

♪CPV試飲会ルクレアション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

ーローヌー

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・グラン・フレシメン ヴァン・ド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France 葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造: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	白	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	183本	
		フェ・ヴィラルー ロゼ ヴァン・ド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France 葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 醸造・熟成:セニ工方式、Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。 それと10日間のマセラシオン・カルボニック中に自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	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	398本	
		フェ・ヴィラルー ルージュ ヴァン・ド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France 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、粘土 醸造・熟成:全房、破砕せず。10日間マセラシオン・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	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	473本	
		ソタ・モン・ソレウ ヴァン・ド・フランス Sota Mon Soleil Vin de France 葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、粘土 醸造: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	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	530本	

ーラングドックー

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・ポワスカユ ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poiscailles Vin de France / Ournac Frères 葡萄:アシルティコ60%、ベルデボ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	白	2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	35本	
		メラッス・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール Mélasse de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères 粘土、南向き 醸造・熟成:天然酵母。600Lの大樽で発 ※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 認証:なし	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	308本	
		メラッス・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 Mélasse 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France / Ournac Frère 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 認証:なし	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	182本	
		サンソー ベイ・ドック Cinsault Pays d'Oc 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か月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	62本	
		メラッス・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 Mélasse de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:泥灰質、粘土石灰質 醸造: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	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	114本	

	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		プティット・シラー ル・ブラーク ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Petite Syrah Le Braque Vin de France/Ournac Frere 葡萄:プティット・シラー 樹齢:12年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造・熟成:手摘み 畑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日間かけて発酵 コンクリートタンク6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437540089405 クロージャー:DIAM5コルク 認証:なし	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	60本	
11		シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォ Château Cesserat Cuvée Orlic Minervo 葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壌:泥土、泥炭、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破砕せず。タンクで20日間マセラシオン、ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。 熟成:タンクで15か月 JAN:3437540089160 クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:なし	赤	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	148本	
12		シャトー・セスラス ミネルヴォ・ラ・リヴィニエール Château Cesserat Minervo la Liviniere 葡萄:シラー70%、カリニャン10%、グルナッシュ10%、ムールヴェードル10% 土壌:泥土、泥炭、砂岩 醸造:シラー除梗、破砕なし。その他は混醸。 熟成:65%は樽で12か月、残りはタンク JAN:3437540088392 クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	127本	

ーブルゴーニュー

	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		ジャン・マックス Jean MAX エクスターズ ボージョレー ルージュ Ext' Hase Beaujolais Rouge 葡萄:ガメイ 樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ25年 畑・土壌:粘土石灰質 醸造:手摘み 畑で選果。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流させる。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/HLのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	81本	
14		ル・ルージュ・ア・リエール ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge 葡萄:ガメイ 樹齢:35年 畑・土壌:ラ・シャサーニュ、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 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 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/HL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	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	196本	
15		ダム・ジャンヌ ボージョレー ルージュ Dame Jeanne Beaujolais Rouge 葡萄:ガメイ 樹齢:45年 畑・土壌:サン・ジールマン、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 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 全房でMC 天然酵母。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/HLのSO2添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	85本	

ースロヴェニアー

	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
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 葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルジュリースリング)100% 畑・土壌: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わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	167本	
17		シャルドネ シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska 葡萄:シャルドネ100% 畑・土壌: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か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	63本	
18		レンシュキ・リースリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska 葡萄:レンシュキ・リースリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌: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わずかに添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	白	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	172本	