

# TATSUMI FOOD&WINE FAIRワインリスト



株式会社オルヴォー  
TEL:03-5261-0243  
FAX:03-5206-8557

## 一ボルドー

<a href="#">シャトー・ダルシュ</a> <a href="#">Château d'Arche</a>		本拠地:ボルドー ソーテルヌ 栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/ビオディナミ転換中						
シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要な不可欠なボトリティス・シネレア、通称「貴腐菌」の発生に非常に有利な特別なマイクロリマを有しています。ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナル・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。また、2024年にはビオロジック認証取得予定です。								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	ラルシュ ペルレ ブリュット ブラン・ド・ブラン L'Arche Perlee Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	712本		
葡萄:セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 醸造・熟成:温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月 ドザージュ:ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー:コルク 認証:Haute Valeur Environnementale								

## 一ジュラ

<a href="#">ジェローム・アルヌー</a> <a href="#">Jérome Arnoux</a>		本拠地:ジュラ アルボワ 栽培:畑によって異なる						
1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。こちらはこのネゴシアンからリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリースしているワインとなります。栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。大部分の畑では、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着のもののみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	クレマン・デュ・ジュラ ブリュット・ナチュール エレガンス Cremant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	500本		
葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質 醸造・熟成:全房のまま空圧式ブヌマティックで圧搾 天然酵母 瓶内二次発酵 24か月 ドザージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし								

## 一ドイツ

<a href="#">ヴァイングート・ヴァインライヒ</a> <a href="#">Weingut Weinreich</a>		本拠地:ラインヘッセン ベイトハイム 栽培:ビオロジック						
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベイトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン「Natürlich Weinreich(ナチュラルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やる過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトリングしています。								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	セッコ ロート パールヴァイン Secco Rot Perlwein	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	2718本		
葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								

## 一オーストリア

<a href="#">ヴァイングート・フランツ・アントン・マイヤー</a> <a href="#">Weingut Franz Anton Mayer</a>		本拠地:ニーダーエステライヒ ヴァーグラム 栽培:ビオディナミ(認証なし)						
2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァイングートです。ヴァーグラム(Wagram)という名前は「Wogen」「雨」という言葉が転じた川岸を意味する言葉から来ています。厚さ15メートルに及ぶ土壌はこの地の原種、グリュナー・ヴェルトリーナーを代表とするブドウに最適です。厳しい栽培と最新の設備から造られるワインは「楽しんで飲んでほしい」というモットーが感じられます。								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	リターヴォア ヴァイス 1000ml Literwoar weiß 1000ml	白	NV (2022)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	573本		
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー 土壌:レス土壌 アルコール:12% JAN:9120062163084 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし								
	リターヴォア ロート 1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV (2021)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	890本		
葡萄:ツヴァイゲルト 土壌:レス土壌 スクリューキャップ アルコール:12.5% JAN:9120062162520 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし								

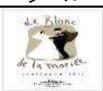
ーオーस्टリアー

<p><b>ピオヴァイングット ヨハネス・ツィリンガー</b>  <i>Bloweingut Johannes Zillinger</i></p>						<p>本拠地:ヴァインフィアテル フェルムニゲッツェンドルフ                  栽培:ピオディナミ(AB, Demeter 認証)</p>		
<p>オーस्टリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィリンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。従来の製法にとどまらず、多様な手法で「革命的な」ワインを生み出します。bU種類以上ものハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーस्टリア新時代を予見させてくれます。</p>								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2018-2021) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	296本		
<p>葡萄:レースラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年)                  醸造・熟成:レースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。                  JAN:9120016741771 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>								
	パルセレール ブラン #1 Parcellaire Blanc #1	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	199本		
<p>葡萄:ヴェルシュリースリング62%、シャルドネ38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成:全房のヴェルシュリースリングをアンフォラ発酵500L木樽熟成                  全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成 瓶詰め1か月前にブレンド                  JAN:9120016742051 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>								

ーアルザスー

<p><b>ドメヌ・ミュレ &amp; マゾン・ミュレ</b>  <i>Domaine Muré &amp; Maison Muré</i></p>						<p>本拠地:アルザス南部オー・ラン ルファック村                  栽培:ピオディナミ(AB, Ecocert 認証、2013年Demeter取得)</p>		
<p>粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目トーマ・ミュレに代替りし、力強さにエレガンスが加わりました。ドメヌの他にミュレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。自社畑はピオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいずれもピオロジック栽培から成ります。</p>								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	リースリング コート・ド・ルファック ナチュール Riesling Cote de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	435本		
<p>葡萄:リースリング 樹齢:40年                  醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。 収穫:2020年9月8日、12日 残糖:1g/L以下 酸度:8g/L アルコール度数:13%</p>								
<p>JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf</p>								

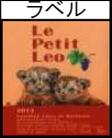
ーロワールー

<p><b>ドメヌ ドラ ガルリエール</b>  <i>Domaine de la Garreliere</i></p>						<p>本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方                  栽培:ピオディナミ(Ecocert 認証)</p>		
<p>シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの高低い丘。シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルゾー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとられないドメヌを目指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。</p>								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	304本		
<p>葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌                  醸造:天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず 熟成:コンクリートタンク熟成                  JAN:4589941391935 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p>								

ーローヌー

<p><b>カーヴ イヴ・キュイユロン</b>  <i>Cave Yves Cuilleron</i></p>						<p>本拠地:ヴェルリユー                  栽培:</p>		
<p>1920年、イヴの祖父、クロード・キュイユロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイユロンが引き継ぎました。カーヴ・キュイユロンは私たち家族の財産であり、ワインに対する情熱は三世代に渡って私たちのDNAに刻まれています。イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもピオディナミでもありません。彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。</p>								
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO	生産者情報
	サン・ジョセフ ブラン ル・ロンバル Saint-Joseph Blanc Le Loimbard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	109本		
<p>葡萄:マルサンヌ100% 畑・土壌:砂、花崗岩 コート・ドゥ・ヴェルリユー東、南向き斜面 樹齢:約40年                  醸造・熟成:区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9か月樽熟成                  JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし</p>								

## —ボルドー—

<b>クロ・レオ 篠原麗雄(しのはられお)</b> <i>Clos Leo</i>		本拠地:ボルドー カステイオン 栽培:リュット・レゾネ					
シャトー・ヴァランドローで働いていた日本人、篠原麗雄氏が2002年、0.82ヘクタールの小さな畑を購入して造り始めたワインです。畑では、化学肥料を使わず、堆肥を使い、除草剤を使わず別の方法で除草を行います。ピオティナミではありませんが、畑が良いコンディションになるようにコントロールしています。機械ではなく手で出来ることを手で行う徹底的な品質主義を貫いています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代 在庫	MEMO	生産者情報
	<b>プチ・レオ カステイオン・コート・ド・ボルドー</b> Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	1017本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:最新の機械で収穫を行い除梗しステンレスタンクで発酵、マイクロバージュ。熟成:ステンレスタンクで20カ月 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし							
	<b>クロ・レオ カステイオン・コート・ド・ボルドー</b> Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥11,000 ¥10,000	270本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

## —ジュラ—

<b>ル・クロ・デ・グリーヴ</b> <i>Le Clos des Grives</i>		本拠地:ジュラ コート・デュ・ジュラ 栽培:ピオロジック(エコセール)					
ジュラ地方で最も早い、1968年にエコセール認定を受けた生産者。コート・デュ・ジュラに約4ヘクタールの畑を所有している。白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、プールサール、トゥルソーを栽培。ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれれば最高の果汁を手に入れることができます。2017年にル・セリエ・デ・ティエルスリーヌの共同経営者であったブノワ・ミュラン氏が買収。今後の品質向上が期待されます。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代 在庫	MEMO	生産者情報
	<b>コート・デュ・ジュラ シャルドネ ミュージシエンヌ</b> Cote du Jura Chardonnay Musicienne	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	286本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま圧搾 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 80%樽(新樽率20%)20%ステンレス発酵 熟成:11ヶ月 キュヴェ名《Musicienne》は《歌鶯(ウタツグミ)》 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							

## —スロヴェニア—

<b>クメティヤ・ナンド</b> <i>Kmetija Nando</i>		本拠地:プリモルスカ地方 コリシュカ・ブルタ地区 栽培:オーガニック					
スロヴェニア北西プリモルスカのコリシュカ・ブルタ地区、クメティヤ・ナンドはイタリアのフリウリ、コッリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシーヴォに居を構えています。所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのブルタに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオボカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。当主アンドレイは家族の農場(クメティヤ)で25年間ワインを造っています。ブルタの土地への尊重とクメティヤの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代 在庫	MEMO	生産者情報
	<b>レブーラ ブルー・ラベル プリモルスカ</b> Rebula Blue Label PGO Primorska	浸漬	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	411本	
葡萄:レブーラ(リボツァ・ジャツァ)100% 樹齢:16年 畑・土壌:東向き、オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造:天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン。熟成:ステンレスタンクで澱と共に JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

## —クメティヤ・シュテッカー—

<b>クメティヤ・シュテッカー</b> <i>Kmetija Stekar</i>		本拠地:プリモルスカ地方ブルタ地区 栽培:自然な形での栽培(認証なし)					
1672年からの歴史を誇るシュテッカー一家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代 在庫	MEMO	生産者情報
	<b>レブーラ・プリロ</b> Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	26本	
葡萄:リボツァ・ジャツァ100% 畑・土壌:スネザトプリロ村、ブルタ、標高150~170m、0.4ha 西向きでテラス 醸造:熟成:果皮と共に20日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にSO2ごく少量添加 アカシア樽で36か月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							