



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。

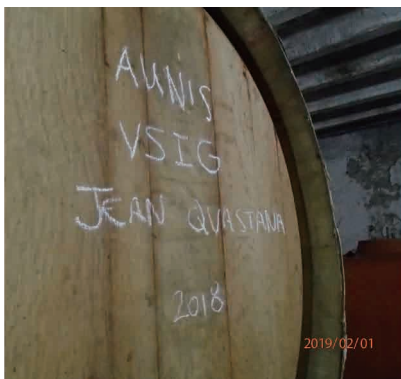
同じ地域・同じ栽培方法・同じ醸造所で作っても、兄弟で、やはり味わいが異なるのです。それがワイン造りの面白さですね。

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)



2019/02/01



2019/02/01



2019/02/01

【44315】Tierra y Libertad ティエライリベルタ23				【44313】Dédale デダル23			
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	¥3,800			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	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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	0.3ha・30hl/ha		砂質	南	0.5ha・20hl/ha
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)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(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日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ビジャージュ・ルモンタージュあり)			発酵	9月中旬収穫 全房でグラスファイバータンクで10日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ビジャージュ・ルモンタージュあり)	
	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	収穫時:10mg/L			SO ₂	収穫時:10mg/L	
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	20世紀初頭メキシコで起きた革命時に土地開放運動で叫ばれたスローガン「をキュヴェ」に冠しました。ガメイをグラスファイバータンクでスミセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で熟成しました。			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スミセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で熟成しました。		

SOLD OUT



SOLD OUT



【44314】Racines ラシーヌ23			
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	バイオロジック ビオダイナミク		
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ミセラシオンカルボニック デキュヴェし、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	
	熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄	
	SO ₂	Coming Soon	
アルコール度	12%		
特徴	全房のピノドニスをグラスファイバータンクでスミセラシオンカルボニック後デキュヴェしプレス、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の木樽で熟成しました。		

SOLD OUT



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)