



Les Vins Contés

ロワール地方
レ・ヴァン・コンテ

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つ星から2つ星に昇格し、他にもピ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、自然派ワインにシヨックを受け、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トショップのお店をたった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。

私の付き合いし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かビオダイ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)

【42608】Bois sans Soif ボワ サン ソワフ17			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800 ★		
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・収量
	シレックス粘土	50~80m・南西	2ha・30hl/ha
品種	ムニユピノー 50%		
(収穫/樹齢)	シュナンブラン50% (手摘み/平均60年)		
醸造	酵母		
	発酵		
	発酵		
	熟成		
	熟成		
	SO ₂		
	無添加 トータル: 30mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	「喉が渴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ユピノーとシュナンブランを6ヶ月間木樽で熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。クリアなホワイトイエローの外観からハーブ香の奥にレモンピールの香り、たっぷりのエキスにふっくらとした果実の甘さと絶妙な塩気、程良い酸味がアフターのアクセントとなっています。		

9月
新着



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)