



# Les Vins Contés Olivier Lemasson

ロワール地方  
レ・ヴァン・コンテ  
オリヴィエ・ルマッソン

我々の認識するネゴシアンイメージを変えた男  
ロワール各地のブドウでピュアでナチュラルなワイン造り  
年々上がるそのクオリティに期待が膨らむバラエティに富んだキュヴェ



我々の認識するネゴシアンイメージを変えたレ・ヴァン・コンテ。

2002年から始めたロワールのネゴシアンで我々との付き合いも何と13年目に突入しました。私も2002年に同じ地でワイン造りを始め、同じ仲間として同じ苦労と一緒に歩んできました。Midoのワインも心境的に作りたくない私に代わって醸造してくれたり、剪定で人が足りないを探してくれたり、色々助けてくれているのがオリヴィエです。

ViniJapon第二回目が開催になる予定の時に、延期になっても日本に来てくれました。色々な意味でオリヴィエには実は頭が上らない面が沢山あるのです。でも絶対に信頼できる、決して人を裏切らないお人柄はとても素敵です。

ちょっとのんびりした感じもありますが、その性格がワインにも出ているのが面白いです。

彼は2002年からワイン造りを始め、少しずつ少しずつ味が向上してきました。そのスピードはちょっとのんびりだったかもしれませんが、しかしどのヴァンテージもコストパフォーマンスの良さはピカ一です。長年扱って下さられておりますお客様はもうご理解頂いていると思いますが、彼のワインはどんどん味が向上しております。

彼は1995～1998年までParisのギイ・サボワという一世を風靡したレストランでソムリエをしておりました。ちなみにこのレストランは今では1つ星から2つ星に昇格し、他にもビストロで手軽なお店の展開も始め、とても人気のあるシェフです。ソムリエ時代多くの素晴らしいワインと出会い、自然派ワインにショックを受け、1998～2001年までBeaujolaisの大御所マルセル・ラピエールの所でワイン造りを学びます。そして2001～2002年、最後の1年間だけParisに戻りCave a Parisという酒屋さんで自然派ワインばかりのセクションのお店をたった1人で任せられ、そして遂に2002年より独立しました。物腰柔らかい、とても紳士的なハンサムボーイ、ワイン醸造家というよりソムリエさんのイメージでしたが、今ではその面影は過去のもの。オリヴィエはすっかり醸造家として二回りも三回りもたくましくなりました。

私の付き合っている醸造家達はほとんどが自分で始めた人ばかりです。葡萄は彼等の知人のBIOカビオディナミ実践者のブドウのみ購入し醸造。ネゴシアンとはもう呼べるレベルではないでしょう。(新井順子)

【42337】Petillant Naturel Fermentation in Vitro ベティアンナチュラルフェルメンタシオンインヴィトロ16				【42610】Petillant Naturel Pow Blop Wizz ベティアンナチュラルポーブロップウィズ17			
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	¥3,100 ★			参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
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	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	南西	1ha・40hl/ha		粘土 シレックス	68m・南西	1.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノー 40% シュナンブラン40% シャルドネ20% (手摘み/平均45年)			品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン70% (手摘み/平均50年) コー 30% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで1ヶ月発酵			発酵	カベルネフランとコーを共に直接圧搾法で仕込み アッサンブラーージュ グラスファイバータンクで15日間[20℃]発酵 (6日間のマロラクティック発酵あり)		
熟成	3ヶ月瓶内熟成後、デゴルジュマン			熟成	瓶詰め後2ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:19mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
特徴	インヴィトロ(意:試験管の中では)ラテン語「ガラスの中で」が語源で、瓶内で発酵が起こっている事と掛けています。一次発酵の途中で瓶詰め、そのまま3ヶ月熟成した後デゴルジュマンしました。やや濁るライトイエローの色調に柔らかな泡、レモンや青リンゴのアロマが上がります。ボリュームあり残糖感じる甘やかなアタック、苦味とスモーキーさのある大人のヴァンナチュラルと言えます。			特徴	グラスファイバータンクで15日間発酵後、糖と酵母が残った状態で瓶詰めし2ヶ月熟成、無濾過無清澄・SO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。オレンジを帯びたサーモンピンクの外観に心地よい泡、レモングラスやフレッシュなハーブのアロマを感じます。酸が柔らかな柑橘のコンポートの果実味に、ドライで熟成感があり余韻も長くふよやかな仕上がりで、15年よりレベルアップした印象です。		



【42339】Le Puits ルピュイ16				【41856】Sois Mignon ソフミニオン14			
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	¥2,500 ★			参考小売	¥2,700 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス 粘土	100m・南	2ha・30hl/ha		シレックス 粘土	68m・南	1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50% ソーヴィニオンブラン50% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	グラスファイバータンクで1ヶ月発酵			発酵	グラスファイバータンク[20°C]で15日間発酵 (木樽[20°C]で7日間のマロラクティック発酵あり)		
熟成	木樽で3ヶ月熟成			熟成	木樽[12°C]で5ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	13%		
特徴	ルピュイ=「井戸」という名の白、井戸から湧き出る水のように日常から飲んで欲しいとの想いで命名されました。粘土とシレックス土壌で育つシャルドネとソーヴィニオンブランをグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いイエローの外観、焼き菓子、リンゴやラムネの香りを感じます。ほっくりしていて、穏やかなライムの酸とミネラルのバランス、パーフェクトです。			特徴	若樹はルピュイとなる樹齢70年のソーヴィニオンブランをグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。少し明るめのレモンイエローの色調にライムや山椒が香り、目の詰まった果実の凝縮感や塩気を伴うミネラル、澱刺としたレモンを彷彿とさせるキレのある酸やほっこりとした栗の甘味の後、厚みある上質なテクスチャーがエレガントなアフターを演出します。		
【41943】Bois sans Soif ボワ サン ソフ14				【42198】Algotest アルゴテスト15			
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	¥2,700 ★			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス 粘土	50~80m・南西	2ha・30hl/ha		粘土 シレックス	250m・南	0.35ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニピノー 50% シュナンブラン50% (手摘み/平均60年)			品種 (収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	グラスファイバータンクで15日間発酵			発酵	フールドで90日[17°C]発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	木樽で6ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	500Lの木樽[13°C]で6ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	ボワ・サン・ソフ=「喉が潤いていなくても飲める」という名前のキュヴェです。シレックスの混じった粘土質土壌で育った高樹齢のムニピノーとシュナンブランを6ヶ月間木樽で熟成し、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。濁りのあるイエローの色調から甘味を伴ったりんごの香りや少し酸化のニュアンスを感じます。明るい果実は柑橘系で何層にもなったミネラルが存在感を誇っています。			特徴	レヴァンコンテを代表する白ワイン、粘土シレックス土壌に植わる樹齢65年のアリゴテをフールドで発酵、500Lの木樽で6ヶ月熟成し、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。やや濁りのあるイエローの色調に、カモミールやユーカリのハーブ香とリンゴジュースの香りを感じます。柔らかなアタックはグレープフルーツ系の美しい酸を伴い、時間と共にトロピカルフルーツの果実が濃厚に開きます。		
【42134】Bois Double ボワ ドゥーブル15				【41663】Le P'tit Rouquin ル プティルカン13			
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	¥3,300			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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 / 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	標高・向き	面積・収量
	砂質 シレックス	南	1ha・10hl/ha		シレックス 粘土	25~75m・東	2ha・38hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン50% (手摘み/平均70年) マカプー 50% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ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	ステンレスタンクで2ヶ月発酵			発酵	グラスファイバータンクで10日間[17°C]マロラクティック発酵		
熟成	220Lの木樽で6ヶ月熟成			熟成	そのまま3ヶ月[15°C]熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:6mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	10.5%		
特徴	酔っ払うと物が二重に見えることと「2生産者、2品種、2地方」の言葉を掛けて「ボワドゥーブル(直訳:ダブル飲み)」と命名しました。スカラベ(ルーション)のイザベルが醸造したマカプー 2樽にソーヴィニオン2樽をアッサンブラージュしSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。憂いのあるイエローゴールド色からミントやライムの香り、丸くトロピカルな印象が酸が引き締める美しい出来です。			特徴	プティルカンの意味は「取るに足らない赤ワイン」。2012年は夏の日照時間の影響で天然アルコール度数が9.73%までしか上がりませんでした。良い状態に仕上がっています。グラスファイバータンクで発酵熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。薄い紫色に小ぶりのバラや若々しいスミレの香り、瑞々しい酸が程良くのったイチゴジュースのニュアンスに、梅シソの旨みが深い味わいです。		

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)

*Diory*

【42607】R17 エール ディセット17				【42136】Kevin Gamay ケヴィン ガメイ15			
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	¥2,600			参考小売	¥2,600		
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	標高・向き	収量・面積	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	シレックス 粘土	250~300m・南	30hl/ha・1.8ha		粘土 シレックス 南		0.6ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン25% ガメイ25%(自社畑) シラー 25% グルナッシュ 25%(買いぶどう: ルーションのLoic roure とEdouard Lafitteから)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ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	フードル[17°C]で20日間発酵(2ヶ月のマロラクティック発酵あり)			発酵	フードルで21日間醸し、500Lの木樽で1ヶ月発酵		
熟成	木樽[13°C]で3ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	そのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:14mg未満			SO <sub>2</sub>	熟成中:20mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	「17年の赤」の意でレヴァンコンテを代表するキュヴェ、2017年は雹の影響を受け自社畑のフランとガメイにルーションの生産者から購入したシラーとグルナッシュをアッサンブラージュ。ガスを注入したフードルに各品種を数日おきにミルフィーユの状に重ね発酵、木樽で熟成しました。ルビーの外観、甘みのあるベリーやスミレのアロマ、柔和ですが輪郭濃く、ピュアな旨味が広がります。			特徴	オリヴィエと共に働くケヴィンが栽培醸造したキュヴェ。粘土とシレックス土壌に植わるガメイをマセラシオン後、樽で発酵しそのまま6ヶ月熟成しました。赤紫の色調からフランポワーズのジャムやプラムの甘い香りの奥からシナモンや甘いスパイスを感じます。サラットとしたテクスチャーから想像できない溢れんばかりの果実にチェリーの酸が緻密に溶け込みブドウの質の高さが伺える逸品です。		
【42609】Poivre et Gel ポワーヴル エジェル17				【42475】Cheville de Fer シュヴィユドフェル16			
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			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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 シレックス	150m・東	2ha・15hl/ha		シレックス 粘土	70m・南西	1ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノドニス90% ガメイ10% (手摘み/平均80年)			品種 (収穫/樹齢)	コ100% (手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	40hlと25hlのフードルで15日間発酵			発酵	木製タンクで15日間マセラシオンカルボニック		
熟成	木樽で3ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	500Lの木樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	醸造中:20mg/L トータル:16mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11.5%		
特徴	17年は雹の影響を受けたためポワーヴルエジェル＝「胡椒と雹」とネーミングし、樹齢80年の古木のピノドニスとガメイをフードルで発酵、木樽で熟成しました。ガーネットの外観からベリーやラズベリージャムの香りが広がります。スモモやプラムのコンポートの果実に酸が溶け込んだエキスが伸びやかに流れ、余韻も程良く少しのタンニンが心地良いアクセントに仕上がっています。			特徴	馬で耕された粘土の区画で造られたキュヴェで、シュヴィユド・フェル＝「馬蹄」という名前が付けられました。平均樹齢65年のコをマセラシオンカルボニック、木樽で熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。憂いのあるガーネットの外観、レッドカラントやポプリの香りが広がります。16年らしくフレッシュで冷涼感ありつつ旨みを包括した果実感に甘酸っぱいエキスが交じり合う繊細さです。		
【41942】Gama Sutra ガマ ストラ14				【42474】Gama Sutra ガマ ストラ16			
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	¥3,000 ★			参考小売	¥3,000		
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 / エコセール			栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス 粘土	50m・南	1ha・30hl/ha		シレックス 粘土	50m・南	1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均60~80年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/60~80年)		
酵母	自生酵母			酵母	自生酵母		
発酵	グラスファイバータンクで15日間発酵			発酵	木製タンクで10日間マセラシオンカルボニック		
熟成	木樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	500Lの木樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	樹齢60~80年の高樹齢ガメイをグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。ガーネットの色調からブルーベリーやよもぎ、甘いミルクィな香り、時間と共にクローブやハッカのニュアンスを感じます。やや熟した搾りたての木のいちごジュースのフレッシュなエキス、アフターへかけ伸びゆく上品な酸が爽やかな果実を持ち上げ、重心の高い仕上がりになります。			特徴	樹齢60~80年の高樹齢ガメイを木製タンクでマセラシオンカルボニック後、木樽で熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。透明感のあるルビー色の外観で、香りは控えめですがフランポワーズやミルクィなアロマを感じます。16年らしくフレッシュで控えめな印象で、酸を帯びたベリー系ジュースが心地よく流れ、中程度の余韻がアフターを彩る薄ウマな味わいは例年よりレベルアップしました。		

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)

*Diory*