

♪CPV合同試飲会「ルクレアション2024」ワインリスト♪



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

一ロワール

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
	ドメーヌ ドラ ガリリエール Domaine de la Garrelere	本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:バイオダイナミ(Ecocert認証)					
シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの高低丘。 シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルソー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。 ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメーヌを目指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。 SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。							
	ミリアール・ド・ワール ヴァンド・フランス・ムスー フリュット・ナチュール Milliard d'Etoiles Vin de France Mousseaux Brut Nature	白	NV	750	税込¥5,720 ¥5,200	73本	
葡萄:シュナン・ブラン50%、カベルネ・フラン50% 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、メソッド・アンセストラル方式、手でデゴルジュマンシ、樽熟成させたりザーブワインを20%加える。 JAN: 4589941391812 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Ecocert/BIOYVIN							
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	219本	
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN:4589941391935 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecocert/BIOYVIN							
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ トゥーレーヌ Le Cherin de la Colline Touraine	白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	182本	
葡萄:シュナン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、全房発酵、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941392154 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Ecocert/BIOYVIN							
	マルキ・ド・セー ヴァンド・フランス Marquis de "C" Vin de France	白	2019	750	税込¥4,950 ¥4,500	146本	
葡萄:シャルドネ100% 土壌:桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック 熟成:樽熟成 JAN: 4589941391829 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecocert/BIOYVIN							
	ル・ルーージュ・デ・コルニユ トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2020	750	税込¥3,850 ¥3,500	55本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク JAN: 4589941391836 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecocert/BIOYVIN							
	ガメイ サン・トラララ ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala Val de Loire	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	136本	
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:全梗で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecocert/BIOYVIN							

一ボージョレー

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
	ジャン・マックス Jean MAX	本拠地:ボージョレー シャルネイ 栽培:有機に転向中					
シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラピエールの弟子であるルイ・アントワヌ・リュイットにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げたいという道を見出しました。 フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。 2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に涼しいRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑。2022年にはLachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。 ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。							
	エクスターズ ボージョレー・ルーージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	212本	
葡萄:ガメイ 樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ20年 畑・土壌:シャルネイとリヴォレの粘土石灰質 標高350m、400m 西向き、北向き 醸造:手摘 畑で選果。20℃に冷やしてから全房でMC。天然酵母3週間かけて発酵。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
	ル・ルーージュ・ア・リエーヴル ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	141本	
葡萄:ガメイ 樹齢:45年 畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法 醸造:熟成:手摘 畑で選果 全房でMC 天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf							
	サン・ジェルマン ボージョレー ルージュ Saint Germain Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	117本	
葡萄:ガメイ 樹齢:100年 畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰質 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 全房でマセラシオン・カルボニック 天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf							

一シュッド・ウエストー

シャトー ラッソル Chateau Lassolle		本拠地:シュッド・ウエスト コート・デュ・マルマンデ地区 栽培:ピオディナミ(認証なし)					
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
	ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス Blanc qui Tante Vin de France	白	NV (19+20+21)	750	税込¥4,400 ¥4,000	246本	
葡萄:セミヨン100%(自根) 2019年(80%)、2020年(10%)、2021年(10%) 樹齢:109年 接木されていないブランド・ピエ 畑・土壌:ソーテルヌ地方から続く赤いグラヴ・砂礫の脈 手摘 醸造:熟成:全房のままプレス後、低温でデブルバージュ セメントタンク発酵 卵型タンクで12か月間熟成 JAN:4589941391867 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	オレンジ・ジュース ヴァンド・フランス Orange Juice Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥6,160 ¥5,600	101本	
葡萄:SG2022年55%、SB2022年45% 畑・土壌:セパー・ジュゴに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続く赤いグラヴ・砂礫の脈 醸造:SGは除梗破砕せず、全房で4週間果皮浸漬後、圧搾 SBは全房で直接圧搾 コンクリートタンク発酵、アンフォラ熟成 濾過:清澄せず JAN:4589941392338 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	ルーージュ・ダンフォール ヴァンド・フランス Rougé d'Amphore Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	361本	
葡萄:アブリュー100% 2018年15%と2019年85%のブレンド 土壌:砂礫 醸造:35%全房のまま直接圧搾、 果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す 2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:4589941391911 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	アド・ナチュラム ルージュ ヴァンド・フランス Ad Naturam Rouge Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	100本	
葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン70%(17年75%、18年25%;樹齢30年)、アブリュー30%(18年;樹齢80年)土壌:砂礫、粘土石灰 醸造:低温マセラシオン、破砕せず 熟成:セパー・ジュゴにアンフォラで9か月熟成 コンクリートタンクでアッサンブラージュ、3か月間タンク熟成 JAN:4589941391898 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	クー・フラン ヴァンド・フランス Coup Franc Vin de France	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	111本	
葡萄:カベルネ・フラン70%(樹齢:70年~100年以上。接木されていないブランド・ピエ)メルロー30%(樹齢80 醸造・熟成:セパー・ジュゴに発酵、アンフォラ熟成。瓶詰の際にSO2少々添加。コラーージュ、フィルター無。 JAN:4589941391973 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							

ーラングドックー

ドメイン コウドレ Domaine Coudoulet		本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 栽培:リュット・レゾネ(減農薬農法)					
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
	ヴィオニエ ペイ・ドック Vioigner Pays d'Oc	白	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	187本	
ビエール・アンド・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメヌ・コウドレ。協同組合から脱し、徹底した品質向上を目指して造られたワイン。 モンターニュ・ノワールの麓、ミネルヴォワ地区は周囲の山から吹きつける強い風「タラモンタン」により畑の湿気が吹き飛ばされて、 他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも内陸部に位置するため、朝夕が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。 品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。							
葡萄:ヴィオニエ 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク JAN:3437540089238 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし							
	シラー ダルティチュード ペイ・ドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc	赤	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	276本	
葡萄:シラー 土壌:標高350メートル ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土 醸造:熟成:全て除梗 破砕せず ステンレスタンクとコンクリートタンクで10~15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8~10か月間熟成。 JAN:3437540089177 クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし							
	メラッサス・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Urnac Fr ères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	397本	
葡萄:ヴィオニエ80%、ピノ・グリ20% 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造:熟成:天然酵母。600Lの大樽で発酵、11か月間熟成。濾過・清澄はしない。 ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941392307 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	メラッサス・ド・ブルミエール・カリテ カリニャン・ブラン ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Mélasses 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France/Ornac Frere	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	204本	
葡萄:カリニャン・ブラン100% 樹齢:60年 畑・土壌:砂岩混じりの泥灰土、南向き 醸造:熟成:畑とメーヌで二度の選別、すべて重カシステム 軽く前清澄、天然酵母 600Lの大樽(ドゥミ・ミュー)で発酵、10か月間熟成 濾過・清澄はしない JAN:4589941392161 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	メラッサス・ド・ブルミエール・カリテ ピノ・ノワール/オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Urnac Fr ères	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	167本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:泥灰岩、粘土石灰質 醸造:半分除梗、半分全房 天然酵母 熟成:228Lの新樽で10か月 濾過・清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ル・ポワスカイユ ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poissailles Vin de France / Urnac Fr ères	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	144本	
葡萄:ヴェルデホ100% 樹齢:6年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造:熟成:手摘み収穫、畑とメーヌで二度の選別、重カシステム、除梗 ステンレスタンク6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437400089412 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ル・ブラク ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Le Braque Vin de France/Ornac Frere	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	47本	
葡萄:ブティット・シラー 樹齢:12年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造:熟成:手摘 畑とメーヌで二度選別、すべて重カシステム 除梗 コンクリートタンクで20日間発酵 コンクリートタンク6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437540089405 クロージャー:DIAM5コルク 認証:なし							