



## Hervé Jestin

### エルヴェ・ジェスタン

地域：Chamapagne シャンパーニュ

地区、村：Vallée de la Marne / Cumières

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ / キュミエール

醸造・栽培責任者：Hervé Jestin エルヴェ・ジェスタン

HP: <https://www.instagram.com/hervejestin/>



#### 【ワイナリーと造り手について】

「ネゴシアンの家生まれ、幼時からワインに触れ、ワインが持つ魔法に魅了されました。初めてワインを飲んだのが7歳で、祖父はワインを買うたびに私に感想を求めてきました。最近になって知りましたが、シュメール（文明）のワインの女神の名が JESTIN であり、私の誕生日である 9月14日が、かの有名なシャンパーニュの修道士（ドン・ペリニオン）の命日であるとのこと。これらは私がワインに魅せられた原点となっているかもしれません。ランス、ボルドー、ディジョンの大学で、醸造学とワイン法を修めたのち、シャンパーニュ・デュヴァル・ルロワで、醸造長（シェフ・ド・カーヴ）として働き始めました。当時24歳だった私は、10大シャンパーニュのメゾン中で最も若い醸造長でした。私は、シャンパーニュ・デュヴァル・ルロワが一流メゾンの仲間入りを果たせるよう、幾年に渡ってさまざまな方向から試験的に取り組み続けてきました。醸造長として20数年間がむしゃらに働いて感じたことは、大学で学んだことは素晴らしいワインを造るのに必要な知識ではあっても、偉大なワインを造るには役に立たないということでした。幼少のころから「生命の謎」について強い関心を抱き、バイオダイナミをワインの醸造の過程で活かさないか勉強をはじめました。栽培や家畜におけるバイオダイナミの活用についての文献はあっても、ワイン造りにまつわる文献はありませんでした。なので、偉大なワインを造るための原則というべきものを新しく発見し、適応させる必要がありました。30年にわたる探究の結果、これらの原則はシャンパーニュでも、ごく一部のワインをつくる際に適用できることがはっきりとし、現在本を書くことを検討中ですが、この本が世に出るかどうかは未定です。なぜなら、この分野でも日を追うごとに進化が見られ、出版された頃にはすでに情報が古びているおそれがあるからです。」

伝え聞かえるエルヴェ・ジェスタンの人柄は、神秘主義な思考の強い、ある種マジシャンのような人物かもしれませんが現実の彼は、深く考えて大胆な仮説をつくり、実験によって検証しながら独創的なアイデアの実現にひたむきな努力をする、というのが正しい人物像だ。ランス、ボルドー、ディジョンの大学で、醸造学だけでなく法学と経済学を修め、20年以上大手メゾンで醸造長として働き続けてきた。そして2006年、それまで培ってきた知見を基に醸造コンサルタントとしての活動を始める。2000年代のRMのシャンパーニュ生産者達へ与えた影響は計り知れず、コンサルタント業もフランス国内にとどまらず、国際的に活躍している。

コンサルタント業を始めた2006年からシャンパーニュ・マルゲと共に、【サピエンス】と【キュヴェ・



ジェスタン】の開発を始める。エルヴェがデュヴァル・ルロワ時代に始めた、レクラパールとラヴァルからの買いブドウで造った【オータンティス】のアイデアを発展させ、マルゲのセラーで醸造・熟成されたシャンパーニュだ。その後 2012 年までコラボレーションは続き、マルゲとジェスタンはそれぞれ独自の道を歩み始める。

2011 年、エルヴェはクロ・ド・キュミエールを購入して弟のヤン・ジェスタンと共に、シャンパーニュ・ジェスタンを興し、2012 年より生産を開始する。

### 【畑と栽培について】

キュヴェ・ジェスタンの醸造に使われているブドウは、ダヴィッド・レクラパール、ジョルジュ・ラヴァル、マルゲ、と言うまでもなくビオディナミ農法で栽培されたブドウが用いられる。3 生産者とも RM シャンパーニュの時代の最前線で、シャンパーニュ造りに携わってきた生産者達だ。彼らのブドウを使っのワイン造りはおそらく 2012 年 VT までだが、2011 年よりエルヴェはクロ・ド・キュミエールの畑の管理を開始し、2012 年より生産を開始。畑の管理は盟友ヴァンサン・ラヴァルによって手掛けられる。



### 【セラーと醸造について】

ジェスタンが 1997 年にデュヴァル・ルロワで始めた、《ビオディナミで栽培されたブドウによるシャンパーニュ醸造方式》は、同社を離れてシャンパーニュ・マルゲでの醸造を経て、現在進行形で発展させいよいよ磨きがかかっている。「クロ・ド・キュミエールには、私のいままでの経験と思考の全てが注がれている。十数年前の私と今の私は、全く違って、はるかに進化しているのです」と、明快に言い切るジェスタン。

“メッセージとエネルギーと伝達”はエルヴェのワイン醸造のキーワードだ。“アサンブラージュの際に、異なる樽のワインに前もって知り合いになってもらう”ために、アサンブラージュ予定のワインをそれぞれ数滴ずつ混ぜて希釈し樽に戻し、樽同士がお互いに“知り合ってから”数日経ってからアサンブラージュを行う。彼の数ある醸造工程のディテールの一つに過ぎないが、彼にとってワインはモノではなく、魂を備えた主体として認識し接していることがわかる工程だ。

