

♪2025年3月事務所試飲会ワインワインリスト♪



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

ーシャンパーニュー

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ト・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・シクで働きながら、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。しかし畑での仕事も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
	ブリュット ブルミエ・クリュ ディジー Brut Premier Cru Dizy	泡	NV	750	(税込¥7,150) ¥6,500	344本	
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							
	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	泡	NV	750	(税込¥8,800) ¥8,000	307本	
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							
	エクストラ・ブリュット グラン・クリュ レスピ・ダルチュール 1912 Extra Brut Grand Cru L'Esprit d'Arthur 1912	泡	NV	750	(税込¥13,200) ¥12,000	36本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 樹齢:25~35年 区画:アイ 創立者アルチュールが初めて取得したPierre Robertという小区画。 造:ブルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:48か月 ドサージュ:MCR 2g/L JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし							
	ブリュット ブルミエ・クリュ ロゼ・ド・セニエ Brut Premir Cru Rosé de Saignée	泡	NV	750	(税込¥13,200) ¥12,000	34本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 樹齢:25~35年区画:ブルミエ・クリュ(ディジー)ピノ・ノワールだけの区画。 醸造:ブルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:44か月 ドサージュ:MCR 7g/L JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

ーローヌー

ドメヌ ラ ロッシュ ビュイシエール Domaine de la Roche Buisserie		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(Eccocert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、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。 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
	ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	144本	
葡萄:サンソー70%、グルナッシュ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							
	プティ・ジョー ヴァンド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	(2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	252本	
葡萄:グルナッシュ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							
	プティット・ジャンヌ ヴァンド・フランス Petite Jeanne Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	225本	
葡萄:グルナッシュ80%、サンソー20% 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							
	プレミス コート・デュ・ローヌ Premie Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	188本	
葡萄:グルナッシュ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	199本	
葡萄:シラー90%、グルナッシュ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							

ファミユド・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・ソフィー・ピックやジョルジュ・プランといった三つ星シェフがこぞって彼らのワインをレストランに採用していることが、な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
	アシエジェ コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône	赤	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	116本	
葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	レ・ヴォラス コリーヌ・ローダニエンヌ Les Voraces I.G.P. Collines Rhodaniennes	赤	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	117本	
葡萄:シラー100% (若木のサン・ジョセフ、コルナス) 土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801405 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。

ファミーユ・ド・ボエル・フランス <i>Famille de Boel France</i>		本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ				
	アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショ Aleph Cotes du Rhone Villages Massif d'Uchaux	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	178本
葡萄:シラー60%、グルナッシュ40% 畑・土壌:石灰質砂岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵 600リットルのドゥミ=ミューの樽とアンフォラで10か月熟成 JAN:3770010801177 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ ブラン Rue des Poullies Saint-Joseph Blanc	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	59本
葡萄:マルサンヌ50%、ルーサンヌ50% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801238 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ Rue des Poullies Saint-Joseph	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	59本
葡萄:シラー100% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵、6~9年の古樽熟成 JAN:3770010801221 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	51本
葡萄:シラー100% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵、7~9年の古樽熟成 JAN: 370010801252 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

ージュラー

ル・クロ・デ・グリーヴ <i>Le Clos des Grives</i>		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、プールサル、トゥルソーを栽培。 ここ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
	コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ サヴァニャン・ナチュール Cotes du Jura JURA NADA Savagnin Nature	白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	160本
葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:手摘み 除梗 ステンレスタンクで25日マセラシオン 熟成:5か月 濾過清澄なし 瓶詰時SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ シャルドネ ウィエ Cote du Jura Jura Nada Chardonnay Ouille	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	166本
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま圧搾 熟成:補酒しながら10か月熟成。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						
	コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・オキシダティブ ソリテール Cote du Jura Savagnin Oxydatif Solitaire	白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	94本
葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗して圧搾 熟成:ウィヤー・ジュセ30か月樽熟成 SO2添加はごく少量 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB						

ーポルトガル

グアポス・ワイン・プロジェクト <i>GUAPOS WINE PROJECT</i>		本拠地:ミーニョ 栽培:99%オーガニック				
Guapos Wine ProjectはワインメーカーのBruno ValenteとDaniel Costaの二人が立ち上げたワインのブランドです。 ポルトガル北部のミーニョ地方に本拠地を構え、地域・気候・ブドウ品種の個性を尊重したワイン造りを進めていきます。 自社で畑は所有していませんが、長年の経験と人脈により優良な畑の所有者と契約し、畑の管理、ブドウ栽培を一緒に良い質なブドウを手に入れています。						
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
	アンサス ロゼ ペット・ナット Anthus Rosé Pet-Nat	泡	NV (2022)	750	税込¥2,750 ¥2,500	244本
葡萄:エスパデイロ 土壌:花崗岩 醸造・熟成:人為的な介入を最小限に留めて造ります 酵母添加、SO2添加せず 瓶内で自然なまま発酵 アルコール度数:13% PH:3.29 総酸度:6.5g/L 残糖:1.52g/L JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし						
	カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェッソ Castelo Negro Alvarinho Aveso 150 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	441本
葡萄:アルヴァリーニョ、アヴェッソ 土壌:花崗岩 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:5600232134020 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし						

取扱い終了生産者

ーオーストリア

ミズ・ファーム <i>Michs Farm</i>		本拠地:ヴァインフィアテル 栽培:オーガニック栽培				
1983年生まれのミハエル・ギンドルはオーストリア新世代の中で最も注目を集める生産者の一人です。 1807年から続く、農作物、家畜産業、林業、ワイン産業が複合した家族の畑を継承しました。 Michi's Farmは2021年に発案してスタートした新たなプロジェクトです。 全ての畑はミハエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。						
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
	ミズ・ファーム ホワイト Michs Farm White	白	NV(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	112本
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー 畑・土壌:Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180~280メートル 栽培:ギューヨ仕立て、循環型有機栽培 醸造・熟成:破碎のみ、ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成 JAN:9120029879997 クロージャー:スクルーキャップ 認証:Euro Leaf						
	ミズ・ファーム レッド Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	41本
葡萄品種:ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レスラー 畑・土壌:Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180~280メートル 栽培:ギューヨ仕立て、循環型有機栽培 醸造・熟成:除梗、開放式発酵槽、古樽熟成 JAN:9120029879973 クロージャー:スクルーキャップ 認証:Euro Leaf						

取扱い終了生産者