♪2025年12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

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
	セッコ　ヴァイス　パールヴァイン Secco Weiss Perlwein 葡萄:リースリング40%、ミュラー=トゥルガウ30%、バフース(バッカス)30 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:7.5g/L 酸度:6.7g/L JAN:4260215650100　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	泡	NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	488本	
	ペアレン・フォー・ディ・ザイエ　ペット・ナット ドイチャー　シャウムヴァイン Perlen vor die Säue Pet Nat　Deutscher Schaumwein 葡萄:シルヴァーナー100%　栽培:ビオロジック　土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:自生酵母で一次発酵　20g/lの残糖の段階でボトリングして瓶内二次発酵。 JAN:4260215650346　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf	泡	(2021)	750	税込¥5,500 ¥5,000	120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。

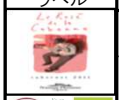
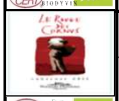
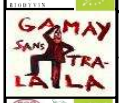
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	ヴェルエ　ヴァイス VELUE　Weiß 葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー40%、リースリング30%、ムスカテラー30%　醸造・圧搾:全て手摘み収穫。天然酵母。 グリューナー・ヴェルトリーナーは全房のまま圧搾。リースリングは除梗して24時間果皮浸漬。ムスカテラーは全房のまま足で破砕。ステンレスタンクと樽で9カ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:確認中　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	白	2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	840本	
	ヴェルエ　ロート VELUE　Rot 葡萄:ツヴァイゲルト85%、メルロー15%　醸造・圧搾:全て手摘み収穫・天然酵母。 ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破砕せず。メルローは全房のまま発酵。開放式の木樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8カ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742396　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	981本	

ーロワールー

ドメーヌ ド ラ ギャルリエール
Domaine de la Garreliere

本拠地:ロワール　トゥーレーヌ地方
栽培:ビオディナミ(Ecocert認証)

シノンから南、ビオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。
シノンでワイン商を営んでいたピエール・プルゾー氏が、1973 年にここを訪問した瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。
ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメーヌを目指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。
SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。

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
	ル・ロゼ・ド・ラ・カバヌ　ヴァル・ド・ロワール Le Rose de la Cabane　Val de Loire 葡萄:ガメイ50%、カベルネ・フラン50%　土壌:南、南西向き。シレックスが含まれている粘土・砂質土壌。醸造:除梗なし。ルージュ・デ・コルニュとガメイ・サン・トラララのセニエ・ロゼ 天然酵母　ステンレスタンク発酵。シュール・リーで5カ月間タンク熟成。濾過・清澄せず。SO2を1.5g/HL添加しビン詰 JAN:4589941392369　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN	ロゼ	2023	750	税込¥4,290 ¥3,900	240本	
	ル・ルージュ・デ・コルニュ　トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine 葡萄:カベルネ・フラン　土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク　熟成:コンクリートタンク JAN: 4589941391836　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert/BIODYVIN	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	427本	
	イン・ピノ・ヴェリタス　ヴァル・ド・ロワール in Pinot veritas Val de Loire 葡萄:ピノ・ノワール100%　樹齢:約9年　単一区画、南西向きの粘土石灰質。醸造・熟成:除梗100%。破砕なし。 セメントタンクで15日間MC。そのままマロラクティック発酵。天然酵母。シュール・リーで樽熟成5か月。無濾過。SO2を1.0g/HL添加しビン詰め。 JAN:4589941392352　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/BIODYVIN	赤	2023	750	税込¥5,830 ¥5,300	240本	
	ガメイ　サン・トラララ　ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala　Val de Loire 葡萄:ガメイ　土壌:粘土石灰質、桂土質土壌　醸造:全梗で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク　熟成:コンクリートタンク 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert/BIODYVIN	赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	149本	

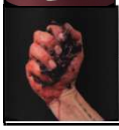
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーブルゴーニューー

ドメーヌ ピエール=ルイ＆ジャン=フランソワ ベルサン
Domaine Pierre-Louis&Jean Francois Bersan

本拠地：ブルゴーニュ サン=プリ
栽培：ビオロジック～ビオディナミ（認証なし）

15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール=ルイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。
ブルゴーニュ唯一のソーヴィニヨン・ブランの産地サン=プリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さとシャブリ同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。
醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。
イギリスとの100年戦争時に塹壕として造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カーヴでゆっくりと熟成が行われます。

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
	ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligote 葡萄：アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ（果皮が黄金色のアリゴテ種）50% 土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス 熟成：ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	120本	
	サン=プリ Saint-Bris 葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン 土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス 熟成：ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本	
	ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge 葡萄：ピノ・ノワール 土壌：粘土石灰質キンメリッジ階 熟成：ステンレスタンク75%、樽25% JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	60本	
	ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュ・ド・マン Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains 葡萄：ピノ・ノワール100% 土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造：天然酵母、熟成：500Lの新樽で12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	182本	

ドメーヌ パラン＆ジャック・パラン
Domaine Parent&Jacques Parent

本拠地：ブルゴーニュ ポマール
栽培：自社畑ビオディナミ（Ecocert認証）

17世紀から続くポマールの名門ドメーヌ・パラン。現当主アンヌ・パランはブルゴーニュにおける女性醸造家の先駆者でもあります。
自社畑ではビオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。
パランが最も力を入れているのはポマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボーヌ、モンテリーといったアペラシオンも生産されています。
ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事を行います。

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 シャルドネ Bourgogne Chardonnay 葡萄：シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢：15～25年 醸造・熟成：全房のままプレス、デブルバージュ（前清澄）、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし クロージャー：天然コルク 認証：なし	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	135本	

ーローヌー

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50%、シラー50% 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 熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め1週間前にSO2を1g/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	594本	
	プレミス コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone 葡萄：グルナッシュ75%、シラー25% 土壌：粘土石灰質 醸造：SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵 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：コルク 認証：Euro Leaf	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	444本	

ーボルドーー

シャトー カズボンヌ
Château Cazebonne

本拠地：ボルドー グラーヴ
栽培：ビオディナミ

ガロンヌ川上流域、サン=ピエール・ド・モンのコミューン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・ムニサンの醸造家であるダヴィド・プーティ氏との出会いによって生まれました。
ビオディナミ農法にならぶ当主のパッションは、"忘れ去られたボ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、過去のボルドーの品種約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
	ペット・ナット ガズボンヌ ヴァン・ド・フランス Pet Nat Gaz'Bonne Vin de France 葡萄：セミヨン75%、ソーヴィニヨン25% 土壌：シルト、砂礫質 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾し12℃で24時間静置 天然酵母 無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー：王冠 認証：なし	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	174本	
	レ・パルセレール フェルドシュパート グラーヴ・ブラン Les Parcellaires Feldspath Graves Blanc 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。砂質のアンフォラで発酵、12カ月アンフォラで熟成。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：Euro Leaf/Demeter	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	103本	
	レ・パルセレール シネルジー グラーヴ・ルージュ Les Parcellaires Synergie Graves Rouge 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・フランはアンフォラで12か月熟成。メルローは樽とアンフォラ。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク 認証：Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	85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。

ヴィニョーブル・ポンティ Vignobles PONTY	本拠地：ボルドー　カノン・フロンサック 栽培：ビオディナミ（AB）

ポンティ家の歴史は1905年、カノン=フロンサックで創始者ヴィクトル・ポンティがヴィニュロンになるという夢をかなえたことから始まりました。
2019年、海外で法学、ビジネスを学んでいたエレーヌ・ポンティが帰国、ポンティ家5代目当主を継承。エレーヌが畑を引き継ぎ即座にブドウ畑を有機農法に転換、ビオディナミ農法を実践しました。
ドメーヌ・ポンティでは、ブドウの可能性と土地の個性を最大限に引き出すために人為的な介入を出来る限り最小限に抑えています。
常に強い個性、真のシグネチャー、誰もが心を奪われるようなワインを造りたいと願っています。

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
	レ・クレレ　クレレ・ド・ボルドー **L'Éclairée　Clairet de Bordeaux**	**ロゼ**	2024	750	**税込¥4,180** **¥3,800**	**60本**	
	葡萄：メルロー80%、コロンバール20%　土壌：カノン・フロンサックに広がる深い土壌、沖積地　収穫：手摘み、2024年10月2日 醸造・熟成：直接圧搾、静かにゆっくり発酵　ステンレスタンク熟成 **JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：AB**						
	ラン=クロ　ボルドー　ルージュ L'An-Clos Bordeaux Rouge	**赤**	2024	750	**税込¥4,180** **¥3,800**	**420本**	
	葡萄：メルロー100%　土壌：カノン・フロンサックに広がる深い土壌、沖積地　収穫：手摘み、2024年9月30日 醸造・熟成：すべて除梗、8日間の果皮浸漬、静かにゆっくり発酵　ステンレスタンク熟成 **JAN:なし クロージャー：確認中　認証：AB**						
	プティ・ルヌイユ　カノン・フロンサック Petit Renouil Canon Fronsac	**赤**	2024	750	**税込¥4,400** **¥4,000**	**120本**	
	葡萄：メルロー80%、カベルネ・フラン20%　土壌：カノン・フロンサックに広がる深い土壌、青と白の粘土　収穫：手摘み 醸造・熟成：：すべて除梗、19日間の果皮浸漬、発酵　静かにゆっくり発酵　ステンレスタンク熟成 **JAN:なし クロージャー：確認中　認証：AB**						

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。