


♪ トムギヤルソン浪速店様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



ーポルトガルー

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	注文本数
		アルディナ・アrinto ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Arinto 450 Vinho Verde 葡萄: アrinto 土壌: 花崗岩 サブ・リージョン アマランテにある標高450mの畑 収穫・醸造・熟成: 全て手作業で収穫 ステンレスタンク バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134006 クロージャー: 圧搾コルク 認証: なし	白	2022	750	税込¥2,200 ¥2,000	456本		


ーオーストリアー

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	注文本数
		ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit 葡萄: グルーナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑: ドナウ川対岸、DÖBLING(デープリング)とFLORIDSORF(フロリッツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし	白	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	39本		


ーオーストリアー

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	注文本数
		レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera 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ラで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・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	白	(2013-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	587本		
		レヴォリューション レッド・ソレラ 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槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・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		


ードイツー

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	注文本数
		デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ポイテ Des Wahansinns Fette Beute 葡萄: シャルドネ100% 栽培: ピオロジック 土壌: ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる SO2は無添加 ンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	179本		


-シャンパーニュ-


アラン・ベルナル 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タン・マニピュラン(葡萄栽培農家兼醸造業者)。現在では、父アランが指揮をとり、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・ペリニオンのような大手メゾンに葡萄を供給していました。創設者であるアラン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うけて、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。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	注文本数
	ブリュット ブルミエ・クリュ ディジー Brut Premier Cru Dizy 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	泡	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	477本		
	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 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	泡	NV	750	税込¥8,800 ¥8,000	285本		

-アルザス-



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	MEMO	注文本数
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France 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時間かけて空気で搾。24時間ダブルバー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。ペティヤン・ナチュレル JAN:なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	505本		

-ボルドー-

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気候を有しています。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	注文本数
	ラルシュ ペルレ ブリュット ブラン・ド・ブラン L'Arche Perlee Brut Blanc de Blancs 葡萄:セミヨン50%、ソーヴィニオン・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 ドサージュ:ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ シャトー・ダルシュでドサージュ JAN:3760138254627 クロージャー:コルク 認証:Haute Valeur Environnementale	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	551本		

シャトー・カズボンヌ Château Cazabonne		本拠地:ボルドー グラーヴ 栽培:ピオディナミ						
ガロンヌ川上流域、サン=ピエール・ド・モンのコミュー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=バティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロド・ムニシ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。ピオディナミ農法にならぶ当時のパッションは、“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	注文本数
	ル・グラン・ヴァン ルージュ グラーヴ Le Grand Vin Rouge Graves 葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニオン15% 土壌:ヒド型石灰のメルロー 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ラで発酵。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	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	230本		


ーコースー

ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ Domaine Buzzo Bonifazzio		本拠地:コルシカ島 ポニファシオ 栽培:ピオロジック(認証なし)						
コルシカ島南部、ボニファシオ石灰岩台地に本拠地を構えるブッツォ・ボニファシオで12ヘクタールの畑を所有しております。2010年、ヴァンサン・ブッツォの息子がCiafara(チャファラ)で立ち上げました。品種の個性と土地の表現。私たちの求める感情を表現したワインです。								
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	注文本数
	ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc 葡萄:ヴェルメンティーノ 土壌:黄色泥灰土土壌に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造:熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	116本		
	チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge 葡萄:ニエリッチョ、シャカレロ 土壌:チョーク質土壌、表土は深い粘土 樹齢:7年 醸造:熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	103本		



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:ピオロジック						
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・ソフィエ・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	注文本数
	ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ Le gras c'est la Vie! Méditerranée 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	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	128本		

ールーシオンー

ドメーヌ・デュ・ポッシブル & オン・アタンタン・ラ・プリユ Domaine du Possible & En Attendant la Pluie		本拠地:ルーシオン ランサック村 栽培:ピオロジック(認証なし)						
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。硫黄とボ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。								
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	注文本数
	ロ・ア・ラ・ブッシュ コート・ドルーシオン L'eau a la Bouche Cotes de Roussillon 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	赤	2015	750	税込¥3,960 ¥3,600	399本		

ージュラー

ル・クロ・デ・グリーヴ Le Clos des Grives		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、プールサール、トゥルソーを栽培。これ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	注文本数
	コート・デュ・ジュラ シャルドネ ミュージシエンヌ Cote du Jura Chardonnay Musicienne 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま压榨 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 80%樽(新樽率20%)20%ステンレス発酵 熟成:11ヶ月 キュヴェ名«Musicienne»は«歌鶉(ウタツグミ)» JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	255本		
	コート・デュ・ジュラ ルージュ ア・ゴルジュ・ルッス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse 葡萄:ピノワール 48% トゥルソー 48% プールサール 4% 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 熟成:品種ごと11か月ステンレスタンク熟成 キュヴェ名«A GORGE ROUSSE»は«ドグロツグミ» JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	175本		

御社名