

# ♪2024年9月事務所試飲会ワインリスト♪



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





## ーオーストリアー

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
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	294本	
著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。 今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。							
	ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	290本	
葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	162本	
葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑: ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ フルシュテゴート Gemischter Satz Furchtegott	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	58本	
葡萄: リースリング、ツィアファンドラ、ヴェルシュリースリング 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: 樽 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケータ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	142本	
葡萄: ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢: 平均30年 畑: 石灰質土壌 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							




## ーアルザスー

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
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	532本	
17世紀よりカッツェンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。 2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。 特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg (ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg (ヒンテルブルグ)の二つの区画、 わずか1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びバイオダイナミの認定を受ける畑です。							
	アペル・デール リースリング Appel D'R Riesling	白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	224本	
葡萄: リースリング 平均樹齢: 50年 畑・土壌: 花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造・熟成: ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France	-	2022	750	税込¥5,940 ¥5,400	226本	
葡萄: ゲヴュルトトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール 平均樹齢: 40年 醸造・熟成: ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。							
	イリ・ア・ド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	-	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	164本	
葡萄: ゲヴュルトトラミネール、ミュスカ 平均樹齢: 60年 畑・土壌: ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造・熟成: ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。							
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	308本	
葡萄: ピノ・ノワール 平均樹齢: 45年 畑・土壌: ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培: バイオダイナミ 醸造・熟成: 全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							





## ーローヌー

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	
		<b>マス・ド・レスカリダ</b> <i>Mas de l'Escarida</i>	本拠地:アルデツシュ地方 サニヤック村 栽培:ビオロジック(認証なし)						
畑の人ローラン・フェル氏は得意とするフィールドワークを生かし、アルデツシュ地区の有機栽培コンサルタントとして活躍しました。2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨みが特徴的です。必要な時以外は亜硫酸を添加しません。葡萄とテロワールの味の表現を楽しんでほしいこと。これが無添加のワインを造り始めた大きな理由なのです。									
		<b>ラ・マイ・ポリダ ヴァンド・フランス</b> <i>La Mai Polida Vin de France</i>	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	365本		
葡萄:ヴィオニエ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf									
		<b>ル・グラン・フレスメン ヴァンド・フランス</b> <i>Lo Grand Fresiment Vin de France</i>	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	497本		
葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature									
		<b>フェ・ヴィラルー ロゼ ヴァンド・フランス</b> <i>Fai Virar Rosé Vin de France</i>	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	539本		
葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 醸造:熟成:セニエ方式、Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。それぞれ10日間のマセラシオン・カルボニック中に自重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。そのままアルコール発酵とMLF、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature									



## ーロワールー

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	
		<b>シャトー・ド・フォス=セッシュ</b> <i>Château de Fosse-Sèche</i>	本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培:ビオディナミ(Ecocert/Biodyvin 認証)						
シャトー・ド・フォス=セッシュ、西暦800年から1,000年にかけてのこと。この地方ではシトー派に先行していたベネディクト派の修道士たちによって建立された醸造所です。この地域は国によるLPO(Ligue de la Protection des Oiseaux)長寿保護地区に指定されています。2018年12月1日、LPOの協力和助言の元、100種以上の野生動物保護シェルターがフォス=セッシュに設置されました。1996年、双子の兄弟ギヨームとエイドリアン、母親のフランソワーズ、そして義父のウエリはマダガスカルのプロウ畑を後にし、1998年フォス=セッシュに移り住み、2010年にはエイドリアンも加わりました。2012年5月、シャトー・ド・フォス=セッシュを継承しました。現在、家族的な雰囲気の中で働き、生活しており、ワインと自然への情熱を分かちあうという共通の目標を持って互いに補完しています。									
		<b>アルカンヌ ヴァンド・フランス</b> <i>Arcane Vin de France</i>	白	(2022)	750	税込¥9,350 ¥8,500	240本		
葡萄:シュナン100% 平均樹齢:25年 畑:土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質 非常に根が深い 醸造:熟成:ステンレスタンク発酵 熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biodyvin									
		<b>エオリット ヴァンド・フランス</b> <i>Eolithe Vin de France</i>	赤	(2020)	750	税込¥6,050 ¥5,500	191本		
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニオン1% 平均樹齢:10~60年、樹勢が強すぎない台木 畑:土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質 醸造:熟成:3~15日間かけて発酵 12か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biodyvin									

## ーブルゴーニュ

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	
		<b>ドメヌ パラン&amp;ジャック・パラン</b> <i>Domaine Parent &amp; Jacques Parent</i>	本拠地:ブルゴーニュ ボマール 栽培:自社畑ビオディナミ(Ecocert 認証)						
17世紀から続くボマールの名門ドメヌ・パラン。現当主アンヌ・パランはブルゴーニュにおける女性醸造家の先駆者でもあります。自社畑ではビオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。パランが最も力を入れているのはボマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボヌ、モンテリイといったアペラシオンも生産されています。ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事をしています。									
		<b>ブルゴーニュ シャルドネ</b> <i>Bourgogne Chardonnay</i>	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	179本		
葡萄:シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢:15~25年 醸造:熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10か月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
		<b>ブルゴーニュ コート・ドール</b> <i>Bourgogne Cote d'Or</i>	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	179本		
葡萄:ピノ・ノワール 畑:ボマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド 平均樹齢:30年 醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12~14日間発酵。熟成:600リットルの樽で12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB									
		<b>ボマール プルミエ・クリュ レ・シャポニエール</b> <i>Pommard 1er Cru Les Chaponnières</i>	赤	2017	750	税込¥22,000 ¥20,000	58本		
葡萄:ピノ・ノワール 畑:土壌:粘土石灰 ボマールの1級畑、ヴォルネイ側のレ・リュジャンコンと地続きの東側の区画。醸造:選果しながら手摘み収穫。更に振動式テーブルで選果。3~5日間低温浸漬。1日2~3回のピジャージュ18~20日間発酵。熟成:14~16ヶ月(新樽35~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB									

## ドメヌ ラトゥール・ジロー

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	
		<b>ドメヌ ラトゥール・ジロー</b> <i>Domaine Latour Giraud</i>	本拠地:ブルゴーニュ ムルソー 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)						
ラトゥール・ジローはコート・ド・ボヌの中でも素晴らしい白ワインを生み出すムルソーに拠を構えています。ラトゥール・ジローの歴史は3世紀以上に渡り、17世紀後半まで遡ります。現当主、ジャン・ピエール氏がボヌ、ディジョンで醸造、理工学を学び、ドメヌに戻った80年代から、ドメヌ元詰めを始めました。現在では葡萄の栽培からワインの醸造まで、すべてジャン・ピエール氏によって指揮されており、経理に関しては彼の姉であるフローレンスによって補佐されています。ラトゥール・ジローは現在10ヘクタールの畑を所有しており、その80%が白ワイン、20%が赤ワインの畑です。									
		<b>ムルソー キュヴェ シャルル・マキシム</b> <i>Meursault Cuvee Charles Maxime</i>	白	2022	750	税込¥15,400 ¥14,000	107本		
葡萄:シャルドネ 畑:7区画からのブレンドです。ジュヌヴィエール、ポリュン側に位置するLe Limouzin, Les Criots, Les Pelles Dessous。オーセイ・デュレス側に位置するLes Vireux dessous そしてムルソー北限に位置するLe Clos du Cromin, Les Corbins, Les Malporieres JAN:3468672202752 クロージャー:天然コルク 認証:なし									
		<b>ムルソー プルミエ・クリュ ジュヌヴィエール</b> <i>Meursault 1er Cru Genevrières</i>	白	2022	750	税込¥27,500 ¥25,000	41本		
葡萄:シャルドネ 樹齢:平均40年 新樽率:25% JAN:3468672206750 クロージャー:天然コルク 認証:なし									