

♪2025年4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

ースペインー

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
		シャルドネ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	潤沢	
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。								
		テンプラニーヨ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	潤沢	
葡萄:テンプラニーヨ 樹齢:15年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220578 クロージャー:DIAM3コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								
		ティント・ヴェラスコ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	潤沢	
葡萄:ティント・ヴェラスコ 樹齢:30年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220585 クロージャー:DIAM3コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								
		マルベック ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	149本	
葡萄:マルベック 樹齢:30年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220554 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								

ードイツー

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
		ヴァインライヒ ロゼ Weinreich Rose	ロゼ	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	193本	
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「Naturlich Weinreich(ナチュラルリッヒ・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コンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やろ過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトルングしています。								
		ヴァインライヒ ロート Weinreich Rot	赤	2021	750	税込¥2,640 ¥2,400	317本	
葡萄:ドルンフェルダール60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン10% 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、18ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								
		リースリング トロッケン Riesling Trocken	白	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	294本	
葡萄:リースリング 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間熟成 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成 残糖度:4.7g/L 酸度:7.4g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650018 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								
		ベヒトハイム シャルドネ Bechtheim Chardonnay	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	300本	
葡萄:シャルドネ 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造・熟成:天然酵母、樽 JAN:4260215650070 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								

ージュラー

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
		クレマン・デュ・ジュラ ブリュット・ナチュラル エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	254本	
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。								
葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質 醸造・熟成:全房のまま空圧式ブヌマティックで圧搾天然酵母 瓶内二次発酵 24か月ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし								

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:ビオロジック(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 シャルドネ ドゥ・ビクベル Cotes du Jura Chardonnay De Bickbell	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	87本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:30~35年 畑:土壌:粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造:熟成:手摘み 全房のまま空気式プレス機にて压榨 デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵 ウィヤーージュしながら12か月タンク熟成。清澄せず。軽く濾過。最低限の少量SO2添加。 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 トゥルソー/プールサル デ・ボワ Cotes du Jura Trousseau Poulsard Des Bois	赤	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	237本	
葡萄:トゥルソー・プールサル 畑:土壌: 粘土石灰質、東、南、南西向き 樹齢:30~45年 醸造:、熟成:手摘み 除梗後、1か月間タンクに入れる。 最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。天然酵母 6か月ステンレスタンク熟成。濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							

ーロワール

ドメヌ テール・ブルー <i>Domaine Terres Bleues</i>		本拠地:ロワール ベイ・ナンテ地方 栽培:ビオディナミ(Ecocert/Demeter認証)					
グザヴィエ・ハーディーは1997年環境エンジニアとして起業しました。20年に渡り環境分野に携わったのち、2017年会社を売却。2018年よりラ・シャペル・グランにてワイン造りに携っています。エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。深い海の青さを思わせるブルーリストが豊富な総面積1,5haの小さな畑には、2013年、2014年、2019年と三度の植樹により植わっています。2013年、同地区ではじめての、また唯一のワイン農家Terre Bleuesが産声を上げたのです。							
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
	AWA ヴァンド・フランス AWA Vin de France	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	107本	
葡萄:ピノ・グリー100% アルコール度数:12.5% 醸造:熟成:ピノ・グリーを直接压榨 8か月古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:圧縮コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Ros é	ロゼ	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	113本	
葡萄:グロロー100% 畑:土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造:熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge	赤	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	163本	
葡萄:グロロー100% 畑:土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造:熟成:直接压榨 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							

ーロヌー

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:ビオロジック(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くにミネラル感、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	223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・フレシメン ヴァンド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	374本	
葡萄:ソーヴィニヨン・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							
	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	545本	
葡萄:シラー50%、グルナツシュ25%、シャテュ25% 樹齢:平均35年 土壌:標高450メートル。三疊紀の砂岩の上に砂。南、南東向き 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							
	ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,850 ¥3,500	139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:タンク、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	573本	
葡萄:シラー50%、グルナツシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:セバージュ別に醸造 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							
	ル・ラヴィ ヴァンド・フランス Lo Ravi Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	15本	★少量在庫品
葡萄:シラー50%、グルナツシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:セバージュ別に醸造 除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、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							