



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。

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

[44173] Racines ラシーヌ22	
呼称	VdF ヴァンド・フランス
参考小売	¥3,400
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -
テロワール	土壌 向き 面積 砂質 南 0.1ha
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み/平均40年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	全房で10hlのグラスファイバータンクでスマセラシオンカルボニックデキュヴェシ、水平式圧搾、フリーランジュースと一緒に10hlのグラスファイバータンクへ戻し発酵(マロラクティック発酵あり)
熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L
アルコール度	11.5%
特徴	全房のピノドニスをスマセラシオンカルボニック後デキュヴェシプレス、フリーランジュースと一緒にグラスファイバータンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある淡いカーネット色、フランボワーズやマッシュルーム、湿った土の香り、上品なアタックはフレッシュな果実味に少し高め酸味、摘みたてベリーのフレッシュさが心地の良いアフターです。



2019/

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)

