

# ♪CPV試飲会ルクレアシオン2026大阪ワインリスト♪



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

## 一口一ヌー

	<b>マス・ド・レスカリダ</b> <i>Mas de L'Escarida</i>	本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ビオロジック(認証なし)						
畑の人口ーラン・フェル氏は得意とするフィールドワークを生かし、アルデッシュ地区の有機栽培コンサルタントとして活躍しました。2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。								
	サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨みが特徴的です。 必要な時以外は亜硫酸を添加しません。葡萄とテロワールの味の表現を楽しんでほしいこと。これが無添加のワインを造り始めた大きな理由なのです。							
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	
1 	ル・グラン・フレシメン ヴァン・ド・フランス <i>Lo Grand Fresiment Vin de France</i>	白	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	183本		
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:砂岩、砂 釀造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								
2 	フェ・ヴィラール・ロゼ ヴァン・ド・フランス <i>Fai Virar Rosé Vin de France</i>	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	398本		
葡萄:ガメイ100%(自社畠40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 釀造・熟成:セニ工方式。Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。 それを10日間のマセラション・カルボニック中に比重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母、そのままアルコール発酵とMLF。SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								
3 	フェ・ヴィラール・ルージュ ヴァン・ド・フランス <i>Fai Virar Rouge Vin de France</i>	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	473本		
葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造・熟成:全房、破碎せず。10日間マセラション・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7か月、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								
4 	ソタ・モン・ソレウ ヴァン・ド・フランス <i>Sota Mon Soleu Vin de France</i>	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	530本		
葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、泥土 釀造:除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								

## 一ラングドック

	<b>ドメーヌ クードレ</b> <i>Domaine Coudoulet</i>	本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 栽培:リュット・レゾネ(減農薬農法)					
ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメーヌ・クードレ。協同組合から脱し、徹底した品質向上を目指して造られたワイン。 モンターニュ・ノワールの麓、ミネルヴォワ地区は周囲の山から吹きつける強い風「タラモンタン」により畑の温気が吹き飛ばされて、 他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも内陸部に位置するため、朝夕が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。 品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。							
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
5 	レ・ボワスカイユ ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール <i>Verdejo Les Poiscaillles Vin de France / Ournac Frères</i>	白	2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	35本	
葡萄:アシルティゴ60%、ベルデホ40% 樹齢:6年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造・熟成:手摘み収穫、畑とドメーヌで二度の選別、重力システム 除梗 ステンレスタンク6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437400089412 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
6 	メリッス・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール <i>Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères</i>	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	308本	
粘土、南向き 釀造・熟成:天然酵母。600Lの大樽で発酵 ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941392307 クロージャー:天然コルク 蝶キヤップ 認証:なし							
7 	メリッス・ド・ブルミエール・カリテ カリニャン・ブラン ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール <i>Mélasse 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France/Ornac Frere</i>	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	182本	
葡萄:カリニャン・ブラン100% 樹齢:60年 畑・土壌:砂岩混じりの泥灰土、南向き 醸造・熟成:畑とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム 軽く前清澄 天然酵母 600Lの大樽(ドゥミ・ミュイ)で発酵、10か月間熟成 濾過・清澄はしない JAN:4589941392161 クロージャー:天然コルク 蝶キヤップ 認証:なし							
8 	サンソー ベイ・ドック <i>Cinsault Pays d'Oc</i>	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	62本	
葡萄:サンソー100% 樹齢:6年 土壌:粘土石灰質 醸造・除梗、熟成:ステンレスタンク6ヶ月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし							
9 	メリッス・ド・ブルミエール・カリテ ピノ・ノワール/オルナック・フレール <i>Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères</i>	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	114本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:泥灰岩、粘土石灰質 釀造:半分除梗、半分全房 天然酵母 熟成:228Lの新樽で10か月 濾過・清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683 クロージャー:天然コルク 認証:なし							

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
10	Ournac Frères Petite Syrah Le Braque de France/Ournac Frere	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	60本	
	葡萄:ブティット・シラー 樹齢:12年 煙・土壤:石灰質粘土、南向き 醸造:熟成:手摘み 煙とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム 除梗 コンクリートタンクで20日前かけて発酵 コンクリートタンク6か月熟成 天然酵母 滤過・清澄はしない JAN:3437540089405 クロージャー:DIAM5コルク 認証:なし						
11	Château Cesseras Cuvée Orlic Minervois	赤	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	148本	
	葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壤:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破碎せず。タンクで20日前マセラジョン、ビジャージュ。カリニャンは全房のまま12日前マセラジョン、カルボニック。熟成:タンクで15ヶ月						
12	Château Cesseras la Liviniere	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	127本	
	葡萄:シラー70%、カリニャン10%、グランナッシュ10%、ムールヴェードル10% 土壤:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラー除梗、破碎なし。その他は混醸。熟成:65%は樽で12ヶ月、残りはタンク						
	JAN:3437540088392 クロージャー:天然コルク 認証:なし						

## 一ブルゴーニュ

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
13	エクスター ボジョレー ルージュ Ext' Hase Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	81本	
	葡萄:ガメイ 樹齢:シャルフィエ70年、リヴォレ25年 煙・土壤:粘土石灰質 釀造:手摘 煙で選果。全房でMC。下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母 3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対応させる。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽、1か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/LHのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
14	ル・ルージュ・ア・エーヴル ボジョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	196本	
	葡萄:ガメイ 樹齢:35年 煙・土壤:ラ・シヤサニユ、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 釀造:熟成:手摘み、煙で選果。全房でMC。下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。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/LH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						
15	ダム・ジャンヌ ボジョレー ルージュ Dame Jeanne Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	85本	
	葡萄:ガメイ 樹齢:45年 煙・土壤: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 釀造:熟成:手摘み、煙で選果。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/HLSO2添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf						

## 一スロベニア

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
	ルネサンサ Renesansa				本拠地:ボジヨレー シャルネイ 栽培:有機に転向中		
	ボーヌで醸造の勉強をしたアントワーヌ・ジャブレー=ヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなつたのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。						
	新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにビオ栽培への変換を進めています。						
16	ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	167本	
	葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルシュリースリング)100% 煙・土壤:シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 醸造:除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成:500Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰め前にSO2わざわざに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
17	シャルドネ シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	63本	
	葡萄:シャルドネ100% 煙・土壤:シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造:除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成:228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18ヶ月 瓶詰めの前にSO2わざわざに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
18	レンシュキ・リースリング シュタイエルスカ Renksi Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	172本	
	葡萄:レンシュキ・リースリング(ライン・リースリング)100% 煙・土壤:シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造:除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成:500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12か月熟成。瓶詰めの前にSO2わざわざに添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						