



Jean Quastana

ロワール地方
ジャン・クアスターナ

クアスターナ弟、実直・丁寧な性格がフィネスを導き出す

ロワールに又、新しい生産者が誕生しました。2018年からワインを造り始めたJean Quastanaジャン・クアスターナ 1990年3月26日 生まれ。実はJeremy Quastanaジェレミー・クアスターナの弟さんです。

Bloisで生まれ、Tours大学で社会学(Sociologie)を専攻。特に社会政治学を専門にしようと、卒業後スペインに1年・メキシコに3年留学しましたが、帰国後仕事をして選んだのはワインを造る事です。全く違う世界だと思いましたが、兄のJeremyが独立した頃から収穫や醸造を手伝っていたので、Jeanにとってはそれが自然だったようです。

と、言っても若い生産者が最初から独立はなかなか難しいです。なのでJeremyが全面的に応援しました。Jeremyが見つけて、彼がワインを造る為に2016年に購入した1haの畑をJeremyに貸しました。何故その畑を買ったか？というと、ロワールでは見つけるのが難しいPinot Noirがあったからです。

0.30haのPinot Noir、0.30haのGamay、0.30haのSauvignon Blanc、0.10haのPinot d' Aunis と理想的な割合です。

樹齢は40 ~ 45年、Jeremyは本当は自分で作りたかったのですが、弟の為にそこを譲り、Jeanは2016年から1人でその畑の栽培管理をしました。勿論、解らない事はJeremyに聞きましたが、兄弟でもそれぞれやり方は違います。Jeanの栽培は自然治癒能力のホメオパシーをベースに考えられています。実は2016年から始めております。しかし2016年も2017年も自然災害でブドウは殆ど取れずに、実際ワインをリリース出来たのは2018年が最初になります。

Jeanはワイン造りも仕事ですが、実はナイフ造りも行っております。全て手で造るのでとても時間がかかりますが、非常に丁寧なナイフです。彼の実直な性格はこのナイフを見れば解りますが、ワインの味わいにも反映されています。

同じ地域・同じ栽培方法・同じ醸造所で作っても、兄弟で、やはり味わいが異なるのです。それがワイン造りの面白さですね。

2018年からJeremyの醸造所でワインを造っておりますが、2020年からJeremyが近所に大きな醸造所を購入し引っ越したので、2020年からはJeanが1人で醸造しております。まだまだ0に近い状態。Jeanは少しのんびりムードの性格で、物事をどンドン進めるJeremyと違いますが、この若い醸造家を是非育てて下さい。スーパー発展途上国の将来性高い生産者です。

(2020年9月5日 第二回目訪問 新井順子)



| 【44596】Dédale デダル24 | | | | 【44598】Tierra y Libertad ティエライリベルタ24 | | | |
|---------------------|---|----|---------------|--------------------------------------|---|----|---------------|
| 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 | ¥3,900 | | | 参考小売 | ¥3,900 | | |
| 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/エコセール | | | 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 向き | 面積・収量 |
| | 砂質 | 南 | 0.5ha・15hl/ha | | 砂質 | 南 | 0.3ha・20hl/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) | ガメイ50%、ガメイ・タンチュリエ50%(手摘み/平均35年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 9月中旬収穫/全房でグラスファイバータンクで10日間スミマセレーションカルボニック 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵 | | | 発酵 | 9月下旬収穫/全房でグラスファイバータンクで7日間スミマセレーションカルボニック 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | 225L・228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 | | | 熟成 | 225L・228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:20mg/L未満 | | | SO ₂ | 無添加 トータル:20mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 10.5% | | | アルコール度 | 10.5% | | |
| 特徴 | 砂質土壌で育つ樹齢35年のピノノワールを全房でグラスファイバータンクで10日間スミマセレーションカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色の外観、イチゴやクランベリー、若葉のアロマを感じます。果実味のよいアタックでジューシーな味、穏やかな酸味で綺麗なバランス、後半にはほろ苦さが心地よく残ります。 | | | 特徴 | 20世紀初頭メキシコの革命時に叫ばれたスローガンをキュヴェ名に冠しました。ガメイをスミマセレーションカルボニック後プレスし発酵、木樽で熟成しました。薄くにざりあるガーネットレッド色、パブリカやトマト、アセロラやラズベリーのアロマを感じます。柔らかい口当たりで穏やかな酸が綺麗に溶け込み、じわじわと広がる出汁のような旨味は余韻にかけて静かに伸びてゆきます。 | | |

| 【44597】Eclaté エクラテ24 | | | |
|----------------------|---|------------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,900 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 向き | 面積・収量 |
| | 砂質 | ComingSoon | 0.2ha・30hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | コー 100%(手摘み/平均35年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 9月下旬収穫/全房でグラスファイバータンクで6日間スミマセレーションカルボニック 水平式圧搾し、ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | 225L・228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:20mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 11% | | |
| 特徴 | domaine de Cambaluから購入したコーを全房でグラスファイバータンクでスミマセレーションカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。粘性のある紫ガーネット色、レッドプラムやカシス、ブラックベリー、湿った土のアロマを感じます。じわりと果実味が拡がり、中程度のタンニンと酸味、スムーズな味わいはベリーの風味が強めの逸品です。 | | |

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)