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

トゥーレーヌの兄貴分オリヴィエ　ヴァラエティに富むナチュール

我々の認識するネゴシアンの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は長いお付き合いです。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を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と探してくれたり、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。色ん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年からワイン作りを始め、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。しかしどのヴィンテージもコストパフォーマンスの良さはピカーです。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ッ星から2ッ星に昇格し、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レ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。ブドウは彼等の知人のBIOか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）
レ・ヴァン・コンテの醸造所にはドレッドヘアや緑色の髪の人など、いつもヒッピー風の人達がたむろしていて賑やかです。枝の選定や収穫を頑張っているレ・ヴァン・コンテのスタッフ達です。
レ・ヴァン・コンテは年々、自社畑のブドウから造る割合が多くなり、現在は自社畑11ha、買い葡萄3ha、もはやドメーヌです。
2002年のファーストヴィンテージから買い続けている日本を一番大切して下さっており、現在はクオリティの高さから世界中で引き合いが強くなっているのですが、ディオニーに優先的にわけてくださっています。二番目はアメリカ、三番目はカナダのケベックに多く輸出しています。（2020年1月訪問）

【2020はオリヴィエ・ルマッソン最後のVTGです】
一昨年2021年6月1日、オリヴィエ・ルマッソンは旅立ちました。
私事ではありますが、前職の入社試験代わりのTasting Reportは彼のアリゴテ2006。
それが彼のワインとの出会い。
以後10年以上、営業マンとして嫌というほど彼のワインと向き合い、正直もう取扱いをやめたいと思ったこともあり、
オリヴィエ本人にも正直に苦しさを打ち明けたこともあります。
生産者とワイン営業マンとして彼のワインの現状や問題点、将来について多くを語り合い、共に改善・成長してきたという想いがあります。
ですので、亡くなるまでの数年の彼のワインの成長ぶりには、試飲して感激して時に涙がこぼれたこともあります(本当です)。

彼は非常に多くの人々に愛された人間です。
ロワールの彼の醸造所横のTasting Roomは、いつ行ってもいつも彼に会いに来た農家仲間、醸造家仲間でいっぱいでした。
口下手であまり多くを語りませんが、その何ともいえない穏やかな空間の中心にはいつも静かに微笑み、グラスを持ち、紙たばこをくわえる彼がいました。
不器用な生き方だったのかもしれませんが、まっすぐな性格で努力家、仲間を想いやり周りの人間をとても大事にする人間性。
葬儀にはフランス中からワイン関係者がたくさん集まったそうです。

昨年2022年の同じころ、彼の最後のVTGの赤ワインを中心にリリースしました。
今回リリース致しますのは彼の最後のVTG2020と長く寝かせてる2019、白ワイン3種類。
彼のワインは春から夏が一番似合うのでは？と長年思っています。
くわえてLast VTGとなる2020は、毎年命日近くにリリースして皆様へちょっとでも彼に想いを向けて頂けたらと考えてきました。
21年夏に入荷後、大事に寝かせてのリリースです。
個人的には正直飲み頃はあとちょっとだけ先かなとは思いますが、
きっと彼が目指してきたスタイルはこうだったんだろうな、、、という素晴らしい出来栄えであることは間違いありません。

彼の白のフラッグシップ/Algotestはまだ2ヴィンテージ寝かせております。試飲もずっとしておりません。
抜群のポテンシャルを秘めている事は間違いなく、そして最後のワインですのでまだ寝かせた後、皆様に飲んでいただきたいと考えています。

彼が生んだワインはまだまだ生きています。
そしてあと2Cuvee、リリースを控えています。
どうか皆さま、最高のDaily Natural wineに魂を注ぎ続けてきた生産者
オリヴィエ・ルマッソンの顔を、
ワインを飲む際に少しでも思い出していただければ、、、
オリヴィエも天国で微笑んでくれるような気がいたします。
（玉城寛樹）

【43551】Le Puits ル ピュイ20

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥2,600		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シレックス 粘土	100m・南	2ha
品種（収穫/樹齢）	シャルドネ50%　ソーヴィニヨンブラン50%（手摘み／平均40年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	グラスファイバータンクで発酵		
醸造 熟成	木樽で熟成		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：11mg/L		
アルコール度	11%		
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ヨ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。グリーンイエロー色、青りんごやタイム、セルフィーユの香り、爽快なアタックにスッキリとバランスよくスムーズな口あたり、アフターまで青りんごが続きます。		

【43177】Sois Mignon ソワミニョン19

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シレックス 粘土	68m・南	1ha
品種（収穫/樹齢）	ソーヴィニヨンブラン100%（手摘み／平均70年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	グラスファイバータンク発酵（マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	木樽で熟成		
醸造 SO_2	無添加　トータル：6mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	若樹はルピュイとなる樹齢約70年のソーヴィニヨ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SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー、洋梨やフレッシュなカリン、アップルミントの香りを感じます。豊かな果実味に綺麗に溶け込んだ酸味は、完熟みかんのような味わいでアフターには、ほんのりとした苦みと洋梨の香りが上がります。		

【43552】Sois Mignon ソワミニョン20

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シレックス 粘土	68m・南	1ha
品種（収穫/樹齢）	ソーヴィニヨンブラン100%（手摘み／平均70年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	グラスファイバータンク発酵（マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	木樽で熟成		
醸造 SO_2	無添加　トータル：8mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	若樹はルピュイとなる樹齢約70年のソーヴィニヨ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SO2無添加で瓶詰めしました。わずかに泡があり綺麗なグリーンイエロー色、リンゴやスペアミント、タイム、白い花の香りを感じます。キリッと引き締まった口あたりに柑橘の爽やかな酸とのど越しの良さ、短めの余韻がスッキリとした印象です。		

【43512】R20 エール ヴァン20

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥2,900		
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	標高・向き	面積・収量
	シレックス 粘土	250 ～ 300m・南	2ha・40hl/ha
品種（収穫/樹齢）	カベルネフラン50% グロロー 40% コー 10%（手摘み／平均50年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	100hlのグラスファイバータンクで15日間マセラシオンカルボニックプレス後、100hlのグラスファイバータンクで20日間発酵（マロラクティック発酵あり）		
醸造 熟成	500Lの木樽で4ヶ月熟成 無濾過・清澄あり		
醸造 SO_2	無添加　トータル：15mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	「20年の赤」の意で2品種をガスを注入したグラスファイバータンクにミルフィーユ状に重ねマセラシオンカルボニック、グラスファイバータンクで発酵後、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。クリアなルージュ色、紅玉リンゴやザクロの香り、優しいアタックにドライフルーツの熟感と華やかな樽感、控えめな酸の優しい味わいがゆったりとした時間をもたらしくれそうです。		

【43514】Gama Sutra ガマ ストラ20

SOLD OUT

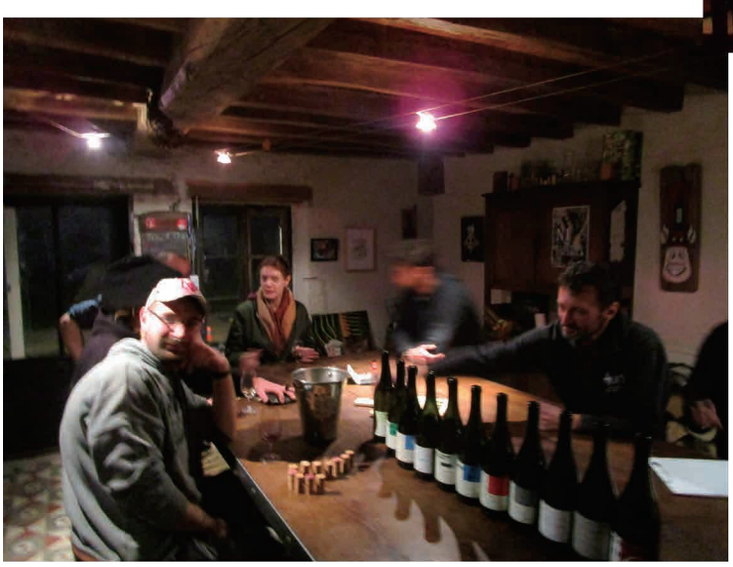
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック／エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	シレックス 粘土	南	1ha・50hl/ha
品種（収穫/樹齢）	ガメイ100%（手摘み／平均81年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	50hlの木製開放桶とステンレスタンクで20日間醸し プヌマティックでプレス／ 50hlの木製開放桶で10日間発酵（そのままマロラクティック発酵）		
醸造 熟成	500Lのフードルで5ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
醸造 SO_2	無添加　トータル：14mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	自社畑の樹齢81年の高樹齢ガメイを開放桶とステンレスタンクで醸しプレス後、開放桶で発酵、500Lのフードルで5ヶ月間熟成しSO2無添加で仕上げました。クリアなガーネット色、スミレやスパイスの香りを感じます。穏やかなベリー系の果実味に漂う滑らかな酸は例年よりバランス良く仕上がっていて、ジューシーな果実感がアフターにじわじわと溢れてきます。		

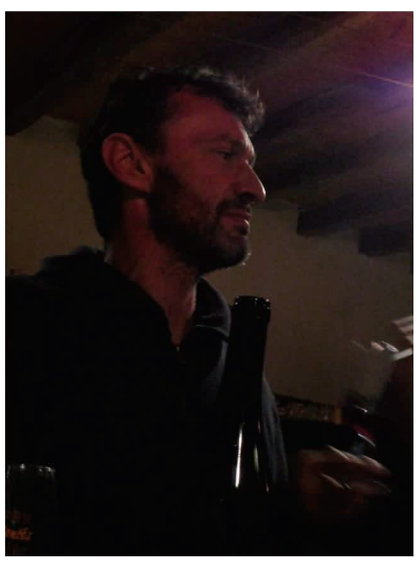
酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

Diony

2020/01/30

2020/01/30





2019/02/02

2019/02/02