

♪アルザス&コート・デュ・ローヌ試飲会ワインリスト♪



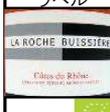
株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ーアルザスー

ドメーヌ・ミュール & マゾン・ミュール Domaine Muré & Maison Muré		本拠地:アルザス南部オー・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ス屈指の名門です。 ヘクタールあたり10,000本の高密度。12代目トーマ・ミュールに代替りし、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ずれ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	MEMO
	クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ピオ Crémant d'Alsace Grand Millésime BLO	泡	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	39本	
葡萄:シャルドネ、リースリング 土壌:ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土 醸造:228Lの樽 熟成:樽36か月 ドサーージュ:1g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441016331 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ゲヴュルトツラミネール オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages	白	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	360本	
葡萄:ゲヴュルトツラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質粘土 醸造:天然酵母 残糖:20g/L 総酸度:5.13g/L アルコール度数:13.5% JAN: クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro leaf							
	ゲヴュルトツラミネール フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Gewurztraminer Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin	白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	13本	
葡萄:ゲヴュルトツラミネール 樹齢:40年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖:66g/L 総酸度:6.3g/L アルコール度数:14% JAN:3431442019072 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	リースリング コート・ドルファック Riesling Cote de Rouffach	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	60本	
葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質 残糖:1g/L 総酸度:8.1g/L アルコール度数:13% JAN: クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	リースリング フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	34本	
葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442020047 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ピノ・ノワール "V" Pinot Noir "V"	赤	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	56本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:18年 土壌:黄土に覆われた粘土石灰質、斜面下部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%) *特級畑Vorbourgのブドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444021080 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter							

ヴィニョブル クリュール Vignoble Klur		本拠地:アルザス カッツエンタール村 栽培:ピオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証)					
17世紀よりカッツエンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。 2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。 特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、 わずか1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びピオディナミの認定を受ける畑です。							
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
	アペル・デール リースリング Appel D'R Riesling	白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	230本	
葡萄:リースリング 平均樹齢:50年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造・熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	オ・グラン・デール・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	115本	
葡萄:リースリング 平均樹齢:65年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ 栽培:ピオディナミ 醸造・熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。4日間のマセラシオン シュール・リーで18か月の熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	294本	
葡萄:ピノ・ノワール 平均樹齢:45年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:ピオディナミ 醸造・熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							

—ローヌ—

<p>ドメーヌ ラ ロッシュ ビュイシエール <i>Domaine de la Roche Buisserie</i></p>		<p>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(Ecocert認証)</p>				
<p>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ンのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョー氏が、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が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。</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
	<p>ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône</p>	ロゼ	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	229本
<p>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 直接压榨 *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</p>						
	<p>プレミス コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone</p>	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	198本
<p>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</p>						
	<p>ガイア コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone</p>	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	229本
<p>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</p>						

<p>ドメーヌ ラフォン/ジャン・バティスト&フランソワ ラフォン <i>Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond</i></p>		<p>本拠地:タヴェル 栽培:ピオディナミ(Euro Leaf/Demeter認証)</p>				
<p>18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。バスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パブです。ラングロールのティボー・ピフェレルの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りにてアドバイスを受けました。</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
	<p>ラルレヴ リラック・ブラン La Relève Lirac Blanc</p>	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	524本
<p>葡萄:クレレット50%、グルナッシュ50% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、礫 醸造・熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから压榨、天然酵母 コンクリートタンク 熟成 濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB</p>						
	<p>ラルレヴ タヴェル La Relève Tavel</p>	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	301本
<p>葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、砂地 醸造・熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから压榨、天然酵母 ステンレスタンク熟成 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</p>						
	<p>ラルレヴ リラック・ルージュ La Relève Lirac Rouge</p>	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	471本
<p>葡萄:葡萄:グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20% 樹齢:50年 土壌:畑:石灰質、砂地 醸造・熟成:全てのブドウを混醸、除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク8か月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB</p>						

<p>ファミユ・ド・ボエル・フランス <i>Famille de Boel France</i></p>		<p>本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ</p>				
<p>DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、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。ニュージ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年にローヌにドメーヌを設立しました。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・ブランといった三つ星シェフがこぞ彼らのワインをレストランに採用していることが、なによりの証拠といえます。</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
	<p>アシージェ コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône</p>	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	70本
<p>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、青い泥土 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:なし</p>						
	<p>リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ Rue des Poullies Saint-Joseph</p>	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	34本
<p>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:なし</p>						

<p>カーヴ イヴ・キュイロン <i>Cave Yves Cuilleron</i></p>		<p>本拠地:ヴェルリユー 栽培:</p>				
<p>1920年、イヴの祖父、クロード・キュイロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイロンが引き継ぎました。カーヴ・キュイロンは私たちが家族の財産であり、ワインに対する情熱は三世代に渡って私たちのDNAに刻まれています。イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもピオディナミでもありません。彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。</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
	<p>サン=ペレイ リュー=ディ ビューズ Saint-Peray Lieux-dit Biousse</p>	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	84本
<p>葡萄:マルサン100% 畑・土壌:粘土、片岩 ビューズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成:区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8か月樽熟成 JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし</p>						