

♪2025年1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

ドイツ

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
ヴァインガート ヴァインライヒ Weingut Weinreich							
本拠地: ラインヘッセン ベヒトハイム 栽培: ビオロジック							
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベヒトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン「Natürlich Weinreich(ナチュラルリヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やる過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトルリングしています。							
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
	セッコ ヴァイス パールヴァイン Secco Weiss Perlwein	泡	NV	750	税込¥3,080 ¥2,800	672本	
葡萄: リースリング40%、ミュラー=トウルガウ30%、パフス(パッカス)30 土壌: レスローム、石灰岩 醸造: 熟成: ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。 残糖度: 7.5g/L 酸度: 6.7g/L JAN:4260215650100 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴァーガン認証							
	セッコ ロート パールヴァイン Secco Rot Perlwein	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
葡萄: ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン 土壌: レスローム、石灰岩 醸造: ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf ヴァーガン認証							

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
ヴァインガート ゲブリュー・マティス Weingut Gebr ü der Mathis							
本拠地: バーデン トゥーニベルグ 栽培: ビオロジック転換中							
ドイツ南端バーデン、トゥーニベルグ(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。トゥーニベルグでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァインガート・カルクベデーレ(Kalkbodele)として設立され、2020年セヴェリン・ステイヒヒとパートナーであるサベス・セドラテックがヴァインガートと一族の歴史を引き継ぎました。彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に回帰しています。							
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
	スーリ・グリース Souris Grise	白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	185本	
葡萄: グラウブルゲンダー(ピノ・グリ)、リースリング 土壌: 石灰質 醸造: 熟成: 手摘み 天然酵母 1年間クヴェヴリで熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 12% 残糖: 2.4g/L 総酸度: 5.2g/L JAN:なし クロージャー: DIAM5 蝶キャップ 認証: ヴァーガン認証							
	シルク・デル・ヴュール Cirque des Levures	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	162本	
葡萄: 混植畑のミュラー=トウルガウ、ムスカテラー、ゲヴェルトツラミネール、ヴァイスブルゲンダー、グラウブルゲンダー、ゲートエーデル、リースリング 土壌: 石灰質 醸造: 熟成: 手摘み 天然酵母 14日間果皮浸漬 5か月間古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 11% 残糖: 1.6g/L 総酸度: 5.0g/L JAN:なし クロージャー: 蝶キャップ 認証: ヴァーガン認証							

ポルドー

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
ピエール・アンリ・コザン Pierre Henri Cosyns							
本拠地: ボルドー コート・ド・ブル 栽培: ビオディナミ(Demeter認証)							
マルゴ村の向かいにあるコート・ド・ブル。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したポルドーの代名詞的なワインです。私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。							
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
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・ブル Chateau Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	602本	
葡萄: ソーヴィニヨン・グリ100% 土壌: 粘土質、シルト 醸造: 熟成: 果皮浸漬せず、空圧式プレス。ステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753134 クロージャー: DIAM5コルク 認証: Euro Leaf/Ecocert/Demeter							
	シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・ド・ブル Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	89本	
葡萄: メルロー70%、マルベック30% 樹齢: 30年 土壌: 粘土、シルト 醸造: 熟成: 天然酵母 ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月 JAN: クロージャー: DIAM5コルク 認証: Demeter							
	メゾン・オー・ロレット プール・アメリー コート・ド・ブル Maison aux Lorettes pour Amelie C ôtes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	154本	
葡萄: メルロー100% 土壌: 粘土質、石灰質 川岸に近い斜面 優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造: 熟成: ステンレスタンクとコンクリートタンク。天然酵母。ルモンタージュ、コンクリートタンク熟成。SO2添加せず。 JAN: クロージャー: 圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Ecocert/Vegan							
	ル・フリユイテ コート・ド・ブル Le Fruité Côtes de Bourg	赤	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	502本	
葡萄: メルロー70%、マルベック30% 土壌: 粘土質、石灰質 優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造: 熟成: ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、コンクリートタンクで6か月熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135012 クロージャー: 圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Ecocert/Vegan							

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
クロ・レオ 篠原麗雄(しのはられお) Clos Leo							
本拠地: ボルドー カスティオン 栽培: リュット・レゾネ							
シャトー・ヴァランドローで働いていた日本人、篠原麗雄氏が2002年、0.82ヘクタールの小さな畑を購入して造り始めたワインです。畑では、化学肥料を使わず、堆肥を使い、除草剤を使わず別の方法で除草を行います。ビオディナミではありませんが、畑が良いコンディションになるようにコントロールしています。機械ではなく手で出来ることを手で行う徹底的な品質主義を貫いています。							
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
	プチ・レオ カスティオン・コート・ド・ポルドー Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	511本	
葡萄: メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌: 粘土石灰、砂利、砂 醸造: 最新の機械で収穫を行い除梗しステンレスタンクで発酵、ミクrobiラージュ。熟成: ステンレスタンクで20カ月 JAN:なし クロージャー: DIAM3コルク 認証: なし							

—ボルドー—

<p>シャトー レスカール Château L'Escart</p>		<p>本拠地:ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サンニールベ村 栽培:ピオディナミ(Eccocert, Demeter 認証)</p>					
<p>アントル・ドゥー・メール北部のサンニールベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。 1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。 当主ジェラルド・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは淀みがなく伸びのある異臭味があります。</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	MEMO
	シャトー レスカール キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリール Château L'Escart Cuvée Edén Bordeaux Supérieur	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	933本	
<p>葡萄:メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5% 畑:2ヘクタール 土壌:砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造:低温マセラシオン、天然酵母 熟成:オーク樽、アンフォラ JAN:3451210210302 クロージャー:DIAM3コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>							
	シャトー レスカール ラデナック ヴァンド・フランス Château L'Escart Ladenac Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	582本	
<p>葡萄:カベルネ・フラン100% 収穫量:15hl/L 土壌:砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造:破砕しないで除梗、天然酵母 熟成:6か月アンフォラ SO2添加せず。 JAN:3451210210302 クロージャー:DIAM3コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>							

—ボルドー—
シャトー カズボンヌ
Château Cazabonne

本拠地:ボルドー グラヴ
栽培:ピオディナミ

ガロンヌ川上流域、サンピエール・ド・モンのコミュニティ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・パティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロ・ド・ムサン醸造家であるダヴィド・ブ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主のビジョンは、“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
	アステリエ テロワール・ド・ダルシュ グラヴ Asteries Terroir de Darche Grave	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	106本	
<p>葡萄:メルロー100% 畑・土壌:Darcheのテロワール、薄い表土にヒド型石灰。 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク、温度管理しながら発酵。テラコッタのアンフォラで一年間熟成。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし</p>							
	レ・ガレ テロワール・ド・カズボンヌ グラヴ Les Galets Terroir de Caebonne Grave	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	106本	
<p>葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 畑・土壌:砂、砂利、小石、ガロンヌ川の沖積土壌 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵。澱と共にそのままマロ・ラクティック発酵。様々な厚さ、多孔性の異なるアンフォラで16か月熟成。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし</p>							
	ラ・マセラシオン ヴァンド・フランス La Macération Vin de France	橙	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	190本	
<p>葡萄:ソーヴィニヨン60%、セミアン40% 醸造:熟成:手摘。除梗。タンクでブレンドして天然酵母で発酵。 混醸。20日間果皮浸漬させた発酵。樽とアンフォラで6か月間熟成させて瓶詰め。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし</p>							
	フェルトシュバート テロワール・ド・ペイロン グラヴ プラン Feldspath Terroir de Peyron Grave Blanc	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	82本	
<p>葡萄:ソーヴィニヨン100% 畑・土壌:砂質ローム質 Peyronの最上の区画 醸造:熟成:手摘みで収穫、すべて除梗。砂質のアンフォラで発酵、12か月アンフォラで熟成。天然酵母。濾過、清澄せず。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし</p>							
	コム・オン・1900 ヴァンド・フランス Comme En 1900 Vin de France	白	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	104本	
<p>葡萄:ボルドーに存在していた古代品種を含む全てのブドウ品種 醸造:熟成:2樽のみ、樽発酵。うち1樽は新樽。天然酵母。樽熟成12か月。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし</p>							

—ジュラ—

ジェローム・アルヌー
Jérôme Arnoux

本拠地:ジュラ アルボワ
栽培:畑によって異なる

1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。
こちらはこのネゴシアンからリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリースしているワインとなります。
栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。
大部分の畑では、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着のもののみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。

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
	アルボワ ピノ・プールサル・トルソー フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau "Friandise"	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	340本	
<p>葡萄:ピノ・プールサル・トルソー 土壌:粘土石灰質 醸造:50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック 野生酵母 熟成:タンクで3か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 認証:なし</p>							
	アルボワ トルソー エクセプション Arbois Trousseau "Exception"	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	178本	
<p>葡萄:トルソー 土壌:石灰質「Les Corvées」と呼ばれる区画 醸造:除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェンソ 野生酵母 熟成:オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>							

—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ド・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
	ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	130本	
<p>葡萄:セミアン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% 樹齢:45年 土壌・畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale</p>							
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2015	375	税込¥7,150 ¥6,500	111本	
<p>葡萄:セミアン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌・畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale</p>							