

♪2025年6月事務所試飲会ワインリスト♪



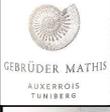
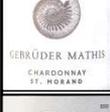
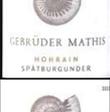
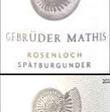
株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ーロワールー

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
	ドメヌ ドラ ギャルリエール <i>Domaine de la Garrelère</i>	本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:ビオダイナミ(Ecocert認証)					
シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小さい丘。 シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルゾー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。 ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメヌを指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。 SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。							
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァル・ド・ロワール <i>Le Blanc de la Mariée Val de Loire</i>	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	1124本	
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN:4589941391935 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/BIDYVIN							
	ル・プティ・シュナン ヴァル・ド・ロワール <i>Le P'tit Ch'nin Val de Loire</i>	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	262本	
葡萄:シュナン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941391942 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/BIDYVIN							
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ ヴァル・ド・ロワール <i>Le Chenin de la Colline Val de Loire</i>	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	235本	
葡萄:シュナン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941392154 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIDYVIN							
	マルキ・ド・セー ヴァンド・フランス <i>Marquis de "C" Vin de France</i>	白	2019	750	税込¥4,950 ¥4,500	118本	
葡萄:シャルドネ100% 土壌:桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック 熟成:樽熟成 JAN: 4589941391829 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIDYVIN							
	ル・ルー・ジュ・デ・コルニユ トゥーレーヌ <i>Le Rouge des Cornus Touraine</i>	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	450本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク JAN: 4589941391836 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIDYVIN							
	ガメイ サン・トララ ヴァル・ド・ロワール <i>Gamay Sans Tralala Val de Loire</i>	赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	237本	
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:全梗で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIDYVIN							

ーオーストリアー

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
	クリストフ・ホッフ <i>Christoph Hoch</i>	本拠地:クレムスタール 栽培:ビオダイナミ(AB, Demeter認証)					
クリストフ・ホッフは2013年に12代続くホッフ家を継承しました。 故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。 『こんなに酸が強いワインはスパークリングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。 ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。							
	カルクシュピッツ <i>Kalkspitz</i>	泡	(2022+2023) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	599本	
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー35%、ツヴァイゲルト35%、ソーヴィニヨン・ブラン10%、ミュスカオットネル10%、ブラウアー・ポルトギーザー10% 醸造:全房 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020011 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							
	オレンジ・リユラル ペット・ナット <i>Orange Rural Pet Nat</i>	白泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	82本	
葡萄:ミユラー・トゥルガウ40%、フリューローター・ヴェルトリーナー30%、グリュナー・ヴェルトリーナー30% 醸造:除梗 天然酵母 ミユラー・トゥルガウとフリューローター・ヴェルトリーナーは5~7日間果皮浸漬 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020905 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ロゼ・リユラル ペット・ナット <i>Rosé Rural Pet Nat</i>	ロゼ泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	45本	
葡萄:ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカオットネル30% 畑・土壌:ホレンブルグにある標高250~380m 礫岩質 醸造:225~1200L木樽を使用 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020219 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ロート・リユラル ペット・ナット <i>Rot Rural Pet Nat</i>	赤泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	216本	
葡萄:ツヴァイゲルト70%、ブラウアー・ポルトギーザー30% 畑・土壌:ホレンブルグにある標高250~380m 礫岩質 醸造:全房のまま果皮浸漬 225~2500L木樽を使用 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020912 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							

ドイツ		Weingut Gebrüder Mathis		本拠地:バーデン トゥニーベルグ 栽培:ビオロジック転換中		MEMO	
ドイツ南端バーデン、トゥニーベルグ(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。トゥニーベルグでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァイングート・カルクベデーレ(Kalkbödele)として設立され、2020年セヴェリン・スティツヒとパートナーであるサベス・セドラテックがヴァイングートと一族の歴史を引き継ぎました。彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に回帰しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	ナチュラル ブラン Nature Blanc	白	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	359本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:ミュラー・トゥルガウ100% 土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:手摘み 天然酵母 ステンレスタンク 5か月間シュール・リー、5か月間ステンレスタンク熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:11% 残糖:2.6g/L 総酸度:5.9g/L JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:ヴィーガン認証							
	ナチュラル ロゼ Nature Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	239本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 土壌:石灰質 醸造・熟成:手摘み 天然酵母 ステンレスタンク 3日果実皮浸漬 5か月間シュール・リー、ステンレスタンク熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:11% 残糖:1.7g/L 総酸度:5.5g/L JAN:なし クロージャー: 認証:ヴィーガン認証							
	ヴァイスブルグンダー トゥーニ Weissburgunder Tuni	白	2022	750	税込¥5,060 ¥4,600	360本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100% 土壌:トゥニーベルグの石灰質 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵 9か月間225リットルの樽で熟成、 新樽10% 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:0.4g/L 総酸度:6.1g/L JAN:4260312140085 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	オーセロフ トゥニーベルグ Auxerrois Tuniberg	白	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	120本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:オーセロフ100% 土壌:トゥニーベルグの石灰質 醸造・熟成:手摘み全房のまま天然酵母による自発的な発酵、6か月間500リットルの樽で熟成、新樽0%、濾過せず。 新樽0%、濾過せず。瓶詰め前にごく少量SO2添加。 アルコール度数:12.0% 残糖:1.1g/L 総酸度:4.9g/L JAN:4260312140030 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シャルドネ Chardonnay	白	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	240本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シャルドネ100% 土壌:Rosenloch, Castelbrgの石灰質 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵、 9か月間225リットルの樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.0% 残糖:2.0g/L 総酸度:5.4g/L JAN:4260312140054 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シャルドネ サン・モラン Chardonnay St.Morand	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	120本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シャルドネ100% 土壌:サン・モラン、トゥニーベルグの石灰質 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵、 9か月間225リットルの樽で熟成、新樽80% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:0.6g/L 総酸度:5.8g/L JAN:4260312140078 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー トゥニーベルグ Spätburgunder Tuniberg	赤	2021	750	税込¥5,060 ¥4,600	360本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.0% 残糖:1.6g/L 総酸度:5.6g/L JAN:4260312140719 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー アルテ・レーベ Spätburgunder Alte Rebe	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	360本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:15%全房。天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽10% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.5% 残糖:1.2g/L 総酸度:5.5g/L JAN:4260312140726 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー ホーライン Spätburgunder Hohrain	赤	2021	750	税込¥9,350 ¥8,500	60本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽30% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.0% 残糖:1.4g/L 総酸度:5.6g/L JAN:4260312140733 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー ローゼンロッホ Spätburgunder Rosenloch	赤	2021	750	税込¥13,750 ¥12,500	180本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽50% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.0% 残糖:1.4g/L 総酸度:5.6g/L JAN:4260312140740 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー カルクベデーレ Spätburgunder Kalkbödele	赤	(22+23) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	240本	6月9日頃より出荷予定 *注文多数の場合数量を調整させていただきます。
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 12か月間1,500リットルの樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:1.6g/L 総酸度:4.5g/L JAN:4260312140825 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							

ロワール		Jeremie HUCHET		本拠地:ロワール ナント地方 ミスカデ・セーヴル・エ・メヌ 栽培:ビオロジック(AB認証取得予定)		MEMO	
ロワール河口、ミスカデ・セーヴル・エ・メヌの中で、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・ユシェ父子。 “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。ミスカデ新時代を築く造り手です。 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淵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	MEMO
	フォル・ブランシュ フランド・ピエ ヴァンド・フランス Folle Blanche Fran de pieds Vin de France	白	2020	750	税込¥4,730 ¥4,300		※参考商品
葡萄:フォル・ブランシュ(グロ・ブラン) 畑・土壌:クリソソ花崗岩を基盤とする砂と礫から構成される粗粒質の土壌 醸造・熟成:手摘み収穫、前清澄(ダブルバージュ)してコンクリートタンクで発酵、3年間熟成 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							