

♪ 2025年8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
ヴァイングートヴァインライヒ <i>Weingut Weinreich</i>		本拠地:ラインヘッセン ペヒトハイム 栽培:ピオロジック						
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ペ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「Natürlich 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リングしています。								
	ヴァインライヒ ヴァイス Weinreich Weiss	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	506本		
葡萄:シヨイレーベ、シルヴァナー、ミュラー=トウルガウ、パフース(バツカス) 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、10ヶ月間熟成。残糖度:7.6g/L 酸度:6.5g/L JAN:4260215650285 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								
	ヴァインライヒ グラウ Weinreich Grau	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	198本		
葡萄:グラウフルゲンダー(ピノ・グリ) 100% 土壌:レスローム、石灰岩 残糖度6.5g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650254 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:ヴィーガン認証								
	ヴァインライヒ ロゼ Weinreich Rose	ロゼ	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	109本		
葡萄:ピノ・ノワール、ホルトギーザー、ムニエ、ドルンフェルダー 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、6~8ヶ月間熟成。 残糖度:8.2g/L 酸度:5.7g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650087 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								
	ヴァインライヒ ロート Weinreich Rot	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	766本		
葡萄:ドルンフェルダー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:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証								

ーブルゴーニュ

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
ジャン・マックス <i>Jean MAX</i>		本拠地:ボージョレー シャルネイ 栽培:有機に転向中						
シャルネイで育った当主マキシム・バロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ=アントワヌ・リュイットにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑。2022年にはLachassagne(ラシャサージュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。								
	ル・ルーージュ・ア・リエール Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	300本		
葡萄:ガメイ 樹齢:45年 畑:土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、東向き、西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 全房でMC 天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。13か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HL SO2添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧縮コルク 認証:Euro Leaf								
	サン=ジェルマン Saint Germain Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥6,380 ¥5,800	120本		
葡萄:ガメイ 樹齢:100年 畑:土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰質 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 全房でMC 天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧縮コルク 認証:Euro Leaf								
	ダム・ジャンヌ Dame Jeanne Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	120本		
葡萄:ガメイ 樹齢:45年 畑:土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、東向き、西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 全房でMC 天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HL SO2添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf								

ーローヌー

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
ファミーユ・ド・ボエル・フランス <i>Famille de Boel France</i>		本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ						
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。								
	ジャス・ラランディ Jasus Lalandi Côtes du Rhône Blanc	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	214本		
葡萄:グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5% 畑:土壌:沖積土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801207 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter								
	ジュ・ヴ・ザドル Je vous Adore Mediterranee Rose	ロゼ	2024	750	税込¥3,960 ¥3,600	200本		
葡萄:カラドック100% 畑:土壌:沖積土、青い泥灰土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801214 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter								
	ル・グラ セ・ラ・ヴィ! Le gras c'est la Vie! Méditerranée	赤	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	198本		
葡萄:グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑:土壌:青い泥土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 酸化防止剤の添加もごく最小限 JAN:3770010801184 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf								
	レ・ヴォラス Les Voraces I.G.P.Collines Rhodaniennes	赤	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	91本		
葡萄:シラー100% (若木のサン・ジョセフ、コルナス) 土壌:花崗岩 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801405 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter								

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。

ーポルドーー

シャトー カズボンヌ <i>Château Cazebonne</i>		本拠地:ポルドー グラーヴ 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らぶ当主のビジョンは、"忘れ去られたポ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、過去のポルドーの品種約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	MEMO
	アントル・アミ グラーヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc	白	2024	750	税込¥3,630 ¥3,300	165本	
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン(Peyron)60%、セミアン(Cazebonne)40% 醸造:熱税:天然酵母。軽い澱引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵。澱と共に発酵、そのままステンレスタンクで熟成。MLF発酵。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							
	レ・パルセルール フェルドシュパート グラーヴ・ブラン Les Parcelles Feldspath Graves Blanc	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	104本	
葡萄:ソーヴィニヨン100% 畑・土壌:砂質ローム質 Peyronの最上の区画 醸造:熟成:手摘みで収穫、すべて除梗、砂質のアンプオラで発酵、12か月アンプオラで熟成。天然酵母。濾過、清澄せず。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							
	アントル・アミ グラーヴ・ルージュ Entre Amis Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	215本	
葡萄:メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45% 醸造:熟成:天然酵母でアルコール発酵、3週間のマセラシオン、24か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							
	ル・グラン・ヴァン ルージュ グラーヴ Le Grand Vin Rouge Graves	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	130本	
葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 土壌:ヒトデ型石灰のメルロー 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プオラで発酵。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:VINCコルク 認証:なし ※キャップシールなし							
	レ・パルセルール シネルジー グラーヴ・ルージュ Les Parcelles Synergie Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	93本	
葡萄:メルロー76%、カベルネ・フラン24% 醸造:熟成:天然酵母 アルコール発酵、3週間のマセラシオン、カベルネ・フランはアンプオラで12か月熟成。メルローは樽とアンプオラ。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							

ーイタリーー

ジャコモ・バラルド <i>Giacomo Baraldo</i>		本拠地:トスカナ地方 サン・カチャーノ・デイ・パーニ 栽培:自然な形で栽培(認証なし)					
この小さな土地は、何年にもわたってブドウ栽培に厳しく、未開の地でした。今日、ブドウの木を育てることは、ユニークで典型的なワインを生産するためのけた違いに理想的な「気候」を持っています。90年代に設立した家族経営の会社です。当初はブドウ栽培やワインを扱ったことのない父のシルヴェストロによって経営されていました。森、牧草地、数ヘクタールの耕作地がありました。今日では、私たちは12ヘクタールを所有し、そのうち3.5ヘクタールにブドウの木が植えられています。勉強と海外での経験の両方で得た知識をバランスよく注意深くアウトプットしたおかげで、すべてのブドウ品種と土地を尊重した伝統と革新を組み合わせたワインを造ることが出来たのです。							
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
	リズベリオトスカナ ピアノ Risveglio Toscana Bianco	白	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	180本	
品種:トレピアーノ、マルヴァジア 樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹 畑・土壌:ピアツェ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造:熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで5か月。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							
	ラファツィアトイオ ヴィーノ ピアノ L'Affacciatoio Vino Bianco	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	90本	
品種:シャルドネ 畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩を含むシルト、赤土。南西向き。標高600m。 醸造:熟成:全房のまま圧搾。古いバリックと400リットルの大樽で自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成12か月。ステンレスタンクで5か月。 JAN:なし クロージャー:DIAM10 認証:なし							
	イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアノ il Pergola Vino Bianco	醸白	2021	750	税込¥7,150 ¥6,500	126本	
品種:クレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造:熟成:すべて除梗、自生酵母。木樽とステンレスタンクで12か月熟成。ステンレスタンク6か月熟成。48か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:DIAM10 認証:なし							
	イル・ボッソロットスカナ ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	180本	
品種:サンジョヴェーゼ、メルロー 樹齢:1960年から2015年にかけて植樹。畑・土壌:ピアツェ、サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。 醸造:熟成:1日2~3回のパンチングダウン。自生酵母。バリックでMLF。フレンチオークで12か月、ステンレスタンクで6か月、2か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							