



# 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「お金持ちもお金が無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、自らの手で少しづつ直しながら、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)



| 【43554】Captain Cuite キャプタンキュイット19 |                                                                                                                                                                                         |                                               |               | 【43555】Loup Garouge ルー ガルージュ 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                              | ¥3,000                                                                                                                                                                                  |                                               |               | 参考小売                            | ¥2,800                                                                                                                                                                            |                                                                       |               |
| 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                             | 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 砂質                                                                                                                                                                                   | 60m・南                                         | 0.6ha・30hl/ha |                                 | 粘土 シレックス                                                                                                                                                                          | 60m・南                                                                 | 0.5ha・34hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)                         | シュナンブラン100%(手摘み/平均45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21日収穫/垂直式圧搾機でプレス<br>30hlのグラスファイバータンクで9ヶ月間発酵 |               |                                 | 発酵                                                                                                                                                                                | 9月11日収穫/全房でグラスファイバータンクで12日醸し<br>垂直式圧搾機でプレス<br>20hlのグラスファイバータンクで9ヶ月間発酵 |               |
|                                   | 熟成                                                                                                                                                                                      | そのまま11ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月12日         |               |                                 | 熟成                                                                                                                                                                                | そのまま11ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月12日                                 |               |
|                                   | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                         | 無添加 トータル:15mg/L                               |               |                                 | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                   | 無添加 トータル:20mg/L                                                       |               |
| アルコール度                            | 12.5%                                                                                                                                                                                   |                                               |               | アルコール度                          | 12.5%                                                                                                                                                                             |                                                                       |               |
| 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。プレスした後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムや晚白柚の白皮、グレープフルーツ香、瑞々しいアタックにスッキリとした酸と二十世紀梨の果実味が混ざりエキスを際立たせてくれます。 |                                               |               | 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、ガメイを醸し後プレス、グラスファイバータンクで9ヶ月発酵、そのまま11ヶ月熟成しました。透感のある綺麗なガーネット色、フランボワーズやザクロ、スミレ、クローヴの香り、生き活きとした酸味と心地良いタンニンのアタック、フローラルな香りも加味された良質な印象です。 |                                                                       |               |

**SOLD OUT**



**SOLD OUT**



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)