

♪2025年4月ボルドー現在庫ワイン一覧♪



*2025年4月10日時点での在庫となります。

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

一 出展アイテム

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)/バイオナミ転換中					
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ミクロク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年にはバイ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	備考
	ラルシュ ペルレ プリュット ブランド・ブラン L'Arche Perle Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	539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							
	ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	375	税込¥3,300 ¥3,000	×	
葡萄:セミヨン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:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale							

シャトー レスカル Château L'Escart		本拠地:ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サン＝ルーベ村 栽培:バイオナミ(Ecocert, Demeter認証)					
アントル・ドゥー・メール北部のサン＝ルー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。当主ジェラルム・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果実味があります。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー レスカル キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	578本	
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							
	シャトー レスカル ラデナック ヴァン・ド・フランス Château L'Escart L'Escart Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	571本	
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:破碎しないで除梗、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							

クロ・レオ 篠原麗雄(しのはられお) Clos Leo		本拠地:ボルドー カスティヨン 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。バイオ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	備考
	プチ・レオ カスティヨン・コート・ド・ボルドー Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	174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ステンレスタンクで発酵、ミクロビラージュ。熟成:ステンレスタンクで20か月 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし							

一 出展生産者現在庫一

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)/バイオナミ転換中					
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ミクロクlima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	備考
	ベルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes 葡萄: セミヨン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、熟成は6か月 JAN: なし クロージャー: DIAM10コルク 認証: Haute Valeur Environnementale	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	99本	*SELECTION 50選出アイテムの750mlです。
	ベルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes 葡萄: セミヨン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、熟成は6か月 JAN: なし クロージャー: DIAM10コルク 認証: Haute Valeur Environnementale	白甘	2022	375	税込¥3,300 ¥3,000	120本	*SELECTION 50選出アイテムのヴィンテージ違いです。
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes 葡萄: セミヨン80%、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	白甘	2019	750	税込¥11,000 ¥10,000	47本	
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes 葡萄: セミヨン80%、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	白甘	2019	375	税込¥6,050 ¥5,500	84本	
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes 葡萄: セミヨン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	白甘	2015	375	税込¥7,150 ¥6,500	110本	

クロ・レオ 篠原麗雄(しのはれお) Clos Leo		本拠地: ボルドー カスティヨン 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。 ピ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	備考
	クロ・レオ カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux 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: ステンレスタンクで発酵。熟成: 樽で20か月 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし	赤	2020	750	税込¥11,000 ¥10,000	188本	
	クロ・レオ キュヴェ・エス カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Cuvée "S" Castillon Cotes de Bordeaux 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: ステンレスタンクで発酵。熟成: 樽で20か月 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし	赤	2020	750	税込¥22,000 ¥20,000	30本	

一 出展生産者外現在庫一

ピエール・アンリ・コザン Pierre Henri Cosvyns		本拠地: ボルドー コート・ド・ブル 栽培: ピオディナミ(Demeter認証)					
マルゴール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。ピオディナミ農法によって原点回帰したボ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年からピ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	備考
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・ブル Château Grand Launay Côtes de Bourg Blanc 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	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	424本	
	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 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か月 JAN: 3760087753141 クロージャー: DIAM5コルク 認証: Demeter	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	218本	
	メゾン・オー・ロレット ブール・アメリイ コート・ド・ブル Maison aux Lorettes pour Amélie C ôtes de Bourg 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: 3770010135036 クロージャー: 圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Ecocert/Vegan	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	480本	
	ル・フリュイテ コート・ド・ブル Le Fruité Côtes de Bourg 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柔らかく浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、澱と共に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	赤	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	296本	

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・バティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロ・ド・ムニサンの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ば当主のミッションは、“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	備考
	キ・エ・イン キ・エ・ヤン? ヴァンド・フランス Qui est Yin, qui est Yang? Vin de France 葡萄: カベルネ・フラン60%、ソーヴィニヨン・ブラン40% 畑・土壌: 石灰質粘土 醸造・熟成: 葡萄は同じタンクで発酵、熟成 JAN: なし クロージャー: 圧搾コルク 認証: なし	赤	(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	89本	
	ル・グラン・ヴァン ルージュ グラヴ Le Grand Vin Rouge Graves 葡萄: メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 土壌: ヒド型石灰のメルロー 醸造・熟成: 全て手摘み収穫 SO2を添加せず天然酵母で発酵 3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォラで発酵。濾過・清澄せず JAN: なし クロージャー: VINCOLK 認証: なし ※キャップシールなし	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	135本	