



♪ 軽井沢ナチュラルワインテラスワインリスト ♪

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

ーアルザスー

ヴィニョーブル クリュール Vignoble Klur		本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ピオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証)				
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ピオディナミの認定を受ける畑です。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	509本
葡萄:リースリング、ミュスカ 平均樹齢:45年 畑:土壌:花崗岩 栽培:ピオロジック、ピオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間ダブルバークジュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ベティヤン・ナチュラル JAN:なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter						

ーローヌー

ドメヌ ラ ロッシュ ビュイシェール Domaine de la Roche Buisserie		本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Ecocert認証)				
コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワヌのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョーリ氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。太陽を浴びたローヌらしさに冷涼感加わるフランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO2の添加量は瓶詰め前15~20gもしくは無添加。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	プティ・ジョー ヴァンド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	398本
葡萄:グルナッシュ50%、シラー50% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め1週間前にSO2を1g/hl添加 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf						

マス・ド・レスカリダ Mas de L'Escarida

マス・ド・レスカリダ Mas de L'Escarida		本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(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、アルデッ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。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ラ・マイ・ポリダ ヴァンド・フランス La Mai Polida Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	316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						
	ル・グラン・フレスイメン ヴァンド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	453本
葡萄:ソーヴィニヨン・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						

ーボルドーー

シャトー レスカール Château L'Escart		本拠地:ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サンニルーベ村 栽培:ピオディナミ(Ecocert, Demeter認証)				
アントル・ドゥー・メール北部のサンニルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。当主ジェラルド・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは淀みがなく伸びのある果実味があります。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	シャトー レスカール キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	218本
葡萄:メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5% 畑:2ヘクタール 土壌:砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造:低温マセラシオン、天然酵母 熟成:オーク樽、アンフォラ JAN:3451210210302 クロージャー:DIAM3コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

シャトー・ダルシュ Château d'Arche

シャトー・ダルシュ Château d'Arche		本拠地:ボルドー ソーテルヌ 栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/ピオディナミ転換中				
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ポリテリス・シネレア、通称『真菌菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロク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年にはピ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
	ラルシュ ペルレ プリュット ブラン・ブラン L'Arche Perle Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	559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・ダルシュドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー:コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						

<p>シャトー カズボンヌ <i>Château Cazabonne</i></p> <p>本拠地:ポルドー グラーヴ 栽培:ピオディナミ</p>							
<p>ガロンヌ川上流域、サン・ピエール・ド・モンのコミュニティで最も古い歴史を持っています。カズボンヌは2016年、ジャン=パティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロ・ド・ムニサンの醸造家であるダヴィド・ブーティ氏との出会いによって生まれました。 ピオディナミ農法にならぶ当主のビジョンは、“忘れ去られたポルドー品種の再発見”です。 現在、彼自身が“ラボ”と呼ぶ区画では、過去のポルドーの品種約60品種が栽培されており、それぞれの品種の持つ個性や環境への適応性が試されています。</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
	<p>キ・エ・イン キ・エ・ヤン? ヴァンド・フランス Qui est Yin, qui est Yang? Vin de France</p> <p>葡萄:カベルネ・フラン60%、ソーヴィニヨン・ブラン40% 畑・土壌:石灰質粘土 醸造・熟成:葡萄は同じタンクで発酵・熟成 JAN:なし クロージャー:压榨コルク 認証:なし</p>	赤	(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	279本	

ールーシヨナー

<p>ドメーヌ・デュ・ポッシブル & オン・アタンダン・ラ・プリュイ <i>Domaine du Possible & En Attendant la Pluie</i></p> <p>本拠地:ルーシヨ ランサック村 栽培:ピオロジック(認証なし)</p>							
<p>Possibleの名前通り、可能性への挑戦を目指すルイック・ルール氏。理想の畑を探し求め、古木が植わる畑と閉鎖された古い協同組合を手に入れたのです。 硫黄とポルドー液以外使わずにピオロジック栽培。片麻岩、シスト、花崗岩など多様な土壌と古木の個性を生かしたワインを造ります。 自分の目指すワインに向けて可能な限り突き進むんだ、そうすればできるんだ、という気持ちのあり方を示しています。</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
	<p>ロ・ア・ラ・ブッシュ コート・ド・ルーシヨ L'eau à la Bouche Cotes de Roussillon</p> <p>葡萄:シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30% 土壌:花崗岩 醸造:SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず 熟成:タンク80%、樽20% 濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>	赤	2015	750	税込¥3,960 ¥3,600	399本	

ーオーストリアー

<p>ピオヴァインゲート ヨハネス・ツィリンガー <i>Bioweingut Johannes Zillinger</i></p> <p>本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ 栽培:ピオディナミ(AB, Demeter認証)</p>							
<p>オースト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、多才な手法で「革命的な」ワインを生み出します。 50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スト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
	<p>パルセルール ブラン #1 Parcellaire Blanc #1</p> <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ア発酵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>	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	109本	

ードイツー

<p>ヴァインゲート・ヴァインライヒ <i>Weingut Weinreich</i></p> <p>本拠地:ラインヘッセン ベイトハイム 栽培:ピオロジック</p>							
<p>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。</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
	<p>タヘレス Tacheles</p> <p>葡萄:パカス、ミュラー・トゥルガウ、ジルヴァーナー、ソーヴィニャック 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf</p>	白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	723本	
	<p>パロリ リースリング Paroli Riesling</p> <p>葡萄:リースリング 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:全房のままアンフォア発酵・熟成。無濾過。SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf</p>	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	380本	