



# Jean Quastana

ロワール地方  
ジャン・クアスターナ

## シャイなクアスターナの弟 マセラシオン発酵による綺麗な酸

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。



2019/02/01

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い一本道の終点に、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てたところで、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、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)



2019/02/01



2019/02/01

【43197】Tierra y Libertad ティエライリベルタ19				【43196】L'Endémique ランデミック19			
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	¥2,900			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
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	0.1ha・20hl/ha		砂質	南	0.7ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	グラスファイバータンクで10日間醸し 30日間発酵 225Lの木樽で5ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月			発酵 熟成	ステンレスタンクで20日間醸し、水平式プレス機でプレス 木製開放桶で40日間発酵 228Lの木樽で4ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	2019年は雹の影響を受けたロワール、ジェレミー・クアスターナの弟ジャンがワイン造りに挑戦してします。ガメイをグラスファイバータンクで醸し後、30日発酵し225Lの木樽で5ヶ月熟成しました。明るいルビー色の外観から、ストロベリーや梅の香りを感じます。冷涼感のある滑らかなテクスチャー、ふっくらとした酸味とボリューム感が美しい仕上がりです。			特徴	2019年は雹の影響を受けたロワール、兄ジェレミーと一緒に造ったキュヴェは、バスカル・ポテールが造るガメイをステンレスタンクで醸し後プレス、木製開放桶で40日発酵し228Lの木樽で4ヶ月熟成しました。憂いを含む明るいルビーの外観、フランボワーズや青海苔の香り、果実の甘さを伴う口あたりに、ジューシーな酸味とエキス感、クリーンな苦みがエッセンスとなりアフターへと続きます。		
【43195】Dédale デダル19							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,200						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	向き	面積				
	砂質	南	0.3ha・12hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール2/3 ピノドニス1/3 (手摘み/平均40年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	グラスファイバータンクで7日間醸し、水平式プレス機でプレス 木製開放桶で45日間発酵 225Lの木樽で4ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	ロワール、ジェレミーの弟ジャンが兄が借りた畑のピノノワールとピノドニスをグラスファイバータンクで醸し後プレス、木製開放桶で45日発酵し225Lの木樽で4ヶ月熟成しました。やや憂いを帯びたルビーの外観、梅や紫蘇の香り、ジューシーな酸味にハーブのアクセントが溶け込んだ穏やかな味わいで、熟成後の更なる味わいの開花に期待が高まります。						

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)