♪CROSS TOKYO-FOOD&MARKET2026ワインリスト♪

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

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。

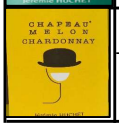
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ　ビオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO 葡萄：ピノ・ブラン、オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、シャルドネ　畑・土壌：Rouffachのマール（泥灰土）、石灰質 樹齢：25年　熟成：12カ月　ソレラシステムのリザーブワインとブレンド　ドザージュ：8g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000385　クロージャー：DIAM Mytikコルク　認証：Euro Leaf	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	827本	
	アルザス　アッサンブラージュ　ビオ Alsace Assemblage BIO 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	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	1107本	

ーロワールー

ジェレミー・ユシェ / Jeremie HUCHET

本拠地：ロワール　ナント地方　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ
栽培：ビオロジック（AB認証取得予定）

ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造りだす伝道師イヴ＆ジェレミー・ユシェ父子。
“終わらない旅”と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける、ミュスカデ新時代を築く造り手です。
25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深淵さを反映させるのです。
クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。

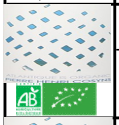
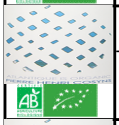
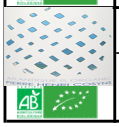
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	シャポー・ムロン　ブラン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France 葡萄：ムロンB50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　酸度：4.30g/L　アルコール度数 :12%　土壌：花崗岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし	白	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	474本	
	シャポー・ムロン　ロゼ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rosé Vin de France 葡萄：ピノ・ノワール50%、ガメイ50%　酸度：4.59g/L　アルコール度数 :12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし	ロゼ	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	131本	
	シャポー・ムロン　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France 葡萄：ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし	赤	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	163本	
	シャポー　シュナン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Chenin Vin de France 葡萄：シュナン・ブラン　土壌：軽い砂質土壌 醸造・熟成：コンクリートタンク JAN:3760187940007　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	146本	
	シャポー・ムロン　シャルドネ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Chardonnay Vin de France 葡萄：シャルドネ、ムロンB 醸造・熟成：ステンレスタンク、マロラクティック発酵、シュール・リー熟成 JAN:3760187950006　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	360本	

ーボルドーー

ピエール・アンリ・コザン / Pierre Henri Cosyns

本拠地：ボルドー　コート・ド・ブール
栽培：ビオディナミ（Demeter認証）

マルゴー村の向かいにあるコート・ド・ブール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。
1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。
私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪奢な果実味があります。
2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。

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
	アトランティック　ブラン I.G.P. Atlantique Blanc 葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン100%　畑・土壌：ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成：天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753318　クロージャー：DIAN2　認証：AB/Euro Leaf	白	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	229本	
	アトランティック　ロゼ I.G.P. Atlantique Rosé 葡萄：メルロー、マルベック、カベルネ・フラン　畑・土壌：ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成：天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753325 クロージャー：DIAM2　認証：AB/Euro Leaf	ロゼ	NV(2023)	750	税込¥2,970 ¥2,700	142本	
	アトランティック　ルージュ I.G.P. Atlantique Rouge 葡萄：メルロー、マルベック　畑・土壌：ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成：天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスエッグタンクで熟成。 JAN:3760087753332　クロージャー：DIAN2　認証：AB/Euro Leaf	赤	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	333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。

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 Perlée Brut Blanc de Blancs 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	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	1340本	
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d 'Arche Sauternes 葡萄：セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー：DIAM10コルク　認証：Haute Valeur Environnementale	白甘	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	本	

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。

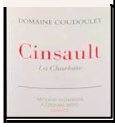
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	ペット・ナット　ガズボンヌ　ヴァン・ド・フランス Pet Nat Gaz' Bonne　Vin de France 葡萄：セミヨン75%、ソーヴィニヨン25%　土壌：シルト、砂礫質 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾し12℃で24時間静置　天然酵母　無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー：王冠　認証：なし	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	117本	
	アントル・アミ　グラーヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc 葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン(Peyron)60%、セミヨン(Cazebonne)40% 醸造・熟税：天然酵母。軽い澱引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵。澱と共に発酵、そのままステンレスタンクで熟成。MLF発酵。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter	白	2024	750	税込¥3,630 ¥3,300	264本	
	アントル・アミ　グラーヴ・ルージュ Entre Amis Graves Rouge 葡萄：メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニョン45% 醸造・熟成；天然酵母でアルコール発酵、3週間のマセラシオン、24か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	216本	

ーラングドックー

ドメーヌ　クードレ
Domaine Coudoulet

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」により畑の湿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
	ヴィオニエ　ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc 葡萄：ヴィオニエ　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:3437540089238　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	463本	
	シラー　ダルティチュード　ペイドック Syrah d' Altitude Pays d' Oc 葡萄：シラー　土壌：標高350メートル　ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土 醸造・熟成：全て除梗 破砕せず　ステンレスタンクとコンクリートタンクで10～15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8～10か月間熟成。 JAN:3437540089177　クロージャー:DIAM3コルク　認証:なし	赤	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	279本	
	ピノ・ノワール　ル・ルー　ペイ・ドック Pinot Noir Le Lou Pays d' Oc 葡萄：ピノ・ノワール　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：コンクリートタンクで7～12か月間熟成 JAN:3760128692115　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし	赤	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	458本	
	サンソー　ラ・シャルロット　ペイ・ドック Cinsault La Charlotte 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カ月 JAN:3437540089153　クロージャー:DIAM3　認証:なし	赤	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	60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。

ースペインー

オチョ・イ・メディオ Ocho y Medio	本拠地：カスティーリャ　ラ・マンチャ地方　ウクレス

オチョ・イ・メディオ（スペイン語で8と1／2の意味）の畑は2005年に認可されたD.O.ウクレスの中に位置する標高850メートルの場所に位置しています。
ラ・マンチャと比べてもゆっくりと葡萄が成熟し、綺麗な酸味と完熟した果実とフェノールを両立させたワインです。
まるで雲の上を歩いているかのような畑から、エチケットがデザインされました。

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
	シャルドネ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	1370本	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：30年 アルコール度数：12.5%　酸度：6.04g/L JAN:8436540220561　クロージャー：圧搾コルク　認証：WfCP（環境保全認証）ヴィーガン認証						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	263本	
	葡萄：ガルナッチャ（グルナッシュ）　醸造：除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数：13.5% JAN:8436540221223　クロージャー：圧搾コルク　認証：WfCP（環境保全認証）						
	テンプラニーリョ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	85本	
	葡萄：テンプラニーリョ　樹齢：15年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220578　クロージャー：DIAM3コルク　認証：WfCP（環境保全認証）ヴィーガン認証						
	マルベック　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	215本	
	葡萄：マルベック　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220554　クロージャー：圧搾コルク　認証：WfCP（環境保全認証）ヴィーガン認証						

ーブルゴーニューー

ジェローム・シェゾー Jérôme Chezeaux	本拠地：ブルゴーニュ　プレモー・プリセ 栽培：ビオロジック　HVE（環境価値重視認証）

ワイン造りの起源は1930年にさかのぼり、ジュリアン・ミセレイ氏によって始められました。
1971年、彼の娘シャンタルと夫のベルナールがドメーヌ・ベルナール・シェゾーを設立、その後ボーヌのブドウ栽培高校で学んだ息子ジェロームが1987年に家業に加わります。
1993年、父の死去に伴いジェロームが後を継ぎ、ドメーヌ・ジェローム・シェゾーを創設しました。
私たちのブドウ畑は 11.6ヘクタール に及び、コート・ド・ニュイにのみ位置する17のアペラシオンに分かれています。

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
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	82本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：3.24ha、プレモー・プリセ、ニュイ＝サン＝ジョルジュ、 ヴォーヌ＝ロマネのコミューンに位置する区画のブドウ。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ニュイ＝サン＝ジョルジュ Nuits-Saint-Georges	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	46本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：2.8ha、ロンジュクール、レ・シャリオ、オー・サン＝ジャッ）、 オー・ザロー、オー・ゼルビュー、オー・テュヨー　粘土石灰質。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

ードイツーー

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	泡	NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	462本	
	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						
	セッコ　ロート　パールヴァイン Secco Rot Perlwein	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	151本	
	葡萄：ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン　土壌：レスローム、石灰岩 醸造：ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049　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						
	ヴァインライヒ　ヴァイス　トロッケン　グーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Weiss Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	656本	
	葡萄：ショイレーベ、シルヴァーナー、ミュラー＝トゥルガウ、バフース（バッカス）　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：7.6g/L 酸度：6.5g/L JAN:確認中　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						
	ヴァインライヒ　ロゼ　トロッケン　グーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Rose Trocken Gutswein Rheinhessen	ロゼ	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	233本	
	葡萄：ピノ・ノワール、ポルトギーザー、ムニエ、ドルンフェルダー　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、6～8ヶ月間熟成。 残糖度：8.2g/L 酸度：5.7g/L アルコール度数：11.5% JAN:確認中　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						
	ヴァインライヒ　ロート　トロッケン　グーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Rot Trocken Gutswein Rheinhessen	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	710本	
	葡萄：ドルンフェルダー60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニョン10%　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、18ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117　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						

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。