



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ラル

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は長い付き合いです。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勞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が。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イチです。長年扱って下さっ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・サボウ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ツ星から2ツ星に昇格し、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トのお店をたった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。ブドウは彼等の知人の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)

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っていて賑やかです。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に下さっており、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)



【43250】Gama Sutra ガマ ストラ19			【43251】Cheville de Fer シュヴィユドフェル19		
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	¥3,200		参考小売	¥3,200	
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	ビオロジック/エコセール		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	土壌	向き
	シレックス 粘土	南	1ha・50hl/ha	シレックス 粘土	南
				1ha・30hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均80年)		品種(収穫/樹齢)	コー 100%(手摘み/平均70年)	
酵母	自生酵母		酵母	自生酵母	
発酵	9月10日収穫 / 50hlの木製開放桶とステンレスタンクで20日間醸し ブナ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)		発酵	9月10日収穫 / 50hlの木製開放桶とグラスファイバータンクで12日間醸し ブナマティックでプレス / 500Lのフードルで15日間発酵 (そのままマロラクティック発酵)	
熟成	500Lのフードルで5ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月22日		熟成	そのまま5ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月22日	
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		SO ₂	無添加 トータル:14mg/L	
アルコール度	13%		アルコール度	13.5%	
特徴	たっぷりの太陽を浴び非常に健康的なブドウが育った19年、自社畑の樹齢80年の高樹齢ガメイを開放桶とステンレスタンクで醸し、開放桶で発酵。500Lのフードルで5ヶ月間熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。憂いを含んだガーネット色、ストロベリーやカシスの華やかな香り、瑞々しい口あたりにジューシーで高めめの酸、クリアな味わいがアフターへと続きます。		特徴	馬の足首を壊しうるほど固い粘土質土壌畑なので「鉄の足首墓地」と呼ばれている区画で、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70年のコーを12日間醸し、500Lのフードルで発酵・熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。やや詰まったガーネット色から、梅やメントールの瑞々しい香りが拡がり、ナチュラルで綺麗な酸が流れていきます。	

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)

