

# ♪アルザス&コート・デュ・ローヌ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

## 一 アルザス

| ドメヌ・ミュレ & マゾン・ミュレ<br>Domaine Muré & Maison Muré  |  | 本拠地:アルザス南部オー・ラン ルファック村<br>栽培:ピオディナミ(AB, Ecocert認証、2013年Demeter取得) |        |     |                      |      |      |
|--|--|---|--------|-----|----------------------|------|------|
| 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。<br>ヘクタールあたり10,000本の高密度。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。<br>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。<br>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ールワインはいずれもピオロジック栽培から成ります。 |  |   |        |     |                      |      |      |
| ラベル  | ワイン名   | タイプ   | ヴィンテージ | 容量  | 参考上代                 | 在庫   | MEMO |
|  | クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ピオ<br>Crémant d'Alsace Grand Millésime BLO                                  | 泡   | 2016   | 750 | 税込¥6,600<br>¥6,000   | 39本  |      |
| 葡萄:シャルドネ、リースリング 土壌:ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土 醸造:228Lの樽 熟成:樽36か月<br>ドサーージュ:1g/L デゴルジュマンの日付を記載<br>JAN:3431441016331 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Demeter   |  |   |        |     |                      |      |      |
|  | ゲヴュルトラミネール オルシデ・ゾヴァージュ<br>Gewurztraminer Orchidées Sauvages                                    | 白   | 2022   | 750 | 税込¥3,630<br>¥3,300   | 360本 |      |
| 葡萄:ゲヴュルトラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質粘土 醸造:天然酵母<br>残糖:20g/L 総酸度:5.13g/L アルコール度数:13.5%<br>JAN: クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro leaf   |  |   |        |     |                      |      |      |
|  | ゲヴュルトラミネール フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン<br>Gewurztraminer Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin | 白   | 2019   | 750 | 税込¥7,150<br>¥6,500   | 13本  |      |
| 葡萄:ゲヴュルトラミネール 樹齢:40年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部<br>残糖:66g/L 総酸度:6.3g/L アルコール度数:14%<br>JAN:3431442019072 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter  |  |   |        |     |                      |      |      |
|  | リースリング コート・ドルファック<br>Riesling Cote de Rouffach   | 白   | 2022   | 750 | 税込¥6,050<br>¥5,500   | 60本  |      |
| 葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質<br>残糖:1g/L 総酸度:8.1g/L アルコール度数:13%<br>JAN: クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf  |  |   |        |     |                      |      |      |
|  | リースリング フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン<br>Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin              | 白   | 2020   | 750 | 税込¥8,250<br>¥7,500   | 34本  |      |
| 葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部<br>JAN:3431442020047 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter   |  |   |        |     |                      |      |      |
|  | ピノ・ノワール "V"<br>Pinot Noir "V"  | 赤   | 2021   | 750 | 税込¥11,000<br>¥10,000 | 56本  |      |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:18年 土壌:黄土に覆われた粘土石灰質、斜面下部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%)<br>*特級畑Vorbourgのブドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記<br>JAN:3431444021080 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter   |  |   |        |     |                      |      |      |

| ヴィニョブル クリュール<br>Vignoble Klur   |   | 本拠地:アルザス カッツエンタール村<br>栽培:ピオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証) |        |     |                    |      |      |
|---|---|---|--------|-----|--------------------|------|------|
| 17世紀よりカッツエ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。<br>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。<br>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、<br>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   | MEMO |
|   | アペル・デール リースリング<br>Appel D'R Riesling  | 白   | 2022   | 750 | 税込¥6,380<br>¥5,800 | 230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<br>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<br>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter  |   |   |        |     |                    |      |      |
|   | オ・グラン・デール・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ<br>O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru | 白   | 2020   | 750 | 税込¥8,250<br>¥7,500 | 115本 |      |
| 葡萄:リースリング 平均樹齢:65年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ 栽培:ピオディナミ<br>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。4日間のマセラシオン シュール・リーで18か月の熟成<br>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter  |   |   |        |     |                    |      |      |
|   | エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール<br>Air de Famille Pinot Noir  | 赤   | 2019   | 750 | 税込¥6,380<br>¥5,800 | 294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:ピオディナミ<br>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<br>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter   |   |   |        |     |                    |      |      |

—ローヌ—

| <p><b>ドメーヌ ラ ロッシュ ビュイシエール</b><br/> <i>Domaine de la Roche Buisserie</i></p>   |   | <p>本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村<br/>                     栽培:ビオロジック(Ecocert認証)</p> |        |     |                    |      |
|---|---|---|--------|-----|--------------------|------|
| <p>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ンのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョー氏が、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が加わるバ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。</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   |
|   | ロゼ コート・デュ・ローヌ<br>Rosé Cotes du Rhône      | ロゼ  | 2021   | 750 | 税込¥3,080<br>¥2,800 | 229本 |
| <p>葡萄:サンソー70%、グルナッシュ30% 土壌:粘土石灰質 醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵 7日間の醸し 直接压榨<br/>                     *瓶詰め前にSO2を1g/hl添加。<br/>                     JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf</p>   |   |   |        |     |                    |      |
|   | プレミス コート・デュ・ローヌ<br>Premice Cotes du Rhône | 赤   | 2021   | 750 | 税込¥3,300<br>¥3,000 | 198本 |
| <p>葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵 熟成:タンク熟成<br/>                     *瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。<br/>                     JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf</p>   |   |   |        |     |                    |      |
|   | ガイア コート・デュ・ローヌ<br>Gaia Cotes du Rhône     | 赤   | 2020   | 750 | 税込¥4,950<br>¥4,500 | 229本 |
| <p>葡萄:シラー90%、グルナッシュ10% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO2添加せず、天然酵母、除梗、タンク発酵、混醸 熟成:タンク熟成<br/>                     *瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。<br/>                     JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf</p>   |   |   |        |     |                    |      |

| <p><b>ドメーヌ ラフォン/ジャン・バティスト&amp;フランソワ ラフォン</b><br/> <i>Domaine Lafond/Jean-Baptiste&amp;Francois Lafond</i></p>  |   | <p>本拠地:タヴェル<br/>                     栽培:ビオディナミ(Euro Leaf/Demeter認証)</p> |        |     |                    |      |
|--|---|---|--------|-----|--------------------|------|
| <p>18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。バスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パブです。ラングロールのティボー・ピフェレルの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りにてアドバイスを受けました。</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   |
|  | ラルレヴ リラック・ブラン<br>La Relève Lirac Blanc  | 白   | 2022   | 750 | 税込¥4,730<br>¥4,300 | 524本 |
| <p>葡萄:クレレット50%、グルナッシュ50% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、礫<br/>                     醸造・熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから压榨、天然酵母 コンクリートタンク 熟成 濾過、清澄、SO2添加せず<br/>                     JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB</p>   |   |   |        |     |                    |      |
|  | ラルレヴ タヴェル<br>La Relève Tavel            | ロゼ  | 2021   | 750 | 税込4,730<br>¥4,300  | 301本 |
| <p>葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、砂地<br/>                     醸造・熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから压榨、天然酵母 ステンレスタンク熟成 濾過、清澄、SO2添加せず<br/>                     JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB</p>  |   |   |        |     |                    |      |
|  | ラルレヴ リラック・ルージュ<br>La Relève Lirac Rouge | 赤   | 2022   | 750 | 税込4,730<br>¥4,300  | 471本 |
| <p>葡萄:葡萄:グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20% 樹齢:50年 土壌:畑:石灰質、砂地<br/>                     醸造・熟成:全てのブドウを混醸、除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク8か月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加<br/>                     JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB</p>  |   |   |        |     |                    |      |

| <p><b>ファミユ・ド・ボエル・フランス</b><br/> <i>Famille de Boel France</i></p>  |   | <p>本拠地:コート・デュ・ローヌ<br/>                     栽培:ビオディナミ</p> |        |     |                    |     |
|---|---|--|--------|-----|--------------------|-----|
| <p>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・ピックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞって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。</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  |
|   | アシージェ コート・デュ・ローヌ<br>Assiégés Côtes du Rhône         | 赤  | 2021   | 750 | 税込¥3,850<br>¥3,500 | 70本 |
| <p>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<br/>                     醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成<br/>                     JAN: 3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>  |   |  |        |     |                    |     |
|   | リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ<br>Rue des Poullies Saint-Joseph | 赤  | 2022   | 750 | 税込¥8,250<br>¥7,500 | 34本 |
| <p>葡萄:シラー100% 畑・土壌:花崗岩<br/>                     醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵、6~9年の古樽熟成<br/>                     JAN: 3770010801221 クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>  |   |  |        |     |                    |     |

| <p><b>カーヴ イヴ・キュイロン</b><br/> <i>Cave Yves Cuilleron</i></p>   |   | <p>本拠地:ヴェルリユー<br/>                     栽培:</p> |        |     |                    |     |
|--|---|--|--------|-----|--------------------|-----|
| <p>1920年、イヴの祖父、クロード・キュイロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイロンが引き継ぎました。カーヴ・キュイロンは私たちが家族の財産であり、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ビ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  |
|  | サン=ペレイ リュー=ディ ビーズ<br>Saint-Peray Lieux-dit Bousse | 白  | 2022   | 750 | 税込¥7,150<br>¥6,500 | 84本 |
| <p>葡萄:マルサンヌ100% 畑・土壌:粘土、片岩 ビーズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画<br/>                     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 澀引せず8か月樽熟成<br/>                     JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし</p>  |   |  |        |     |                    |     |