

# ♪2024年11月事務所試飲会ワインリスト♪

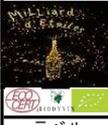


株式会社オルヴォー  
TEL:03-5261-0243  
FAX:03-5206-8557

## ーボルドーー

<b>シャトー・ダルシュ</b> <b>Château d'Arche</b>		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
	<b>ラルシュ ペルレ プリュット ブランド・ブラン</b> <b>L'Arche Perlee Brut Blanc de Blancs</b>	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	968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							

## ーロワールー

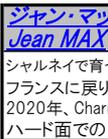
<b>ドメヌド ラ ガルリエール</b> <b>Domaine de la Garrière</b>		本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:ピオディナミ(Ecocert認証)					
シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルソー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメヌを指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。							
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
	<b>ミリアール・デトワール ヴァンド・フランス・ムスー プリュット・ナチュール</b> <b>Milliard d'Etoiles Vin de France Mousseaux Brut Nature</b>	泡	NV (2022)	750	税込¥5,720 ¥5,200	71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し、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/BIODYVIN							
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

## ーオーヴェルニュー

<b>テール・ド・ロア</b> <b>Terre de ROA</b>		本拠地:オーヴェルニュー AOCサン・ブルサン 栽培:ピオロジック(Ecocert認証)					
Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・ブルサンでの有機栽培のパイオニア的な存在です。Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはピオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。							
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
	<b>キュヴェ"A" ドン・ラブリュ サン・ブルサン</b> <b>Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pou çain</b>	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	216本	
葡萄:トレスリエ60%、シャルドネ40% 樹齢:15~50年土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf							
	<b>トレスリエ ヴァンド・フランス</b> <b>Tresse A Lier Vin de France</b>	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	104本	
品種:トレスリエ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母 熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf							
	<b>ア・ロレ・デュ・モンド サン・ブルサン ロゼ</b> <b>A L'Oree du Monde Saint-Pourçain Rose</b>	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	201本	
品種:ガメイ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1瓶詰め前に最低限のSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf							

## ブルゴーニュ

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
		ラドワ ブラン Ladoix Blanc	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	120本	
本拠地:ブルゴーニュ ムルソー 栽培:ピオロジック Domaine des Forges et Associésは1996年、Bohrmann家によって設立されました。2002年、ボーマン家はムルソーに畑を購入してDomaine Bohrmannを立ち上げました。 2005年からDimitri Blancがこのドメーヌの責任者を務めています。ドメーヌ・デ・フォルジュ・エ・アソシエはワインの品質、畑・テロワールの尊重という私たちの理念はそのままに アペラシオンの範囲を広げたいと考えてディミトリ・ブランが自らの名前を冠して再始動したのです。 天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 葡萄栽培と醸造学を学び、マコンのシャントレにあるDominique Corninでキャリアをスタートさせました。Corninで6年間務めたのち、2005年からはドメーヌ・ボーマンの責任者を務めています。								
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:Corton丘陵の麓、標高250M、傾斜の緩やかな南東向きの斜面 ピオロジック栽培 醸造・熟成:手摘み収穫、空圧式ブスマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。 天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		ラドワ ブラン Ladoix Blanc	白	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	120本	
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:Corton丘陵の麓、標高250M、傾斜の緩やかな南東向きの斜面 ピオロジック栽培 醸造・熟成:手摘み収穫、空圧式ブスマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。 天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		ペルナン=ヴェルジュレス ブラン Pernand-Vergeless Blanc	白	2020	750	税込¥12,100 ¥11,000	120本	
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:Corton丘陵の斜面、傾斜のきつい南東向きの区画 醸造・熟成:手摘み。 空圧式ブスマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		ムルソー Meursault	白	2022	750	税込¥16,500 ¥15,000	120本	
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:南東向きの区画、深い粘土石灰質、ピオロジック栽培 空圧式ブスマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		ブルゴーニュ オート=コート・ド・ニュイ ルージュ Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge	赤	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	120本	
葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:Marey-les-Fusseyの区画、南向き、表土に小石が多い粘土石灰質 醸造・熟成:手摘み。徹底的に選果。20~50%全房発酵。木製発酵容器で自然に循環させるアンフュージョン 機械的な搾入れを施さず1日2度のルモンタージュ。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 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
		エクスターズ ポージョレー・ルージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	216本	
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、テ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ていくという道を見出しました。 フランスに戻り、Bret Brothers(プレット・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年には非常に冷涼な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。								
葡萄:ガメイ 樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ20年 畑・土壌:粘土石灰質 西向き、北向き 醸造:手摘 畑で選果。 全房でMC。下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。 樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。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:天然コルク 認証:なし								
		ル・ルージュ・ア・リエーヴル ポージョレー 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、東向き・西向き、複合型アグロフォレストリー農法 醸造・熟成:手摘み、畑で選果 全房でMC 下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。 樽発酵。9か月タンク熟成。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:一部圧縮コルク 認証:Euro Leaf								
		サン=ジェルマン ポージョレー 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MC 下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。 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:天然コルク 認証:Euro Leaf								

## —ロワール—

ドメヌ ドラ ギャルリエール Domaine de la Garrelière		本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:ピオロジック(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の小高い丘。 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れないドメヌヌを目指して、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。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ル・ルーージュ・デ・コルニュ トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	471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:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	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	135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/Ecosert/BIODYVIN						

## —コルスー—

ドメヌ ブッツォ・ボニファシオ Domaine Buzzo Bonifaziu		本拠地:コルシカ島 ボニファシオ 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
	ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ ブラン Roca Bianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	114本
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						
	チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	119本
葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10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						
	チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ Dian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	90本
葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10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						
	チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	101本
葡萄:ニエルツチョ、シャカレツロ 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						
	チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ Diafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	59本
葡萄:ニエルツチョ、シャカレツロ 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						