

♪ 2025年2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

ーオーストリアー

ヴァインバウ ユッタ・アンブロジッチ <i>Weinbau Jutta Ambrositsch</i>		本拠地:ウィーン 栽培:ピオロジック、ピオディナミ(認証無し)				
著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ゲミシュター・サッツ コスモポリト Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	285本
葡萄: グリュナー・ヴェルトレーナー、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						
	ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	54本
葡萄: グリュナー・ヴェルトレーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、ゲートエーデル(シャスラ)、グリュナー・シルヴァナーなど12品種 樹齢: 1948年、1952年に植樹された古木の混植 畑: 19区、SIVERING(シーヴェリング) JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	127本
葡萄: ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢: 平均30年 畑: 石灰質土壌 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						






ーロワールー

ジェレミー・ユシエ <i>Jeremie HUCHET</i>		本拠地:ロワール ナント地方 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ 栽培:ピオロジック(AB認証取得予定)				
ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造り出す伝道師イヴ&ジェレミー・ユシエ父子。"終わらない旅"と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける、ミュスカデ新時代を築き手です。25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深さを反映させるのです。クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	シャポー・ムロン ロゼ ヴァンド・フランス Chapeau Melon Rose Vin de France	ロゼ	(2023)	750	税込¥2,530 ¥2,300	312本
葡萄: ピノ・ノワール50%、ガメイ50% 酸度: 4.5g/L アルコール度数: 12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN: 3760187003009 クロージャー: 圧搾コルク 認証: なし						
	シャポー シュナン ヴァンド・フランス Chapeau Chenin Vin de France	白	(2020)	750	税込¥2,640 ¥2,400	154本
葡萄: シュナン・ブラン 土壌: 軽い砂質土壌 醸造: 熟成: コンクリートタンク JAN: 3760187940007 クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ラ・クロワ・ヴィーニュ ヴァンド・フランス La Croix de Vigne Vin de France	白	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	77本
葡萄: フィエ・グリ100% 土壌: 花崗岩の変成した砂質土壌の区画 醸造: 熟成: 樽熟成9か月 JAN: 3584011670003 クロージャー: コルク 認証: なし						
	ル・ポワリエ・ノワール ヴァンド・フランス Le Poirier Noir Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	100本
葡萄: ピノ・ノワール100% 土壌: 花崗岩と片麻岩の変成した岩盤、粘土砂利・砂質土壌の区画 醸造: 熟成: 樽熟成18か月 JAN: 3584011671116 クロージャー: コルク 認証: なし						


ーアルザースー

ドメーヌ・ミュール&マゾン・ミュール <i>Domaine Mür e & Maison Mür e</i>		本拠地:アルザース南部オー・ラン ルファック村 栽培:ピオディナミ(AB、Ecocert認証、2013年Demeter取得)				
粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザース屈指の名門です。ヘクターあたり10,000本の高密度。12代目ドメーヌ・ミュールに代替り、力強さにエレガンスが加わりました。ドメーヌの他にミュールはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。自社畑はピオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティールワインはいつでもピオロジック栽培から成ります。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	リースリング カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	235本
葡萄: リースリング 樹齢: 35年 土壌: ルファック地区、粘土石灰質 醸造: 天然酵母 残糖: 4g/L 総酸度: 7.2g/L *ヨーロッパ向けラベル JAN: 3431449023041 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf						
	ピノ・グリ ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Sèches	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	216本
葡萄: ピノ・グリ 樹齢: 35年 土壌: ローファ地区、粘土石灰質 醸造: 天然酵母 残糖: 6.4g/L 総酸度: 6.8g/L アルコール度数: 13.5% JAN: 3431449022051 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf						
	ピノ・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	116本
葡萄: ピノ・ブラン 樹齢: 35年 土壌: 石灰質粘土 醸造: 天然酵母 醸造: 天然酵母 残糖: 4.5g/L 総酸度: 6.1/L アルコール: 12% JAN: 3431449022037 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf						
	リースリング コート・ド・ルファック ナチュラル Riesling Cote de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	378本
葡萄: リースリング 樹齢: 40年 醸造: 熟成: 栓つくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫: 2020年9月8日、12日 残糖: 1g/L以下 酸度: 8g/L アルコール度数: 13% JAN: なし クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf						
	ゲヴルツトラミナー マセラシオン Gewurztraminer "Maceration"	白	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	98本
葡萄: ゲヴルツトラミナー 樹齢: 40年 醸造: 熟成: 10日間果皮浸漬。栓つくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫: 2020年9月20日 残糖: 12g/L 酸度: 5.2g/L アルコール度数: 13.5% JAN: なし クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf						


ーブルゴーニュ

ドメヌ ピエール・ロイ & ジャン・フランソワ ベルサン <i>Domaine Pierre-Louis & Jean Francois Bersan</i>		本拠地:ブルゴーニュ サン=ブリ 栽培:ピオロジック・ピオディナミ(認証なし)				
15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール・ロイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。ブルゴーニュ唯一のソーヴィニヨン・ブランの産地サン=ブリは涼涼気候に由来する成熟期間の長さと同様のキンメリッジ土壌が特徴的。醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。イギリスとの100年戦争時に破壊されて造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カヴでゆっくりと熟成が行われます。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ブルゴーニュ コート・ドーセール ブラン <i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Blanc</i>	白	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	105本
葡萄:シャルドネ 土壌:グラドローセロワ地区、粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:80%ステンレスタンク、20%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 コート・ドーセール ルージュ <i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge</i>	赤	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	124本
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質キンメリッジ階 熟成:ステンレスタンク75%、樽25% JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし						
	イランシー キュヴェ・マリアヌ <i>Irancy Cuvee Marianne</i>	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	105本
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:オーク樽(新樽0%)24カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュド・マン <i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains</i>	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	79本
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュド・マン <i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains</i>	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	40本
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						

ースペイン

オチョ・イ・メディオ <i>Ocho y Medio</i>		本拠地:カスティール・ラ・マンチャ地方 ウクレス				
オチョ・イ・メディオ(スペイン語で8と1/2の意味)の畑は2005年に認可されたD.O.ウクレスの中に位置する標高850メートルの場所に位置しています。ラ・マンチャと比べてもゆっくりと葡萄が成熟し、綺麗な酸味と完熟した果実とフェノールを両立させたワインです。まるで雲の上を歩いているかのような畑から、エチケットがデザインされました。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ロゼ ヴィン・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティール <i>Rosé Vino de la Tierra de Castilla</i>	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	491本
葡萄:ガルナツチャ(グルナツシュ) 醸造:除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数:13.5% JAN:8436540221223 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証)						

ースロヴェニア

クメティア・ナンド <i>Kmetija Nando</i>		本拠地:プリモルスカ地方 コリユカ・ブルダ地区 栽培:オーガニック				
スロヴェニア北西プリモルスカのゴリユカ・ブルダ地区、クメティア・ナンドはイタリアのフリウリ、コリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシヴォに居を構えています。所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオボカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。当主アンドレイは家族の農場(クメティア)で25年間ワインを造っています。ブルダの土地への尊重とクメティアの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	レプーラ ブルー・ラベル プリモルスカ <i>Rebula Blue Label PQO Primorska</i>	薄漬	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	362本
葡萄:レプーラ(リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢:16年 畑:土壌:東向き、オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造:天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果実と共に3日間マセラシオン。熟成:ステンレスタンクで熟成と共に15か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						

クメティア・シュテッカー

クメティア・シュテッカー <i>Kmetija Stekar</i>		本拠地:プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培:自然な形での栽培(認証なし)				
1672年からの歴史を誇るシュテッカー一家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	シヴィ <i>Sivi</i>	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	357本
葡萄:ピノ・グリ 畑:土壌:Musko, Dramarca 標高110m、0.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造:熟成:12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタンク熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ベロ <i>Belo</i>	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	357本
葡萄:シャルドネ、レプーラ、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン他 畑:土壌:ブルダ地区Podvrt、標高180m、0.5ha 柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造:熟成:天然酵母 濾過せず ステンレスタンク JAN:なし クロージャー: 認証:なし						
	イズィ <i>Izi</i>	醸白	2023	750	税込¥4,780 ¥4,300	357本
葡萄:レプーラ 畑:土壌:ブルダ、Hum 標高160m、0.4ha 柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 東、北東向き オーガニック栽培 醸造:熟成:天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク熟成 JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし						
	マリ <i>Mali</i>	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	312本
葡萄:メルロー 畑:土壌:スネザノ 標高150m、1.8ha 柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造:熟成:24時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク 15g/L残糖で瓶詰め JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし						
	レ・ピコ <i>Re Piko</i>	醸白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,500	119本
葡萄:リースリング90%、ピコリット10% 畑:土壌:コイスコ、標高220~270m、0.5ha 南 南西向きでテラス状、柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 醸造:熟成:果皮と共に22日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前:SO2ごく少量添加 オーク樽で36か月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	マルヴァージヤ <i>Malvazija</i>	醸白	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	60本
葡萄:イストラノ・マルヴァージヤ100% 畑:土壌:スネザノ村ブルダ地区、標高150~160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 醸造:熟成:果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 450リットルのアカシア樽で12か月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	レプーラ・プリロ <i>Rebula Prilo</i>	醸白	2019	750	税込¥7,700 ¥7,500	95本
葡萄:リボツラ・ジャツラ100% 畑:土壌:スネザノ=プリロ村、ブルダ、標高150~170m、0.4ha 西向きでテラス状、柔らかい泥灰土、 醸造:熟成:果皮と共に20日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前:SO2ごく少量添加 アカシア樽で36か月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						