





Hervé Jestin

エルヴェ・ジェスタン



エルヴェ・ジェスタン「シャンパーニュ・ジェスタン エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュは、毎年、単一年（モノアネ）ワインとして、年号を明記して発売されます。ヴィンテッジとは、私にとって進化する人間を映す鏡であって、私が本キュヴェのヴィンテッジに込める意味そのものです。この偉大なワインの醸造の目指すことは、物質にある種の生命、知識と意識を宿させることです。これこそ、私が長年にわたり取り組んできた内容の核となる部分です。発酵中もしくはダブルパーージュ中のワインが月や太陽の影響と共鳴できるように、複数の植物やミネラルを使用しますが、これは発酵が順調に進むために必要な影響を与えます。醸造の異なる場面で、とりわけ夏至のときは、光と太陽の情報がワインに与えられます。樅の樹が茂る森の風の情報は、マロラクティック発酵中に伝えられます。ワインとブドウの樹とがお互いに密接な共鳴関係でいられるよう、瓶詰めは常に開花の後におこなうので、双方が支え合うことができます。そして開花後は、ワインとブドウそれぞれが独自の道を歩みます。以上は私の考え方のごく一部にすぎませんが、このような考え方にそって、シャンパーニュ・ジェスタンを醸造しています。」

		◎Extra Brut - Premier Cru エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ		
	畑	品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、 ピノ・ムニエ	醸造 バリック樽(225L)で醸造 オーク樽で9か月間熟成、マロラクティック酸 酵は自然に始まり、夏至を過ぎてから瓶詰め ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常 10年以上	備考 ダヴィッド・レクラバル、ジョルジュ・ラ ヴァル、ブノワ・ライエ3社からの買収ブド ウを使い醸造。エルヴェ・ジェスタンが24 年間勤めたデュヴァル・ルロワ社の醸造責任 者であった頃、バイオダイナミ農法で栽培され た買収ブドウによるシャンパーニュ【オーテ ンティス】のコンセプトを発展させて2006 年VTより造り始めたキュヴェ。
		◎Extra Brut - Clos de Cumières エクストラ・ブリュット クロ・ド・キュミエール		
	畑	品種：シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：シャルドネは1964年 ピノ・ノワールは1965年	醸造 バリック樽(225L)で醸造 醸造中の亜硫酸添加はなし	備考 1768年に創設された歴史のあるクロ。 2011年末にエルヴェ・ジェスタンが購入 し、2012VTが初リリース。