

♪ワインプラス×オルヴォー合同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

ーシャンパーニュー

アラシ・ベルナルド Alain Bernard		本拠地:ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地方ディジー村(ブルミエ・クリュ) 栽培:ピオロジック(認証なし)					
1912年に父アルチュールが立ち上げたレコルトン・マニユピュラン(葡萄栽培農家兼醸造業者)。現在では、父アラシが指揮をとり、息子のブノワが営業を担う家族経営の会社です。彼らは元々はドン・ペリニョンのような大手メゾンに葡萄を供給していました。 創設者であるアラシの父アルチュールは同じディジーにあるメゾン、ガストン・シケで働きながら、カーヴの一角を借りて、自分のワイン造っていました。 醸造やカーヴでの仕事はもちろん重要ですが、しかし畑での仕事をもっとも大きな部分を占めると考えています。彼らは科学的な除草剤を一切使いません。							
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
	ブリュット ブルミエ・クリュ ディジー Brut Premier Cru Dizy	泡	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	536本	
	葡萄:シャルドネ60%、ピノ・ノワール35%、ピノ・ムニエ5% 土壌:Dizy(1er Cru) 醸造:ブルミエ・タイユまで搾汁、補糖せず 熟成:最低3年間、出荷3~6カ月前に手でデゴルジュマン。MCR ドサージュ:7g/L JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし						
	ブリュット ブラン・ド・ブラン ブルミエ・クリュ ディジー Brut Blanc de Blancs Premier Cru Dizy	泡	NV	750	税込¥8,800 ¥8,000	337本	
	葡萄:シャルドネ100% 土壌:Dizy(1er Cru) 醸造:ブルミエ・タイユまで搾汁、補糖せず 熟成:最低3年間、出荷3~6カ月前に手でデゴルジュマン。MCR ドサージュ:6g/L JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし						

ーローヌー

ファミーユ・ド・ボエル・フランス Famille de Boel France		本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ					
DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人のArnaud DE BOELと、ブルターニュ出身のNelly FRANCE、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。ニュージーランドでのワイン造りを通じて出会った二人は、フランスへ帰国後、最も好きな品種であるシラーからワインを造るため、2016年にローヌにドメーヌを設立しました。ドゥ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは“グルマン”(食いしんぼう)であることでしょう。フランスを代表するグルマンであるアンヌ・ソフィー・ニックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞ彼らのワインをレストランに採用していることが、なによりの証拠といえます。							
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
	ジャス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン Jasus Lalandii Cotes du Rhone Blanc	白	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	43本	
	葡萄:グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5% 畑・土壌:沖積土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801207 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ Le gras c'est la Vie! M editerranee	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	136本	
	葡萄:グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌:青い泥土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 酸化防止剤の添加もごく最小限 JAN:3770010801184 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf						
	アシエジェ コート・デュ・ローヌ Assiegés Cotes du Rhone	赤	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	77本	
	葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い泥土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf						

カーヴ イヴ・キュイユロン

カーヴ イヴ・キュイユロン Cave Yves Cuilleron		本拠地:ヴェルリユー 栽培:					
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”。							
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
	サンペレイ リューニディ ビューズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	75本	
	葡萄:マルサンヌ100% 畑・土壌:粘土、片岩 ビューズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造:熟成:区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8カ月樽熟成 JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし						
	サンジョセフ ブラン ル・ロンバル Saint-Joseph Blanc Le Loimard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	106本	
	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カ月樽熟成 JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし						

ーボルドー

ピエール・アンリ・コザン Pierre Henri Cosvns		本拠地:ボルドー コート・ド・ブル 栽培:ピオディナミ(Demeter認証)					
マルゴ村の向かいにあるコート・ド・ブル。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。1970年代から家族経営しています。ピオディナミ農法によって原点復帰したボルドーの代名詞的なワインです。私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。2009年から有機栽培に、2018年からピオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。							
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
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・ブル ブラン Chateau Grand Launay Cotes de Bourg Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	721本	
	葡萄:ソーヴィニヨン・グリ100% 土壌:粘土質、シルト 醸造:熟成:果皮浸漬せず、空圧式プレス。ステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753134 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/ECOCERT/Demeter						
	シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・ド・ブル Chateau Grand Launay Rouge Cotes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	150本	
	葡萄:メルロー70%、マルベック30% 樹齢:30年 土壌:粘土、シルト 醸造:熟成:天然酵母 ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月 JAN:3760087753141 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Demeter						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。

—ボルドー—

シャトー・ダルシュ <i>Château d'Arche</i>		本拠地:ボルドー ソーテルヌ 栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/バイオナミ転換中					
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	MEMO
	ラルシュ ペルレ プリュット ブランド・ブラン L'Arche Perle Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	580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							

シャトー カズボンヌ <i>Château Cazebonne</i>		本拠地:ボルドー グラヴ 栽培:バイオナミ					
ガロンヌ川上流域、サン=ピエール・ド・モンのコミュン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・ムニソンの醸造家であるダヴィド・プーティ氏との出会いによって生まれました。バイオナミ農法にならぶ当主の情熱は、“忘れ去られたボ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、過去のボルドーの品種約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。							
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
	ル・グラン・ヴァン ブラン グラヴ Le Grand Vin Blanc Graves	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	48本	
葡萄:セミヨン65%、ソーヴィニヨン・ブラン35%、ソーヴィニヨン・クリ10% 土壌:砂質のPeyron(ペイロン)にソーヴィニヨン・ブラン、砂質のBouché(ブーシェ)にセミヨン、ソーヴィニヨン・クリ 醸造:熟成:ゆっくりと圧搾 12°Cで24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォア 天然酵母 澱と共に発酵、熟成 MLF後に軽く攪拌 濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:VINCコルク 認証:なし							
	ル・グラン・ヴァン ルージュ グラヴ Le Grand Vin Rouge Graves	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	233本	
葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 土壌:ヒト型石灰質のメルロー 醸造:熟成:全て手摘み収穫 SO2を添加せず天然酵母で発酵 3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォアで発酵。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:VINCコルク 認証:なし ※キャップシールなし							

—ジュラ—

ジェローム・アルヌー <i>Jérôme Arnoux</i>		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
	クレマン・デュ・ジュラ プリュット・ナチュラル エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	403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:全房のまま空圧式ブスマティックで圧搾 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							
	アルボワ シャルドネ カンテサンス Arbois Chardonnay Quintessence	白	2020	750	税込¥5,830 ¥5,300	173本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土質土壌50%石灰質土壌50% 醸造:全房のまま空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:樽(新樽25%)12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット Brasero Arbois Rosé Cahuetes	ロゼ	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	354本	
葡萄:プールのサル50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土質50%、石灰質50% 醸造:除梗、4時間果皮浸漬の直接圧搾。タンク。熟成:ステンレスタンクで8か月熟成。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 認証:なし							

ル・クロ・デ・グリーヴ <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、プールのサル、トルソーを栽培。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
	コート・デュ・ジュラ シャルドネ ドゥ・ビクベル Cotes du Jura Chardonnay De Bickbell	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	120本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:30~35年 畑:土壌:粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造:熟成:手摘み 全房のまま空圧式プレス機にて圧搾 デフルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵 ウィヤージュしながら12か月タンク熟成。清澄せず。軽く濾過。最低限の少量SO2添加。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:確認中							
	コート・デュ・ジュラ トルソー/プールのサル デ・ボワ Cotes du Jura Trousseau Poulsard Des Bois	赤	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	120本	
葡萄:トルソー・プールのサル 畑:土壌:粘土石灰質、東、南、南西向き 樹齢:30~45年 醸造:熟成:手摘み 最天然酵母 6か月ステンレスタンク熟成 濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:確認中							