♪2025年9月事務所試飲会ワインリスト♪

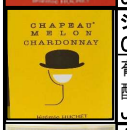
株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

―ロワール―

ジェレミー・ユシェ
Jeremie HUCHET

本拠地：ロワール　ナント地方　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ
栽培：ビオロジック（AB認証取得予定）

ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造りだす伝道師イヴ＆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、ミュ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ュ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。

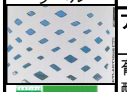
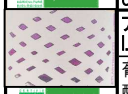
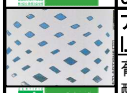
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	シャポー・ムロン　ブラン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	597本	9月19日追入荷予定
	葡萄：ムロンB50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　酸度：4.30g/L　アルコール度数 :12%　土壌：花崗岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France	赤	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	61本	9月19日追入荷（240本）予定
	葡萄：ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　シャルドネ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Chardonnay Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	600本	9月19日から出荷開始（予定）
	葡萄：シャルドネ、ムロンB 醸造・熟成：ステンレスタンク、マロラクティック発酵、シュール・リー熟成 JAN:確認中　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ Clos les Montys Muscadet S èvre et Maine	白	2023	750	税込¥2,860 ¥2,600	103本	
	葡萄：ムロンB　土壌：角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ　ヴィーニュ・ド・1914 Clos les Montys Muscadet S èvre et Maine Vigne de 1914	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	118本	
	葡萄：ムロンB　樹齢：1914年に植樹　土壌：角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 JAN:3584011470009　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	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	60本	9月19日から出荷開始（予定）
	葡萄：フォル・ブランシュ（グロ・ブラン）　畑・土壌：クリッソン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（デブルバージュ）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						

―ボルドー―

ピエール・アンリ・コザン
Pierre Henri Cosyns

本拠地：ボルドー　コート・ド・ブール
栽培：ビオディナミ（Demeter認証）

マルゴー村の向かいにあるコート・ド・ブール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。
1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。
私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪奢な果実味があります。
2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。

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
	アトランティック　ブラン I.G.P. Atlantique Blanc	白	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	231本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン100%　畑・土壌：ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成：天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087756618　クロージャー：DIAM2　認証：AB/Euro Leaf						
	アトランティック　ロゼ I.G.P. Atlantique Ros é	ロゼ	NV(2023)	750	税込¥2,970 ¥2,700	113本	
	葡萄：メルロー、マルベック、カベルネ・フラン　畑・土壌：ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成：天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753325 クロージャー：DIAM2　認証：AB/Euro Leaf						
	アトランティック　ルージュ I.G.P. Atlantique Rouge	赤	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	292本	
	葡萄：メルロー、マルベック　畑・土壌：ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成：天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスエッグタンクで熟成。 JAN:3760087753332　クロージャー：DIAM2　認証：AB/Euro Leaf						
	シャトー　グラン・ローネイ　コート・ド・ブール　ブラン Chateau Grand Launay C ôtes de Bourg Blanc	白	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	178本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ100%　土壌：粘土質、シルト 醸造・熟成：果皮浸漬せず、空圧式プレス。ステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753134 クロージャー：DIAM5コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Demeter						
	シャトー　グラン・ローネイ　ルージュ　コート・ド・ブール Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	237本	
	葡萄：メルロー70%、マルベック30%　樹齢：30年　土壌：粘土、シルト 醸造・熟成：天然酵母　ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月 JAN:3760087753141 クロージャー：DIAM5コルク　認証：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。

ーボルドーー

ラ・クロズリー・デ・テール / La Closerie des Terres

本拠地：ボルドー
栽培：ビオディナミ

クロズリー・デ・テールは、フランスのボルドー東部に位置する有機栽培のワイナリーです。2017年にフレデリック・オリオルとシモン・ドゥルポルトが出会い、共同でワイン作りを始めました。
フレデリックは元エンジニアで、祖父の影響でワインに興味を持ち、畑仕事に戻る決意をしました。一方、シモンはブルゴーニュでの経験を活かし、
理想のワインを作るためにボルドーでのキャリアを築いてきました。二人の情熱が新たな冒険を生み出しています。
この冒険の目的は、環境に配慮したワイン造りです。生物多様性の回復を重視し、有機農法に転換しました。除草剤や化学肥料は使用せず、ビオディナミ農法を実践しています。

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
	エキューム　ヴァン・ド・フランス Écume Vin de France 葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン100%　土壌：粘土石灰とヒトデ型石灰の層　収穫：10hl/ha。 2024年9月中旬、手摘み収穫。 醸造・熟成：優しく圧搾した後、フランス産の3年古樽で発酵、熟成。 JAN:なし　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf	白	2024	750	税込¥4,620 ¥4,200	119本	
	フ・フォレ　ボルドー　ルージュ Feu Follet Bordeaux Rouge 葡萄：葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン100%　土壌：粘土石灰とヒトデ型石灰の層　収穫：15hl/ha。 醸造・熟成：短時間のマセラシオン（果皮浸漬）、ステンレスタンク、MLF。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：Ecosert	赤	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	359本	

ーオーストリアー

ビオヴァイングート ヨハネス・ツィリンガー / Bioweingut Johannes Zillinger

本拠地：ヴァインフィアテル　フェルム=ゲッツェンドルフ
栽培：ビオディナミ（AB,Demeter認証）

オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィリンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。
ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。
従来の製法にとどまらず、多才な手法で«革命的»なワインを生み出します。
50種類以上ものハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。

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
	レフレクション・ケー　グリューナー・ヴェルトリーナー Reflexion K Gr üner Veltliner 葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　畑・土壌・醸造・熟成：祖父の畑Kellerberg/Grosbergen石灰質砂岩、10時間の果皮浸漬、古い大樽熟成 父のお気に入りの畑Kellerberg/Steinthal石灰質砂岩、12時間果皮浸漬、ステンレスタンク　手摘み収穫、天然酵母、自然なMLF　三世代、三区画、三手法（古樽・タンク・アンフォラ） JAN:9120016742419　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf/Demeter	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	157本	
	ペルペトゥム　ブラン PERPETUUM Blanc 葡萄：ソーヴィニョン・ブラン　樹齢：40年　畑・土壌：Steinthal　丘陵中腹。東向き。 標高185メートル、石灰質砂岩 醸造：天然酵母　70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり圧搾。熟成：シャンパー JAN:9120016742723　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter	白	2021	750	税込¥11,550 ¥10,500	52本	

ージュラー

ル・クロ・デ・グリーヴ / Le Clos des Grives

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、プールサール、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		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 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圧搾 デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵　ウィヤージュ　しながら12カ月タンク熟成。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	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	97本	
	コート・デュ・ジュラ　トゥルソー/プールサール　デ・ボワ Cotes du Jura Trousseau Poulsard Des Bois 葡萄:トゥルソー・プールサール　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	赤	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	140本	

ジェローム・アルヌー / Jérôme Arnoux

本拠地：ジュラ　アルボワ
栽培：畑によって異なる

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。酵母も土着の物のみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	アルボワ　シャルドネ　イニシアル Arbois Chardonnay Initial 葡萄：シャルドネ　土壌：粘土質50%、石灰質50%　醸造：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾　野生酵母 熟成：ステンレスタンク80%、樽20%　12か月熟成　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	163本	
	アルボワ　シャルドネ　カンテサンス Arbois Chardonnay Quintessence 葡萄：シャルドネ　土壌：粘土質土壌50%石灰質土壌50%　醸造：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾　野生酵母 熟成：樽（新樽25%）12か月　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	10本	
	アルボワ　ピノ・ノワール　パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox 葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：粘土石灰質、南東向き。 醸造、熟成：除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。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:なし	赤	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	108本	

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。

ーシャンパーニューー

アラン・ベルナール Alain Bernard	本拠地：ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地方ディジー村（プルミエ・クリュ） 栽培：ビオロジック（認証なし）

1912年に父アルチュールが立ち上げたレコルタン・マニュピュラン（葡萄栽培農家兼醸造業者）。現在では、父アランが指揮をとり、息子のブノワが営業を担う家族経営の会社です。
彼らは元々はドン・ペリニヨンのような大手メゾンに葡萄を供給していました。
創設者であるアランの父アルチュールは同じディジーにあるメゾン、ガストン・シケで働きながら、カーヴの一角を借りうけて、自分のワイン造っていました。
醸造やカーヴでの仕事はもちろん重要です。しかし畑での仕事がもっとも大きな部分を占めると考えています。彼らは科学的な除草剤を一切使いません。

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
	ブリュット　プルミエ・クリュ　キュヴェ・ヴィンテージ Brut Premier Cru Cuv ée Vintage	泡	2013	750	税込¥14,300 ¥13,000	59本	
	葡萄：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%　樹齢：25～35年 区画：プルミエ・クリュ（ディジー）　醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：8年　ドサージュ：MCR 4g/L **JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし**						
	ブリュット　プルミエ・クリュ　ロゼ・ド・セニエ Brut Premir Cru Ros é de Saignée	ロゼ泡	NV	750	税込¥13,200 ¥12,000	77本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：25～35年区画：プルミエ・クリュ（ディジー）ピノ・ノワールだけの区画。 醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：44か月　ドサージュ：MCR 7g/L **JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし**						

ーボルドーー

シャトー・ダルシュ Château d'Arche	本拠地：ボルドー　ソーテルヌ 栽培：環境保全認証（Haute Valeur Environnementale）/ビオディナミ転換中

シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要不可欠なボトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なミクロクリマを有しています。
ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナール・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。
生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による工作も導入しています。
また、2024年にはビオロジック認証取得予定です。

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
	ソレイユ・ダルシュ　ソーテルヌ　375ml Soleil d'Arche Sauternes　375ml	白甘	2022	375	税込¥4,400 ¥4,000	85本	
	葡萄：セミヨン85%、ソーヴィニヨン・ブラン12%、ミュスカデル3%　樹齢：40年　土壌・畑：砂利、粘土石灰質 収穫：手摘み、9月23日から10月29日。連続選果、20hl/ha　醸造・熟成：10%を1年樽、90%をステンレスタンクで発酵、そのまま5カ月熟成。 **JAN:3760138255525 クロージャー：ヴィノロック　認証：Haute Valeur Environnementale**						

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。