



レ ヴァン コンテ
Les Vins Contés



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 10 年目に突入しました。私も 2002 年に同じ地にワイン造りを始め、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。

Vini Japon 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。でも絶対に信頼のある、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～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、しかしどのビンテージもコストパフォーマンスの良さはピカ一です。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。

ちょっとのんびりタイプの遅咲き傾向がありますが、それでも蔵出しがあまり変わらない、とても良心的なワイナリーです。彼のお人柄そのままが表れております。2009 年はオリヴィエの実力を安定し不動のものにしたかのワインです。そして今回の 2011 年は、味の進化、コスパ感是非召しあがって頂きたい！と思っております。

さてそのオリヴィエについて説明は毎度おなじみですが、改めて…。

彼は 1995 年～1998 年迄 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 年から 2001 年まで Beaujolais の大御所マルセラ・ピエールの所でワイン造りを学びます。そして最後の 1 年間だけ 2001 年～2002 年は 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 2 廻りも 3 廻りもたくましくなりました。

昔の面影のいかにもソムリエさん、という感じではありません。

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。

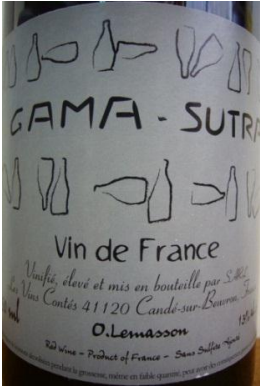
葡萄は彼等の知人の BIO かバイオダイナミック実践者のみ購入し醸造。ネゴシアンとはもう呼べないレベルではないでしょうか？

今年の VINI JAPON はご夫婦で参加下さいました。

(2012.1.12 第 13 回目訪問)



ヴァンドフランスルージュガマストラ Vin de France Rouge Gama Sutra 2011



これは大人のエチケットです。本当は解説したくないのですが、きっと質問が来そうなので最初に申し上げたいと思います。この上のワインの瓶の形をよく見て下さい。何だかインドに行ったような気になりませんか？ガマストラ（ポジション・エロティック）です。このままだと危ない言葉なので、GamayのYを取って‘ガマ・ストラ’と発音するそうです。このエチケットを見ないと分からないですよなー。これ以上のコメントは道徳上、控えさせていただきます。天然アルコール度数 11.83 度。最初に1つだけお詫びを先に申し上げます。

ラベル上で 13 度になっておりますが、これは実際は 12 度間違いです。本当に申し訳ございません。

さてさて本題のワインですが、こんなふざけたネーミングでも、**味は飛びっきりの 100% Gamay**。同じ LVC の Le Ptit Rouquin とは全くタイプの違った、拘った作りです。Le Ptit Rouquin も同じガメイですが、こっちはカジュアルに大きなタンクで発酵させ、デイリーワインとしてが目的です。でもこのガマ・ストラは上質のガメイを選び、2010 年迄は 228L のブルゴーニュの小樽で熟成させましたが、2011 年はブランシャール氏の 500L の樽で 8 ヶ月熟成しました。

味わいは去年よりぐっと洗練されました。葡萄はこの辺では有名な Bruno Ledet 氏の何と 80 歳の樹齢のガメイとオリヴィエ自身の持ち畑の葡萄をブレンドです。SO2 は一切使用していません。

ルピュイ Vin de France Blanc 2011 Le Puits



この一番下のクラスの白ワインは毎年品種配合が違います。それは葡萄の出来高や買い付け枠等々の関係で残ったワインをこのワインにするからなのです。2008 年迄はブレンドしておりましたが、2009 年以降 100% Sauvignon Blanc です。Thesse 村の無農薬では第一人者 Bruno Allion 氏の葡萄を使用しました。Olivier の白ワインでは一番カジュアルなラインだけど、青っぽいソーヴィニヨンよりも青リンゴを丸かじりしたような、華やかな果実的なワイン。

アフターにはその青リンゴの芯の密の部分のような香りが残り、とてもチャーミングなワインです。この品種が大好きな私は、フランスの家では 1 週間に一度は飲んでおります。何故ってこんなにコストパフォーマンスの良いカジュアルな白ですから・・・。



シユナン *Vin de France Blanc 2011 Chenin*



2011年から誕生した新しい白ワイン。品種は名前の通り100%シユナンブラン、ロワールの代表品種です。ロワール・アンジュー地方に2005年からワイン作りを始めたワイナリー「L」があります。そのオーナーは現在45歳、石油会社にお務めでしたが30代のうちに人生を大きく変えワイン作りに入、そのマークの栽培したBIOのシユナンを買い付ける事が出来ました。樹齢20年の葡萄で非常にミネラル的な綺麗な味わいです。

ただ酸が予想より落ちるのが遅く、もう収穫日をFIXしてしまったので、Cheverneyから遠いオリヴィエはそのまま収穫を続行。今年はもう少し収穫日を遅くしたいと思っているようですが、なかなか土地勘が今一つ弱いAnjou迄行くのは大変ですね。

普通Cheninはロワールではこの価格では出荷されません。やはり天下のChenin、ロワール人には憧れの品種です。それを彼のコンセプト通り毎日飲む日常ワインに引っ張りました。是非お試し下さい。

アルゴテスト

Vin de France Blanc Algotest 2011



アリゴテという品種は気候によってかなり影響を受ける、作柄によって全く味わいが違う、気難しい品種であります。2006年をリリースした時はとんでもない、スーパーアリゴテを作り、とっても驚いたのはご記憶に残っていらっしゃると思います。マグナムも仕込みましたので、それをお持ちの方は今、美味しくなり始めましたので召し上がって下さい。こういうワインを飲むと、やはりアリゴテの品種を馬鹿に出来ない、素晴らしい厚みがある品種だと認識せざる得ない結果となりました。

さて2011年のアリゴテですが、ちょっとだけ残念ながら2006年のような味わいにはならず、2011年のミレジム通りの味わいで落ち着きました。グラスに注いだ瞬間からアリゴテとは思えないアロマティックな香のボリュームが前面に出ておりません。そしてこのワインだけ瓶詰めを舂にしたので、実はキュウキュウでまだ落ち着いておりません。もう少し経つといつもの果実香豊かなお花のようなアリゴテになるのですが、年々人気商品で早目に出荷しないとイケない状況で申し訳ないのですが、この段階でのご紹介になります事をお許し下さい。今の段階だとおとなしい白桃の可憐さが前面に出て、いつものボリューム感を期待するなら、まだ開けて欲しくないです。が、逆に楽しみが後送りした感じです。ただこれだけは言えるのが、オリヴィエのアリゴテは他のアリゴテに比べても1歩も2歩も違うワインだということです。それは時間の経過と共に証明されるでしょう。



ポウ ブロ ヴィズ

Vin de France Rose Petillant 2011 Pow Blop Wizz



これは 2009 年から作られたペティヤン。去年はグロロー100%でしたがこの2010 年はグロロー50%とピノ・ドニス 50%のブレンド、そして 2011 年はグロロー40%とコー40%、ガメイ 20%のブレンドです。3 回誕生しておりますが1度も同じワインはありません。比較試飲したいのですが、どなたか昔のこのペティヤンをお持ちでしょうか？

色が結構しっかりとし、香りがオレンジピールやサルビアみたいです。2010 年の印象は酸がとってもフレッシュ、香りがとってもホップ！でしたが、2011 年はぐっと落ち着き、生葡萄のようで去年との印象が違います。より素直な味わいのペティヤンです。

名前も可愛らしい‘ポウ・ブロ・ヴィズ’と、ボトルをボンとあけてワインを注ぎ、泡がぶくぶくするそれぞれの音からとって名前にしています。踊りたくなる感じですね。まだまだ節電モードのこの夏にピッタリ！ビールの代わりに飲んで下さいね。

エールオンズ

Vin de France Rouge 2011 R 1 1



2006 年からリリースされた‘R シリーズ’エルの後にビンテージを入れる赤のブレンドワインです。なので 2011 年は‘R11’となり読み方はエル・オンズとなります。エッ R10 はどうしたのですか？って…。実は醸造されましたが、オリヴィエの熱い思いでこのワインは 100%東北震災チャリティーワインになってしまいました。もしどうしてもこのワインを飲みたい方は、まだ 10 本だけありますので、サンバセットを買って下さいね。このサンバセットというのは今も現地を走っている軽自動車で色んなチャリティー活動をしております。1 年以上経過しても現地はお仕事だらけです。

話しがそれですみません。品種配合が毎年違い、2011 年はグロロー40%、ガメイ 20%、コー40%のブレンドです。このワインが生まれたきっかけは 2006 年時の Cot の樹齢が 10 年と若いので、この品種は本来しっかりしたタンニンが特徴ですが、それを和らげて作ろうと、この若いコーを面白く料理しようと挑戦した新しい試みです。でもそのコーが大人になり、収量が増えたので、配合%もコンセプトも毎年変わります。

お蔭さまでこの R シリーズは人気があるのです。それは何故かなって考え、ある結論が出ました。ナチュラルワインの生産者は品種の個性を大切にするため、単一品種でブルゴーニュのような醸造をしますが、もともとこの辺のロワールは（今も）ブレンドが主流です。ボルドーのように、オーケストラのハーモニーを楽しむのですが、品種ごとに収穫状況の違う農業には都合のよい醸造方法でもあるのです。面白いものでブレンド生産地のワインは、流行り歴史から学び、ブレンドすると良くなる傾向があるのです。



それをナチュラルワインの生産者は自分の意思・コンセプトをワイン作りに反映させようとしています。このワインはその中間です。それが受けているのだと思います。こうやってブレンド配合はばらばらですが、返ってそれがビンテージを反映していて面白いかもしれませんね。万人受けするとってもナチュラルな味わいです。

ヴァン ド フ ラ ン ス ルー ジ ュ ピ ノ ワー ル ド ソ フ
Vin de France Rouge 2011 Pinoir de Soif



名前の通り Pinot Noir 100%のワインと、言いたい所ですが、御免なさい(ペコリ)。実は 2011 年だけ Gamay が 20%入っております。それは 2011 年の収量が少なく、500L のブランシャール氏の樽にいれたら足りなくなってしまったからです。するとどうでしょうか？いつもの PN とちょっとスタイルが変わりました。Gamay を足すとカジュアルになるのかと思いますが、深みが増しました。

色合いは紫がかったやや薄めのルビー色。ガメイの影響なのか、香りは赤系ベリー中心にいつもよりチャーミング?! 口に含むと、熟した果

実味が塩味とともに広がりますが、ミネラル感が全体の輪郭を形どっているような印象。もしかしたら飲み頃はまだ先になるかもしれませんが、例年とは違った Pinoir de Soif、これは是非召し上がって下さいませ。天然アルコール度数 10.85 度。