

Kevin Henry

ロワール地方
ケヴィン・アンリ

チーム・ルマツソン 二人目の卒業生

ロワールに又、新しい生産者が誕生しました。

Kevin Henryケヴィン・アンリ 1985年10月29日生まれ。パリ近郊の都市Evryと言う街で生まれました。母親一人に育てられお父様を知りません。生活する為にお店の店員、宅配便の業者、コマーシャル関係等々様々な仕事をしてきました。ワインの仕事は全く従事した事はありません。それどころかアルコール関係は殆ど飲まない生活をしておりました。

2008年人生が大きく変わります。Contreという町でヒッチハイクをしておりました。その止まった車がLes Vins Contesのオリヴィエでした。それをきっかけに2008年のオリヴィエの収穫を手伝い、そのまま2010年までオリヴィエの収穫を毎年手伝うようになりました。そしてナチュラルワインの美味しさを知り、すっかりワインのとりこになったのです。2011年～ 2015年はオリヴィエの所を半分、Thierry Puzelatの所を半分手伝う形でワイン造りをしっかりと学びます。その間に自分の畑を探し、徐々に自分のワインを造り始めました。そして2019年10月末で正式にLes Vins Contesを退社して独立しました。まだまだシュナンブランが0.6haとガメイ1haの小さな生産者ですが、これから自分のペースでゆっくり生産量を増やす予定です。

彼は全く醸造学校で勉強しておりません。ケヴィンにどこでワイン造りを学んだのか?の質問に帰って来た答えは「Ecole de Lemasson」、オリヴィエは師であり父であり兄であります。それは独立しても変わりません。どうして最終的に生産者になることを選んだのか?の質問には「お金持ちもお金がない人も関係なく他人と喜びを分かち合える。そういうワインを造る事によって自分を確認出来る、100%ピュアなブドウジュースが喜びに変わる仕事は大好きだ」との返事でした。ぼろぼろの醸造所、自らの手で少しずつ直しながら、自分が納得のゆくワインを作っていく事でしょう。

(2020年1月9日 第二回目訪問 新井順子)



【42930】Rose Pettillant Jetant Bulles ロゼ ペティアン ジュタン ブル18				【42998】Captain Cuite キャプタン キュイット18			
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	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	粘土 シレックス	80m・南東	0.15ha・30hl/ha		粘土 砂質	80m・南	0.6ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	20hlのグラスファイバータンクで醸し、発酵 瓶内二次発酵45日間 通常のペティアンよりかなり低いガス圧を狙い、 ギリギリの瓶詰め			発酵 熟成	収穫日にレ・ヴァン・コンテの醸造所で直接圧搾 約1ヶ月そのまま寝かせ、ケヴィンの醸造所へ移動 果汁のみを20hlのグラスファイバータンクで1ヶ月発酵 木樽で6ヶ月間発酵後 20hlのグラスファイバータンクで4ヶ月発酵・熟成 瓶詰め:2019年9月		
SO ₂	発酵中:50mg/L トータル:17mg/L			SO ₂	発酵中:20mg/L トータル:15mg/L		
気圧	2.2気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	12%			特徴	ヒッチハイク時に止まったのがなんとレヴァンコンテのオリヴィエ、そこから人生が急展開し19年に正式にオリヴィエから独立しました。買いブドウのピノドニスをグラスファイバータンクで発酵、かなり低いガス圧を狙いギリギリに瓶詰めしました。憂いを含んだピンクロゼ色、イチジクやフランボワーズの甘酸っぱいアロマ、綺麗な泡、ピュアで旨味と酸味の均衡のとれ、心地よさが長く続く逸品です。		
特徴	ヒッチハイク時に止まったのがなんとレヴァンコンテのオリヴィエ、そこから人生が急展開し19年に正式にオリヴィエから独立しました。買いブドウのピノドニスをグラスファイバータンクで発酵、かなり低いガス圧を狙いギリギリに瓶詰めしました。憂いを含んだピンクロゼ色、イチジクやフランボワーズの甘酸っぱいアロマ、綺麗な泡、ピュアで旨味と酸味の均衡のとれ、心地よさが長く続く逸品です。			特徴	ヒッチハイク時に止まったのがなんとレヴァンコンテのオリヴィエ、そこから人生が急展開しオリヴィエやピュスラの下で働き19年に正式に独立しました。レヴァンコンテでプレスし約1ヶ月後ケヴィンの醸造所でグラスファイバータンクで発酵後、木樽で発酵、グラスファイバータンクに戻し熟成しました。憂いあるクリームホワイト色、華やかなレモンピールの香り、瑞々しい酸味にフルーティーな甘味が続きます。		

【42931】Loup Garouge ルー ガルージュ 18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス	80m・西	0.5ha・40hl/ha
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		
発酵 熟成	9月10日収穫 / 除梗なし グラスファイバータンクで10日間醸しプレス デキュヴァージュし、木樽で2ヶ月発酵、澱引き グラスファイバータンクへ戻し1ヶ月熟成		
SO ₂	発酵中:30mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	レヴァンコンテのオリヴィエの下で長年働き19年に正式に独立したケヴィンが造るヴァンドソフで、ガメイを除梗せず醸し後プレス、デキュヴァージュし木樽で2ヶ月発酵、澱引きしてグラスファイバータンクへ戻し1ヶ月熟成しました。憂いあるピンクルビー色、紅梅や紫蘇、時間が経つとイチゴチョコの香り、ピュアな口あたりに綺麗な酸、今後更に旨味が前面に出てくる事が予想されます。		

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)