んだかが解ります。ヴィンテージにも助けられたのでしょう。とても健全です。Cot はマルベックです。どうしても渋みが特徴的に思われがちですが、この果実香を前面に出した味わいは、偶然が届けてくれたかたか、熟練した職人技か…ワイン作りは 1 年に 1 度のチャンス、そういう意味では素晴らしいです。ただ処理の関係でどうしても一見渋みに思われるえぐみが気になる

人は気になりますが、それも個性と思って下さい。それを入れても全体的に非常に上品で深みもあり、やっぱりお気に入りです。樹齢 40 年の風格でしょうか？一見軽く思えますが、実は奥深いふくよかさが入交り、それを裏付ける厚みが品良くワインを構成しております。Jeremy もあまりに発酵が順



調に進み、問題がなかったなので、最後に 0.5mg だけ SO₂ を入れたそうです。

勿論少ないです。入れていないに等しいです。でも彼がもう少し大人になったら決して SO₂ を入れなかったでしょうね。久しぶりに面白いワインに出会えました。これはとてもアンバランスなワインで美味しいです。

飲んでいると色々考えちゃうから酔えないかもしれませんね(笑)

Cot + Lectif = Collectif (共同の) …皆で収穫を行ったからだそうです。

ノンフィルター、天然アルコール度数 11.57 度。

※収量なんと 12hl/ha! マセラシオンカルボニック(その間、一切手を加えない)後、プレスして6カ月樽熟成。