



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勞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思ってくれたり、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。しかしどのヴァ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いました。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)



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年のファーストヴァンテージから買い続けている日本を一番大切して下さい、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)

【42337】Petillant Naturel Fermentation in Vitro ベティアンナチュラルフェルマンタシオンインヴィトロ16				【42891】Petillant Naturel Pow Blop Wizz ベティアンナチュラルポーブロップウィズ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	¥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・50hl/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60% (手摘み/平均50年) コー 40% (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アッサンブラージュ		
熟成	3ヶ月瓶内熟成後、デゴルジュマン			熟成	ステンレスタンクで2日間醸し、15日間発酵 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 ₂	無添加 トータル:8mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:37mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	11%		
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和な泡、レモンや青リンゴのアロマが上ります。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	カベルネフランとコーをステンレスタンクで2日間醸し後15日間発酵、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 ₂ 無添加で仕上げました。フレッシュな泡を伴うストロベリーカラーから、イチゴやアセロラのアロマが漂います。瑞々しくジュシーな口あたりが大変好印象で、飲み続けたいと思わせる苦味とドライな味わいが心地の良い逸品です。		



【42339】Le Puits ルピュイ16				【41856】Sois Mignon ソワミニョン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% ソーヴィニヨンブラン50% (手摘み/平均40年)			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 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 ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:0mg/L			SO ₂	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。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SO ₂ 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、澀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。		
【43178】Bois sans Soif ボワ サン ソワフ19				【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	¥2,800 ★			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 / エコセール			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	2.7ha・52hl/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70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	9月15日収穫 / プレス中に一晚[15°C]醸し 70hlのグラスファイバータンクで1ヶ月間[20°C]発酵 (マロラクティック発酵あり)			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	30hlのステンレスタンクで3ヶ月間[10°C]熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め:2020年2月1日			熟成	500Lの木樽[13°C]で6ヶ月熟成		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
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ピノーとシュナンブランをプレス中に一晚醸し、グラスファイバータンクで発酵、3ヶ月熟成しました。グリーンイエロー色、金柑や日向夏のアロマ、爽やかなアタックにジューシーでスッキリとした酸味、バランス優れた上品な仕上がります。			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 ₂ 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。		
【43249】Le Bel Orbois Dormant ルベル オルボワ ドルマン18				【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	¥3,600			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
	粘土 シレックス	南	0.5ha・25hl/ha		シレックス 粘土	25~75m・東	2ha・38hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニピノー 100% (手摘み/平均70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	9月13日収穫 / プヌマティックでプレス 500Lのフールドで10ヶ月間発酵 (そのままマロラクティック発酵)			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	そのまま6ヶ月間シュールリー熟成(ウイエ無し) 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年1月16日			熟成	そのまま3ヶ月[15°C]熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L			SO ₂	無添加 トータル:6mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	10.5%		
特徴	ブルーノ・レディから購入した3ヘクタール分のムニピノーのシノニム=オルボワとウイエせずにセラーで寝かせていることをかけて「眠れる森の(au bois)美女」を連想する言葉を冠しました。光沢のあるレモンイエロー、野生のハーブやホワイトペッパーの香り、つるんとしたピュアなアタック、ふっくらとした酸の後に苦味、落ち着きのある酸化熟成タイプの仕上がります。			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 ₂ 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

【43180】R19 エール ディズヌフ19				【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	ビオロジック/エコセール			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	向き	面積・収量
	シレックス 粘土	250~300m・南	2ha・40hl/ha		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60% グロクロ 40%(手摘み/平均50年)			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			酵母	自生酵母		
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)			発酵	フードルで21日間醸し、500Lの木樽で1ヶ月発酵		
熟成	500Lの木樽[10℃]で4ヶ月熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2020年2月31日			熟成	そのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L			SO ₂	熟成中:20mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
特徴	「19年の赤」の意でレヴァンコンテを代表するキュヴェ、2品種をガスを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SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。明るいパープルガーネットの外観からフランポワーズやブルーの香り、柔らかい口あたりに心地の良いタンニン、ブルーベリーのとろけ込みがアフターに流れます。			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				【43250】Gama Sutra ガマストラ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	¥2,900			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/-			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	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	砂 シレックス	150m・東	2ha・15hl/ha		シレックス 粘土 南		1ha・50hl/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)	ガメイ100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			酵母	自生酵母		
発酵	40hlと25hlのフードルで15日間発酵			発酵	9月10日収穫 / 50hlの木製開放桶とステンレスタックで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)		
熟成	木樽で3ヶ月熟成 無濾過・無清澄			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		
SO ₂	醸造中:20mg/L トータル:16mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
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ッパイヤ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	たっぶ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ックで醸し、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シーで高めの酸、クリアな味わいがアフターへと続きます。		
【43251】Cheville de Fer シュヴィユドフェル19				【43253】Pinot Noir Vinifie par Junkoピノノワールヴィニフィエパー ジュンコ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	¥3,500		
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	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	シレックス 粘土 南		1ha・30hl/ha		砂 シレックス 南		0.5ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均70年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (ボワルカの畑のブドウ) (手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
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)			発酵	9月15日収穫 / 30hlのステンレスタックで15日間醸し ブナマティックでプレス / 30hlのステンレスタックで20日間発酵 (そのままマロラクティック発酵)		
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			熟成	500Lのフードルで7ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月5日		
SO ₂	無添加 トータル:14mg/L			SO ₂	無添加 トータル:14mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	馬の足首を壊しう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。			特徴	太陽をたっぷり浴び、暖かく非常に健康的なブドウが育った19年は酸と成熟度のバランスがとれています。新井順子のブドウと醸造フィロソフィーでオリヴィエが指示通りに造りました。ステンレスタックで醸し・発酵、フードルで7ヶ月熟成しました。粘性豊かなピンクレッド、ザクロやフランポワーズ香、重心高めでピュアネスと滑らかなタンニン、エレガントに流れる余韻がトレビヤンです。		

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)

Diony