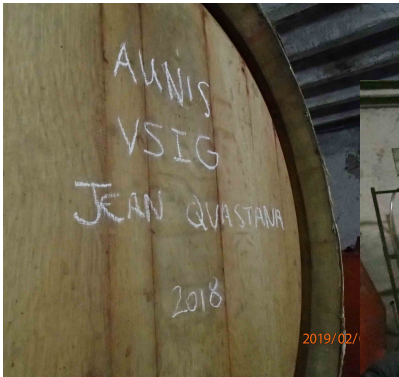




Jean Quastana

ロワール地方
ジャン・クアスターナ



ロワールの若手超有望格ジェレミー・クアスターナの弟であるジャン・クアスターナも2018VTGよりワイン造りを始めました。兄のジェレミーのワインが日本市場で皆さまに認知されますのにはかなりの時間を要しましたが、さて弟のジャンのワインは初年度から僕らの心と胃袋をふんわり掴んでくれます。今回、いつもレポートして下さる新井順子さんのレポートデータが今現在フランスにありますため、まずは取り急ぎ、ディオニー営業スタッフによります2020年1月28日訪問時のレポートから、彼ら兄弟の人となりとワインのスタイルだけでもお伝えさせていただきます。

新井順子さんによる生産者ご紹介は、改めてご報告させていただきますので、しばらくお楽しみにお待ち下さいませ。

街のはずれにある、車が一台通れるぐらいの舗装されていない細一本道の終点に、ガレージを改装したような小さな醸造所で、ジェレミーとその彼女（造形作家のアーティストをしているという）が待っていてくれました。

ジェレミーの醸造所には、弟ジャンの樽がジェレミーの樽と分けて置かれています。

私たちの到着時、弟のジャンは仕事でドイツのベルリンに行っており不在、まず弟のジャンが造ったワインからテイスティングを行いました。

ジャンがベルリンから戻ってきたところで、ジェレミーが新しく購入した家で夕食をいただく。

兄ジェレミーは、ぱっと見た感じは、やんちゃそうなイケメン、話してみると優しく明るく、人懐っこい。弟ジャンは、明るいジェレミーとは違い、大人しく口数も少ないシャイで思慮深いタイプ。

ジャンのワインは、兄ジェレミーのワインの様に綺麗な酸を残したマセラシオン発酵のナチュラルテイストでキャッチーな味わいです。

今後、ジェレミーは新しく購入した家に隣接した醸造所で、ワイン造りをするとのことです。環境が変わっていく兄弟のワインが、それぞれどう変わっていくのか、とても楽しみです。(2020.1.28 ジェレミー & ジャン・クアスターナ備忘録)

【42946】Dédale デダル18				【42947】Racines ラシーヌ18			
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	¥3,200			参考小売	¥3,200		
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	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	砂質	南	0.3ha・15hl/ha		砂質	南	0.1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノドニス100% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	除梗せず15日間醸し			発酵	除梗せず10日間醸し		
熟成	228Lの木樽で5ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め:2019年3月30日			熟成	グラスファイバータンクで3週間発酵 228Lの木樽で5ヶ月間熟成 瓶詰め:2019年3月30日		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11%		
特徴	ロワール、ジェレミーの弟ジャンのキュヴェが初登場です。兄が借りてくれた畑のピノノワールを除梗せずに醸し、228Lの木樽で5ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。明るいルビーの外観からアメリカンチェリーやフランボワーズの香りを感じます。果実の甘やかさを感じる口あたり、フレッシュなタンニンに酸のバランスも良く、綺麗な余韻が心地の良い華やかなイメージの仕上がります。			特徴	ロワール、ジェレミーの弟ジャンのキュヴェが初登場です。兄が借りてくれた畑のピノドニスを除梗せずに醸し、グラスファイバータンクで発酵、228Lの木樽で5ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。憂いのあるパープルレッドの外観に、すりおろしリンゴやカシスの香り、繊細で上品なアタック、じわりと広がるジューシーな酸味と程良いポリウム感、シルキーなタンニンと旨味が光ります。		

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)

