♪WINE PLUS COLLEGE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

ーイタリアー

イル・ピングロ
il Pingro

本拠地:トスカーナ地方　マレンマ地方
栽培:自然な形での栽培(認証なし)

2019年、キアラと私マルゲリータの二人の従姉妹はマリーナ・ディ・グロッセートにある家族の農家を引き継ぎました。
約2,000メートルにわたるブドウ畑を植えたのは祖父です。彼はアンソニカ、プロカニコ、サンジョヴェーゼといった地元の伝統的なブドウ品種に加え、オリーブの樹も栽培しました。
マリーナ・ディ・グロッセートはトスカーナ州南部のマレンマ地方にあり、独特の地質学的歴史を持っています。
海に近いため、潮風と湿度の高さが微気候に影響を与え、気温を和らげ、ワインに複雑さをもたらします。

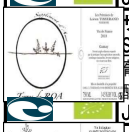
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	イル・ピングロ　ビアンコ　トスカーナ il Pingro Bianco Toscana 品種:プロカニコ70%、アンソニカ30%　畑・土壌:マリーナ・ディ・グロッセート、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:プロカニコは優しく圧搾、アンソニカは一部を全房のまま一日間、果皮浸漬発酵。その後ブレンドしてコンクリートタンクで熟成。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	白	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	180本	
	イル・ピングロ　ナーダ　トスカーナ il Pingro Nada Toscana 品種:アンソニカ100%　畑・土壌:マリーナ・ディ・グロッセート、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:部分的に全房のアンソニカを3日間果皮浸漬。発酵後、木樽で1年間熟成。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	白	2023	750	税込¥6,160 ¥5,600	60本	
	イル・ピングロ　サッビオーネ　フリザンテ・ロザート il Pingro Sabbione Frizzante Rosato 品種:サンジョヴェーゼ100%　畑・土壌:カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:同じ畑から収穫したブドウの冷凍果汁をベースワインに加え、そのまま瓶内二次発酵。澱引きなし。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	ロゼ泡	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	180本	
	イル・ピングロ　ロッソ　トスカーナ iL Pingro　Rosso Toscana 品種:サンジョヴェーゼ100%　畑・土壌:カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア、砂質　樹齢:50～70年 醸造・熟成:全房のブドウと除梗したブドウを交互に階層に積み重ねて15日間果皮浸漬発酵。コンクリートタンクで熟成。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	180本	

ーオーヴェルニューー

テール・ド・ロア
Terre de ROA

本拠地:オーヴェルニュ AOCサン・プルサン
栽培:ビオロジック(Ecocert認証)

Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・プルサンでの有機栽培のパイオニア的な存在です。
Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。
ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、
レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。

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
	キュヴェ"A" ドン・ラブソリュ　サン=プルサン Cuvée "A"　dans l'Absolu　Saint-Pou çain 葡萄:トレサリエ60%、シャルドネ40%　樹齢:15～50年土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母　熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:Euro Leaf	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	108本	
	ソレイル　ヴァン・ド・フランス Solaire Vin de France 品種:シャルドネ100%　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:ステンレスタンク、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	131本	
	トレ・サ・リエ　ヴァン・ド・フランス Tresse A Lier Vin de France 品種:トレサリエ100%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母　熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加　※エチケットが2種類混在しておりますが、指定はできません。 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	94本	
	ア・ロレ・デュ・モンド　サン・プルサン　ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourcain Rose 品種:ガメイ100%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:タンクで8か月、無濾過、瓶詰め前に最低限 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	127本	
	キュヴェ"R" ドン・マ・スフィール　サン=プルサン Cuvée "R" dans ma sph'R Saint-Pourçain 葡萄:ガメイ60% ピノ・ノワール40%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母発酵 熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1カ月、瓶詰め JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	188本	
	サプルメント・ダム　ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France 葡萄:ガメイ100%　樹齢:25年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	124本	
	リュネール　サン=プルサン Lunaire Saint-Pourcain 葡萄:ピノ・ノワール60%、ガメイ40%　樹齢:20～40年　土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造:天然酵母　熟成:品種ごとにステンレスタンクで12か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	71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。

ーアルザスー

ドメーヌ・ミューレ＆メゾン・ミューレ
Domaine Muré＆Maison Muré

本拠地：アルザス南部オー・ラン　ルファック村
栽培：ビオディナミ（AB、Ecocert認証、2013年Demeter取得）

粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。
ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目トーマ・ミューレに代替りし、力強さにエレガンスが加わりました。
ドメーヌの他にミューレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。
自社畑はビオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいずれもビオロジック栽培から成ります。

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
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ　ビオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	699本	
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール　樹齢：25年　熟成：12カ月 ドザージュ：8g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000385　クロージャー：DIAM Mytikコルク　認証：Euro Leaf						
	アルザス　アッサンブラージュ　ビオ Alsace Assemblage BIO	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	964本	
	葡萄：ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルツトラミネール12%　樹齢：約35年 土壌：ローファ地区、粘土石灰質　醸造：天然酵母　残糖：5g/L　総酸度：6.8g/L　アルコール：12.5% JAN:3431449021112　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	リースリング　カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	316本	
	葡萄：リースリング　樹齢：35年　土壌：ルファック地区、粘土石灰質　醸造：天然酵母 残糖：4g/L　総酸度：7.2g/L　＊ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449023041　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	ゲヴュルツトラミネール　オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchid ées Sauvages	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	226本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール　樹齢：35年　土壌：ローファ地区、石灰質泥土　醸造：天然酵母 JAN:確認中　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro leaf						

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
	ラルシュ　ペルレ　ブリュット　ブラン・ド・ブラン L'Arche Perl ée Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	1190本	
	葡萄：セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月　ドザージュ：ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ　シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー：コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						

ーローヌー

ファミーユ・ド・ボエル・フランス
Famille de Boel France

本拠地：コート・デュー・ローヌ
栽培：ビオディナミ

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って彼らのワインをレストランに採用してることが、なによりの証拠といえます。

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
	ジャスス・ラランディ　コート・デュ・ローヌ　ブラン Jasus Lalandii　C ôtes du Rhône Blanc	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	192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						
	ル・グラ　セ・ラ・ヴィ！　メディテラネ Le gras c'est la Vie！ M éditerranée	赤	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	173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						

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。