

♪CPV試飲会ルクレアシオン2025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





ドメーヌ ド ラ ギャルリエール <i>Domaine de la Garreliere</i>		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・ブルゾー氏が、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。							
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
	サンドリオン ヴァル・ド・ロワール Cendrillon Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本	
葡萄:ソーヴィニオン・ブラン100% 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、1/3樽、部分的にMLF 熟成:1/3樽、ステンレスタンク 瓶詰め前にSO2を1.5g/HL添加 JAN: 4589941391843 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	イン・ピノ・ヴェリタス ヴァル・ド・ロワール in Pinot veritas Val de Loire	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	111本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 南西向き 醸造:天然酵母、セメントタンク 熟成:樽熟成6カ月 瓶詰の際1g/hl SO2添加 JAN:4589941392352 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							




一ローヌ

ドメーヌ ラ ロッシュ ビュイシエール <i>Domaine de la Roche Buisserie</i>		本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Ecocert認証)					
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ヌのセンスが感じられます。 1974年、ピエール・ジョリー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコ栽培を開始したのが始まり。 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。							
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
	プチ・ジョー ヴァンド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	312本	
葡萄:グルナツシュ50%、シラー50% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め1週間前にSO2を1g/hl添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf							
	プチット・ジャンヌ コート・デュ・ローヌ Petite Jeanne Cotes du Rhone	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	238本	
葡萄:グルナツシュ80%、サンソー20% 土壌:砂質、南東向き 醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰めの際に10mg/L 添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	プレミス コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	192本	
葡萄:グルナツシュ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 * 瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	ガイア コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	206本	
葡萄:シラー90%、グルナツシュ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 * 瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	238本	
葡萄:サンソー70%、グルナツシュ30% 土壌:粘土石灰質、南東向き 醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵 7日間の醸し 熟成:タンク熟成 * 瓶詰めの際にSO2を10mg/L 添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	187本	
葡萄:サンソー70%、グルナツシュ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 直接圧搾 * 瓶詰め前にSO2を1g/hl添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							

マス・ド・レスカリダ

マス・ド・レスカリダ <i>Mas de L'Escarida</i>		本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(認証なし)					
畑の人ローラン・フェル氏は得意とするフィールドワークを生かし、アルデッシュ地区の有機栽培コンサルタントとして活躍しました。 2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。 サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨み特徴的です。 必要な時以外は亜硫酸を添加しません。葡萄とテロワールの味の表現を楽しんでほしいこと。これが無添加のワインを造り始めた大きな理由なのです。							
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・マイ・ポリダ ヴァンド・フランス La Mai Polida Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	306本	
葡萄:ヴィオニエ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	ル・グラン・フレッシュマン ヴァンド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	423本	
葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	フェ・ヴィラール ロゼ ヴァンド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	474本	
葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、買葡萄60%) 醸造:熟成:セニエ方式、Sople e JoiesとFai Virarのフリーランジュース。 10日間のマセラシオン・カルボニック中にフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							

	フェ・ヴィラール ルージュ ヴァンド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	564本	
葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:熟成:全房、破碎せず。10日間MC。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7カ月、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	ソプレ・エ・ジョイヨス ガメイ ヴァンド・フランス Sople e Joios Gamay Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	553本	
葡萄:ガメイ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	552本	
葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:除梗、天然酵母、タンク 熟成:9か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	ル・ラヴィ ヴァンド・フランス Lo Ravi Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	587本	
葡萄:シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:セパージュ別に醸造 除梗、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							

ドメヌ ラフォン/ジャン=バティスト&フランソワ ラフォン <i>Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond</i>		本拠地:タヴェル 栽培:ピオディナミ(Euro Leaf/Demeter認証)					
18世紀から続く名門ドメヌ・ラフォン。バスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリー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、シャトヌフ・デュ・バブです。ラングロールのティボー・ピフェルリング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。							
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・レルヴ リラック・ブラン La Relève Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	519本	
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 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 JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB							
	ラ・レルヴ タヴェル La Relève Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	270本	
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 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 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	ラ・レルヴ リラック・ルージュ La Relève Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	468本	
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 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、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 JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB							

ーラングドック

ドメヌ クードレ <i>Domaine Coudoulet</i>		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)					
ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメヌ・クードレ。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。							
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
	メルロー ベイ・ドック Merlot Pays d'Oc	赤	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	129本	
葡萄:メルロー 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 熟成:タンク JAN:3437540089191 クロージャー:スクリュューキャップ 認証:なし							
	ピノ・ノワール ベイ・ドック Pinot Noir Pays d'Oc	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	407本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 熟成:コンクリートタンクで7~12か月間熟成 JAN:3437540089184 クロージャー:スクリュューキャップ 認証:なし							
	プティ・ヴェルド ベイ・ドック Petit Verdot Pays d'Oc	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	250本	
葡萄:プティ・ヴェルド 土壌:小石交じりの泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 15~20日間のマセラシオン 熟成:タンク JAN:3437540089207 クロージャー:スクリュューキャップ 認証:なし							
	サンソー ベイ・ドック Cinsault Pays d'Oc	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	345本	
葡萄:サンソー100% 樹齢:6年 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 熟成:ステンレスタンク6か月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし							