

♪ウィルトス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

ーオーストリアー

クリストフ・ホッホ <i>Christoph Hoch</i>		本拠地: クレムスタール 栽培: ビオディナミ(AB, Demeter認証)					
クリストフ・ホッホは2013年に12代続くホッホ家を継承しました。 故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。 『こんなに酸が強いワインはスパークリングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。 ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。							
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
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2022+2023) NV	750	税込¥4,290 ¥3,900	72本	
葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー70%、残りはツヴァイゲルトソーヴィニヨン・ブラン ミュスカオットネル ブラウアー・ポルトギーザー10% 醸造: 225~1200Lの木樽を使用 天然酵母、ソーヴィニヨン・ブランとミュスカオットネルは果皮浸漬、メトード・アンセトラル、SO2無添加、清澄、濾過は行わない、デゴルジュマンのみ。 JAN:9120062020011 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter							

ーアルザスー

ドメーヌ・ミュレ&マゾン・ミュレ <i>Domaine Muré & Maison Muré</i>		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本の高密度植。12代目トーマ・ミュレに代替りし、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ー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・プレステージュ ビオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥5,060 ¥4,600	501本	
葡萄: ビノ・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 ソラシ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							

ースロヴェニアー

クメティア・シュテツカー <i>Kmetija Stekar</i>		本拠地: プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培: 自然な形での栽培(認証なし)					
1672年からの歴史を誇るシュテツカー家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。 当主ヤンコ・シュテツカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。 ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、 この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。							
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
	イズイ Izi	醸白	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	84本	
葡萄: レプーラ(リボツァ・ジャツラ) 畑・土壌: ブルダ, Hum 標高160m, 0.4ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 東、北東向き オーガニック栽培 醸造・熟成: 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタック熟成 JAN:なし クロージャー: 王冠 認証: なし							
	シヴィ Sivi	醸白	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	185本	
葡萄: ビノ・グリ 畑・土壌: Musko, Dramarca 標高110m, 0.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オボカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタック熟成 JAN:なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							

クメティア・ナンド

クメティア・ナンド <i>Kmetija Nando</i>		本拠地: プリモルスカ地方 ゴリシュカ・ブルダ地区 栽培: オーガニック					
スロヴェニア北西プリモルスカのゴリシュカ・ブルダ地区、クメティア・ナンドはイタリアのフリウリ、コッリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシーヴォに居を構えています。 所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。 土壌はスロヴェニアの言葉でオボカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。 当主アンドレイは家族の農場(クメティア)で25年間ワインを造っています。ブルダの土地への尊重とクメティアの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。							
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
	レプーラ ブルー・ラベル プリモルスカ Rebula Blue Label PGO Primorska	醸白	2021	750	税込¥4,730 ¥4,300	98本	
葡萄: レプーラ(リボツァ・ジャツラ)100% 樹齢: 16年 畑・土壌: 東向き、オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造: 天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン。熟成: ステンレスタックで熟成と共に15か月 JAN:なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							

ーボルドーー

シャトー カズボンヌ <i>Château Cazebonne</i>		本拠地: ボルドー グラヴ 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=パティスト・デュケインが購入し、 このプロジェクトクロ・ド・ムサンの醸造家であるダヴィド・ブ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が当主の情熱は、"忘れ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
	アントル・アミ グラヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc	白	2024	750	税込¥3,740 ¥3,400	173本	
葡萄: ソーヴィニヨン・ブラン(Peyron)60%、セミヨン(Cazebonne)40% 醸造: 熟成: 天然酵母、軽い漉引き後、ステンレスタッ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ックで熟成。MLF発酵。 JAN:なし クロージャー: 圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	アントル・アミ グラヴ・ルーージュ Entre Amis Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥3,740 ¥3,400	138本	
葡萄: メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン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							

ーボルドーー

シャトー レスカール Château L'Escart		本拠地:ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サン＝ルーベ村 栽培:ビオディナミ(Ecocert, Demeter 認証)					
<p>アントル・ドゥー・メール北部のサン＝ルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。 1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。 当主ジェラルド・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは淀みがなく伸びのある果実味があります。</p>							
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
	シャトー レスカール キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	592本	
<p>葡萄:メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5% 畑:2ヘクタール 土壌:砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造:低温マセラシオン、天然酵母 熟成:オーク樽、アンフォラ JAN:確認中 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter</p>							

ーブルゴーニュー

ジャン・マックス Jean MAX		本拠地:ボージョレー シャルネイ 栽培:有機に転向中					
<p>シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ＝アントワヌ・リュイットにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。 フランスに戻り、Bret Brothers(プレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。 2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑。2022年にはLachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。 ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。</p>							
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・ルーージュ・ア・リエーヴル ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	167本	
<p>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・キュープ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</p>							
	ダム・ジャンヌ ボージョレー ルージュ Dame Jeanne Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥6,490 ¥5,900	72本	
<p>葡萄:ガメイ 樹齢:45年 畑:土壌: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 醸造:熟成:手摘み、畑で選果 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</p>							