♪2025年10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
	レヴォリューション　ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	301本	
	葡萄：シャルドネ（2022年）50%、リースリング（2013年～2022年）25%、ショイレーベ（2017年～2022年）25% 醸造・熟成：シャルドネはアンフォラで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733　クロージャー：DIAM5コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション　レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2018-2021) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	237本	
	葡萄：レースラー（2018～2021年）、メルロー、カベルネ・フラン（2019～2021年） 醸造・熟成：レースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera	ロゼ	(2017-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	239本	
	葡萄：レースラー（2021年）50%、シラー（2018～2021年）40%、ザンクト・ラウレント（2017～2020年）10% 熟成：500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:9120016741757　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

ードイツー

ヴァイングート ヴァインライヒ
Weingut Weinreich

本拠地：ラインヘッセン　ベヒトハイム
栽培：ビオロジック

ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベ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 「Naturlich Weinreich（ナチュルリッヒ・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ン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。

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
	タヘレス Tacheles	醸白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	218本	
	葡萄：バッカス、ミュラー・トゥルガウ、ジルヴァーナー、ソーヴィニャック　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩　醸造・熟成：除梗 品種ごと果皮浸漬（4～6週間）させて発酵。古い木樽（バリック、トノー）熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	パロリ リースリング Paroli Riesling	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	352本	
	葡萄：リースリング　栽培：ビオロジック 醸造・熟成：全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。 SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	160本	
	葡萄：シャルドネ100%　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成：葡萄はすべて除梗。4～6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成させる　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650339　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	657本	
	葡萄：ドルンフェルダー50%、ケルナー50%　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成：除梗　品種ごと果皮浸漬（4～6週間）古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650322　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						

ーブルゴーニューー

ジェローム・シェゾー
Jérôme Chezeaux

本拠地：ブルゴーニュ　プレモー・プリセ
栽培：ビオロジック　HVE（環境価値重視認証）

ワイン造りの起源は1930年にさかのぼり、ジュリアン・ミセレイ氏によって始められました。
1971年、彼の娘シャンタルと夫のベルナールがドメーヌ・ベルナール・シェゾーを設立、その後ボーヌのブドウ栽培高校で学んだ息子ジェロームが1987年に家業に加わります。
1993年、父の死去に伴いジェロームが後を継ぎ、ドメーヌ・ジェローム・シェゾーを創設しました
私たちのブドウ畑は 11.6ヘクタール に及び、コート・ド・ニュイにのみ位置する17のアペラシオンに分かれています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	ブルゴーニュ　ブラン Bourgogne Blanc	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	58本	※バランスオーダー優先になります。飲食店様は帳合先にご注文して下さい。
	葡萄：ピノ・ブラン80%、シャルドネ20%　畑・土壌： 0.36ha、プレモー・プリセ 醸造・熟成：樽熟成 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	118本	※バランスオーダー優先になります。飲食店様は帳合先にご注文して下さい。
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌： 3.24ha、プレモー・プリセ、ニュイ＝サン=ジョルジュ、ヴォーヌ＝ロマネのコミューンに位置する区画のブドウ。 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし						
	ニュイ＝サン=ジョルジュ Nuits-Saint-Georges	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	58本	※バランスオーダー優先になります。飲食店様は帳合先にご注文して下さい。
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌： 2.8ha、ロンジュクール、レ・シャリオ、オー・サン=ジャッ）、オー・ザロー、オー・ゼルビュー、オー・テュヨー　粘土石灰質。 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし						
	ヴォーヌ=ロマネ　プルミエ・クリュ　レ・ショーム Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes	赤	2023	750	税込¥19,250 ¥17,500	58本	※バランスオーダー優先になります。飲食店様は帳合先にご注文して下さい。
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌： 0.39ha、ヴォーヌ＝ロマネ中心部。東向き。粘土質の深い土壌。 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし						

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。

ローヌ

ドメーヌ ラ ロッシュ ビュイシェール / Domaine de la Roche Buissiere

本拠地：コート・デュ・ローヌの東端フォコン村
栽培：ビオロジック(Ecocert認証)

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ヌのセンスが感じられます。
1974年、ピエール・ジョリー氏が、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。

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
	プティ・ジョー　ヴァン・ド・フランス Petit Jo Vin de France 葡萄：グルナッシュ75%、シラー25%　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵、15日間マセラシオン 熟成：コンクリートタンク熟成22カ月　＊瓶詰め1週間前にSO2を10mg/L/hl添加 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	600本	
	プティット・ジャンヌ　ヴァン・ド・フランス Petite Jeanne Vin de France 葡萄：グルナッシュ80%、サンソー20%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵、2日間マセラシオン、セニエ、フリーランとプレスジュースをブレンド 熟成：コンクリートタンク熟成10か月　＊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	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	447本	
	プレミス　ヴァン・ド・フランス Prémice Vin de France 葡萄：グルナッシュ100%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵、5日間マセラシオン 熟成：コンクリートタンク熟成9ヶ月　＊瓶詰め前にSO2添加せず。 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	204本	
	オー・ラ・ベル・ヴィー　ヴァン・ド・フランス O la belle vie Vin de France 葡萄：シラー60%、グルナッシュ40%　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵、シラーは直接圧搾、グルナッシュは3日間マセラシオン、セニエ 熟成：コンクリートタンク熟成8カ月　＊瓶詰め1週間前にSO2を10mg/L/hl添加 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	240本	
	ガイア　コート・デュ・ローヌ Gaïa Côtes du Rhône 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	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	178本	

カーヴ イヴ・キュイユロン / Cave Yves Cuilleron

本拠地：ヴェルリュー
栽培：

1920年、イヴの祖父、クロード・キュイユロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイユロンが引き継ぎました。
カーヴ・キュイユロンは私たち家族の財産であり、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ビ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”。

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
	サン=ジョセフ　ブラン　リュー＝ディ　ディグ Saint-Joseph Blanc Lieu-dit Digue 葡萄：ルーサンヌ100%　畑・土壌：花崗岩、透明な混成岩　ディグ は、完全に南に面したサン・ピエール・ド・ブッフの非常に急な丘の中腹から作られる単一畑 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN:なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし	白	2023	750	税込¥9,350 ¥8,500	59本	
	サン=ペレイ　リュー＝ディ　ビウーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse 葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：粘土、片岩　ビウーズはサン・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カ月樽熟成 JAN:なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	46本	
	サンジョセフ　ブラン　ル・ロンバール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard 葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：砂、花崗岩　コトー・ドゥ・ヴェルリュー東、南向き斜面　樹齢：約40年 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN:なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	82本	
	コンドリュー　ラ・プティット・コート Condrieu La Petite Côte 葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：白雲母が豊富な花崗岩　シャヴァネイ村、ヴェルリュー村を見下ろす南、南東向き丘陵。 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母、澱引きせず9カ月大樽熟成 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし	白	2023	750	税込¥12,100 ¥11,000	59本	
	コンドリュー　レ・シャイエ Condrieu Chaillet 葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：黒雲母が豊富な花崗岩　シャヴァネイ村を見下ろす南、南東向き丘陵。 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母、澱引きせず9カ月バレル、大樽熟成 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし	白	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	59本	
	コンドリュー　リュー＝ディ　ヴェルリュー Condrieu Lieu-dit Verlieu 葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：白雲母が豊富な花崗岩　シャヴァネイ村、ヴェルリュー丘陵中腹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12カ月樽熟成 JAN:なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし	白	2022	750	税込¥14,300 ¥13,000	59本	
	コート・ロティ　リュー＝ディ　ボニヴィエール Côte-Rôtie Lieu-dit Bonnivières 葡萄：シラー100%　畑・土壌：片岩　Cote-Rotie中心アンピュイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成：部分的に除梗　天然酵母　解放式タンク　ルモンタージュしながら3週間発酵　バリックで18カ月熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	53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。