

♪2024年10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

ドイツ		本拠地:ラインヘッセン ペヒトハイム 栽培:ピオロジック					MEMO
ヴァインゲート ヴァインライヒ Weingut Weinreich							
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ペヒ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「Naturlich 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ルングしています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	
	ヴァインライヒ ヴァイス Weinreich Weiss	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	197本	
葡萄: ショイレーベ、シルヴァナー、ミューラー-トウルガウ、パフース(バッカス) 土壌: レスローム、石灰岩 醸造・熟成: ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度: 7.6g/L 酸度: 6.5g/L JAN:4260215650285 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ グラウ Weinreich Grau	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	484本	
葡萄: グラウブルグンダー(ピノ・グリ) 100% 土壌: レスローム、石灰岩 残糖度6.5g/L 酸度: 5.3g/L アルコール度数: 12.5% JAN:4260215650254 クロージャー: スクリューキャップ 認証: ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ロゼ Weinreich Rose	ロゼ	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	387本	
葡萄: ピノ・ノワール、ポルトギーザー、ムニエ、ドルンフェルター 土壌: レスローム、石灰岩 醸造・熟成: ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。残糖度: 8.2g/L 酸度: 5.7g/L アルコール度数: 11.5% JAN:4260215650087 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ロート Weinreich Rot	赤	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	322本	
葡萄: ドルンフェルター60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン10% 土壌: レスローム、石灰岩 醸造・熟成: ステンレスタンクで発酵、18ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴィーガン認証							
	リースリング トロッケン Riesling Trocken	白	2022	750	税込¥2,520 ¥3,200	213本	
葡萄: リースリング 土壌: レスローム、石灰泥灰土 醸造: 天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間熟成 醸造・熟成: 天然酵母。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成 残糖度: 4.7g/L 酸度: 7.4g/L アルコール度数: 12% JAN:4260215650018 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ペヒトハイム シャルドネ Bechtheim Chardonnay	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	399本	
葡萄: シャルドネ 土壌: レスローム、石灰泥灰土 醸造・熟成: 天然酵母、樽 JAN:4260215650070 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴィーガン認証							

オーストリア		本拠地: クレムスタール 栽培: ピオディナミ(AB, Demeter 認証)					MEMO
クリストフ・ホッフ Christoph Hoch							
クリストフ・ホッフは2013年に12代続くホッフ家を継承しました。故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。『こんなに酸が強いワインはスパークリングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2021+2022) NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	576本	
葡萄: グルーナー・ヴェルトリーナー(30~45年)70%、残りはツヴァイゲルト(25~35年)ソーヴィニヨン・ブラン(15年) ミュスカオトネル(45年) フラウアー・ポルトギーザー10(45年) 醸造: 木樽、天然酵母、ソーヴィニヨン・ブランとミュスカオトネルは最長24時間の果皮浸漬。外ド・アンセストラルで瓶熟成。SO2無添加、清澄、濾過は行わない。デブルジュマンのみ。王冠栓。 JAN:9120062020011 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter							

ピオヴァインゲート ヨハネス・ツィリンガー		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)					MEMO
Bioweingut Johannes Zillinger							
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年生まれヨハネスはその経験と知識を生かして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。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。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	
	ヴェルエ ヴァイス Velue Weis	白	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	360本	
葡萄: グルーナー・ヴェルトリーナー50%、リースリング25%、ムスカテラー25% アルコール度数: 11.5% 醸造: 圧搾: GVIは全房のまま圧搾。RIは除梗して24時間果皮浸漬。MIは全房のまま足で破碎。ステンレスタンクと樽で熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742259 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf/Demeter							
	ヴェルエ ロート Velue Rot	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	120本	
葡萄: ツヴァイゲルト85%、メルロー15% アルコール度数: 11.5% 醸造: 圧搾: 全て手摘み収穫・天然酵母 ZWIは全て除梗して5日間細胞発酵、破碎せず。MIは全房のまま発酵。ステンレスタンクと大樽で8ヵ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742396 クロージャー: 認証: Euro Leaf/Demeter							
	レヴォリューション ホワイト・ソラ Revolution White Solera	白	(2018-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	600本	
葡萄: シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、ショイレーベ(2017年~2022年)25% 醸造・熟成: シャルドネはアンフォアで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733 クロージャー: DIAM5コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							

ーオーストリアー

	レヴォリューション ピンク・ソラ Revolution Pink Solera 葡萄: レースラー(2021年)50%、シラー(2018~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10% 熟成: 500Lの樽、アカシア樽、ソラ・システム JAN: 9120016741757 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter	ロゼ	(2017-2022) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	149本	
	レヴォリューション レッド・ソラ Revolution Red Solera 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樽で短い果皮浸漬発酵。ソラ・システム。 JAN: 9120016741771 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter	赤	(2018-2021) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	281本	
	パルセレール ルージュ #1 Parcellaire Rouge #1 葡萄: カベルネ・フラン62%、シラー38% 土壌: 北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造: 熟成: 全房のカベルネ・フランをアンフォラ発酵、木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰め前2か月前にブレンド。 JAN: クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	120本	

ーロワールー

		本拠地: ロワール ペイ・ナンテ地方 栽培: ビオダイナミ(Ecocert/Demeter認証)					
<p>グザヴィエ・ハーディーは1997年環境エンジニアとして起業しました。20年に渡り環境分野に携わったのち、2017年会社を売却。2018年よりラ・シャペル・グランにてワイン造りに携っています。エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。深い海の青さを思わせるブルーリストが豊富な総面積1.5haの小さな畑には、2013年、2014年、2019年と三度の植樹により植わっています。2013年、同地区ではじめての、また唯一のワイン農家Terre Bleuesが産声を上げたのです。</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
	AWA ヴァンド・フランス AWA Vin de France 葡萄: ピノ・グリ100% アルコール度数: 12.5% 醸造: 熟成: ピノ・グリを直接圧搾 8か月古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN: なし クロージャー: 圧縮コルク 蝶キャップ 認証: Euro Leaf/Demeter	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	116本	
	バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Rosé 葡萄: グロー100% 畑・土壌: 青いシスト アルコール度数: 11% 醸造: 熟成: 1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN: なし クロージャー: DIAM5コルク 蝶キャップ 認証: Euro Leaf/Demeter	ロゼ	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	118本	
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge 葡萄: グロー100% 畑・土壌: 青いシスト アルコール度数: 11% 醸造: 熟成: 直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN: なし クロージャー: DIAM5コルク 蝶キャップ 認証: Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	82本	
	XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge 葡萄: ピノ・ノワール100% 畑・土壌: 青いシスト 醸造: 熟成: 天然酵母で10日間発酵。その後、8か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN: なし クロージャー: DIAM5コルク 蝶キャップ 認証: Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	118本	

ースロヴェニアー

		本拠地: ポドラヴィエ地方 マリボル 栽培: ビオダイナミ転換中					
<p>ポーヌで醸造の勉強をしたアントワヌ・ジャブレヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りに終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにビオ栽培への変換を進めています。</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
	ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska 葡萄: 100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰め前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	限定品	
	レンシュキ・リースリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska 葡萄: レンシュキ・リースリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし	白	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	限定品	
	シャルドネ シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska 葡萄: シャルドネ100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	限定品	