

# ♪ 2025年7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

## ーシャンパーニュー

エキューム écume		本拠地:ヴァレド・ラ・マルヌ地方フルーリー=ラヴィエール、マルダイユ 栽培:自然な栽培				
すべては私の祖父の代から始まりました。彼らは共に葡萄栽培農家からヴィニキュンとして新たな挑戦を目指していたのです。ヴァレド・ラ・マルヌで自社ワインを造るため、右岸のフルーリー=ラヴィエールではピノ・ムニエ用に、左岸のマルダイユではピノ・ノワール用に最初の圧搾機を購入しました。私は祖父から受け継いだシンプルなワイン造りを実践しています。私のワイン造りの旅はイタリアのトスカナ州から始まりました。オレゴン、オーストラリアを旅し、日本では複雑で香味の高い味覚を理解する決定的な分岐点となりました。私がリリースする初めてのシャンパーニュは私の旅の記憶と物語、あなたに送るワインのプロフィールに基づいて描かれています。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ レ・スーヴェニール Extra Brut Premier Cru Les souvenirs	泡	NV (2022)	750	税込¥11,000 ¥10,000	298本
葡萄:ピノ・ノワール1/3、シャルドネ1/3、ピノ・ムニエ1/3 畑・土壌:Vrigny村 石灰岩基盤岩の土壌 醸造:天然酵母、3品種の混醸造、MLF。二次発酵前には主にタランソー産の古樽と60Lのガラス瓶で熟成。清澄せず。ドサーージュ4g/L JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし						

## ーアルザスー

ヴィニョブル クリュール Vignoble Klur		本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ビオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証)				
17世紀よりカッツェ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ビ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
	エール・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	467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:ビオディナミ 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						
	エール・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	259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:ビオディナミ 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						

## ーローヌー

ドメヌ ラフォン/ジャン=バティスト&フランソワ ラフォン Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond		本拠地:タヴェル 栽培:ビオディナミ(Euro Leaf/Demeter認証)				
18世紀から続く名門ドメヌ・ラフォン。バスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリー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。ラングローールのティボー・ピフェルリング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関してアドバイスを受けた。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ラ・レヴ りラック・ブラン La Relève Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	459本
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圧搾、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						
	ラ・レヴ タヴェル La Relève Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	225本
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圧搾、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						
	ラ・レヴ りラック・ルーージュ La Relève Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	462本
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						

## —ボルドー—

<b>シャトー レスカール</b> <b>Château L'Escart</b>							本拠地:ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サンニールベ村 栽培:ピオディナミ(Ecocert, Demeter認証)
アントル・ドゥー・メール北部のサンニール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・レスカー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。 当主ジェラルド・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	MEMO
	シャトー レスカール 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	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	611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:確認中 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter							
	シャトー レスカール ラデナック ヴァンド・フランス Château L'Escart Ladenac Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	568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							

## —コルスー

<b>ドメヌ ブッツォ・ボニファシオ</b> <b>Domaine Buzzo Bonifazi</b>							本拠地:コルシカ島 ボニファシオ 栽培:ピオロジック(認証なし)
コルシカ島南部、ボニファシオ石灰岩台地に本拠地を構えるブッツォ・ボニファシオで12ヘクタールの畑を所有しております。 2010年、ヴァンサン・ブッツォの息子がCiafara(チャファラ)で立ち上げました。品種の個性と土地の表現。 私たちの求める感情を表現したワインです。							
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
	チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ポータ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	117本	
葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10年 醸造:熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ポータ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	77本	
葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10年 醸造:熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	チャファラ イル・ド・ポータ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	48本	
葡萄:ニエルクチョ、シャカレツロ 土壌:チョーク質土壌、表土は深い粘土 樹齢:7年 醸造:熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

## —ブルゴーニュ

<b>ドメヌ・バル</b> <b>Domaine Bart</b>							本拠地:ブルゴーニュ マルサネ 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)
マルサネの礎を築いたクレール=ダユの系譜を受け継ぐバル家。 テロワールとミレジムの個性を尊重し、除草剤や化学肥料を使わずに育てた葡萄の純粋な果実を重視したワインを造っています。 収穫したワインの60%は自社で瓶詰めし、そこからおよそ3分の1を輸出します。残りの40%はネゴシアンに売却します。							
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
	マルサネ ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	71本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土と砂に小石が混じる 醸造:天然酵母、2/3直接压榨、1/3セニエ 熟成:タンク JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
	ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ Bourgogne Cote d'Or Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	167本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽・タンク JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
	マルサネ レ・フィノット (モノポール) Marsannay Les Finottes (Monopole)	赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	167本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:小石混じりの粘土石灰質 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 (バル単独所有)北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
	マルサネ レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	53本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:プレモ石灰岩、コングロメラ・ソーモン 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
	マルサネ レ・ゼゼソット Marsannay Es chezots	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	47本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50年 土壌:オストリア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							

## ーオーストリアー

<b>ヴァインガート フランツ・アントン・マイヤー</b> <i>Weingut Franz Anton Mayer</i>		本拠地: ニーダーエステライヒ ヴァーグラム 栽培: ビオディナミ(認証なし)					
2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァインガートです。 ヴァーグラム(Wagram)という名前は“Wogen”『雨』という言葉が転じた川岸を意味する言葉から来ています。 厚さ15メートルに及ぶレス土壤はこの地の原種、グリュナー・ヴェルトリーナーを代表とするブドウに最適です。 厳しい栽培と最新の設備から造られるワインは“楽しんで”飲んでほしいというモットーが感じられます。							
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
	リターヴォア ロート 1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV (2021)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	508本	
葡萄: ツヴァイゲルト 土壌: レス土壤 スクリューキャップ アルコール: 12.5% JAN: 9120062162520 クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							

<b>ヴァインバウ ユッタ・アンブロジッチ</b> <i>Weinbau Jutta Ambrositsch</i>		本拠地: ウィーン 栽培: ビオロジック、ビオディナミ(認証無し)					
著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。 今日では、彼女は夫と共に、Sievering, Grinzing, Nussberg, Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。							
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
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	254本	
葡萄: グリュナー・フェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	136本	
葡萄: グリュナー・フェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑: ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成: ステンレスタック JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ フルシュテゴート Gemischter Satz Furchtegg	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	50本	
葡萄: リースリング、ツィアファンドラー、ヴェルシュリースリング 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: 樽 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	98本	
葡萄: ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢: 平均30年 畑: 石灰質土壤 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							