♪CPV試飲会ルクレアシオン2026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・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire 葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造：天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず　熟成：コンクリートタンク熟成 JAN:4589941391935　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	753本	
	ル・プティ・シュナン ヴァル・ド・ロワール Le P’tit Ch’nin Val de Loire 葡萄：シュナン・ブラン　土壌：風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌　醸造：天然酵母、空圧式プレス、コンクリートタンク熟成：コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941391942　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	187本	
	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 JAN:4589941392369　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN	ロゼ	2024	750	税込¥4,290 ¥3,900	224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	412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。柔らかい抽出。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	233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：DIAM5　認証：Euro Leaf/Ecocert/BIODYVIN	赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	113本	
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine 葡萄：カベルネ・フラン　土壌：風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌、斜面上部　醸造：天然酵母、コンクリートタンク熟成：樽熟成12カ月 JAN: 4589941392314　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	78本	

ーローヌー

マス・ド・レスカリダ / Mas de L’Escarida

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）

畑の人ローラン・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
	ラ・マイ・ポリダ ヴァン・ド・フランス La Mai Polida Vin de France 葡萄：ヴィオニエ　土壌：砂、シルト、泥土　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：天然コルク　認証：Euro Leaf	白	NV （2022）	750	税込¥4,400 ¥4,000	77本	
	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：ソーヴィニョン・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・ヴィラール 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：セニエ方式。Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。 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・ヴィラール 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、泥土 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カ月、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	

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。

	ソプレ・エ・ジョイヨス　ガメイ　ヴァン・ド・フランス Sople e Joios Gamay　Vin de France	赤	NV （2022）	750	税込¥3,850 ¥3,500	519本
	葡萄：ガメイ　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、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					
	ソタ・モン・ソレウ　ヴァン・ド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	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　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					
	ル・ラヴィ　ヴァン・ド・フランス Lo Ravi　Vin de France	赤	NV （2022）	750	税込¥3,630 ¥3,300	514本
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25%　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：セパージュ別に醸造　除梗、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					

ーローヌー

ドメーヌ　ラフォン／ジャン=バティスト＆フランソワ　ラフォン *Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond*	本拠地：タヴェル 栽培：ビオディナミ（Euro Leaf/Demeter認証）

18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。パスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トーリエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。
ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。
2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パプです。
ラングロールのティボー・ピフェルリングの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りにおいてアドバイスを受けました。

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・ルレヴ　リラック・ブラン La Reléve Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	399本	
	葡萄：クレレット50%、グルナッシュ50%　樹齢：40年、60年　土壌・畑：石灰岩、礫 醸造・熟成：混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　コンクリートタンク　熟成　濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：DIAM5　認証：Euro Leaf/AB						
	ラ・ルレヴ　タヴェル La Reléve Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	93本	
	葡萄：グルナッシュ75%、シラー25%　樹齢：40年、60年　土壌・畑：石灰岩、砂地 醸造・熟成：混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　ステンレスタンク熟成　濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/AB						
	ラ・ルレヴ　リラック・ルージュ La Reléve Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	441本	
	葡萄：葡萄：グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20%　樹齢：50年　土壌・畑：石灰質、砂地 醸造・熟成：全てのブドウを混醸。除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク 8カ月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加						

ーシュッド・ウエストー

シャトー　ラッソル *Château Lassolle*	本拠地：シュッド・ウエスト　コート・デュ・マルマンデ地区 栽培：ビオディナミ（認証なし）

シャトー・ラッソルは2002年、ステファニー・ルーセル女史によって設立されました。ラルー・ビーズ・ルロワに師事し、ビオディナミ農法
マルマンデ伝統の古木、そして接ぎ木していない自根のブドウを用い、自由で大胆な発想でテロワールを転写したようなワインを造っています。
フィロキセラ禍によって接ぎ木を施していない樹齢100年を越える古木、フラン・ド・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。
土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。

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
	リトル　アド・ナチュラム　ヴァン・ド・フランス Little Ad Naturam Vin de France	白	NV （20+21+22）	750	税込¥4,180 ¥3,800	160本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%（樹齢40年）、ソーヴィニヨン・ブラン2022年10%　畑・土壌：セパージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈 醸造：手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成　ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ12か月熟成瓶詰め時SO2添加せず濾過・清澄せず JAN:4589941392321　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	ブラン・キ・タント　ヴァン・ド・フランス Blanc qui Tante Vin de France	白	NV （19+20+21）	750	税込¥4,400 ¥4,000	134本	
	葡萄：セミヨン100%（自根）　2019年（80%）、2020年（10%）、2021年（10%）　樹齢：109年　接木されていないフラン・ド・ピエ 畑・土壌：ソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈　収穫：手摘み　醸造・熟成：全房のままプレス後、低温でデブルバージュ　セメントタンク発酵　卵型タンクで12か月間熟成 JAN:4589941391867　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	ジュス・ジュース　ヴァン・ド・フランス Just Juice Vin de France	赤	NV （2019）	750	税込¥3,080 ¥2,800	653本	
	葡萄：メルロー30%（樹齢70年）、マルベック30%（樹齢50年）、カベルネ・フラン30%（樹齢100年）、残り10%がアブリュー（樹齢80年）、フェル・セルヴァドゥ（樹齢70年） 土壌：砂礫　醸造：品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック　アッサンブラージュ後瓶詰め　瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391928　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	ルージェ・ダンフォール　ヴァン・ド・フランス Rougé d' Amphore　Vin de France	赤	NV （2018+2019）	750	税込¥3,520 ¥3,200	146本	
	葡萄：アブリュー100%　2018年15%と2019年85%のブレンド　土壌：砂礫　醸造：35%全房のまま直接圧搾、 果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す　2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:4589941391911　クロージャー：天然コルク　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。