

# ♪ 2026年3月事務所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

## ポルトガル

<b>カーサ・サントス・リマ</b> <b>Casa Santos Lima</b>		本拠地:ミーニョ 栽培:					
カーサ・サントス・リマは、ポルトガルワインの生産・瓶詰め・販売を行う家族経営企業です。 リスボン、アルガルヴェ、アレナテラ、ヴィニョ・ヴェルデ、ドウロの5地域で展開しています。 「ヴィニョ・レジョナル・リスボン」および「DOCアレンケル」の最大生産者であり、国内外の主要コンクールで多数の受賞歴を持ちます。 本社はリスボン北45km、アレンケルの「キンタ・ダ・ボアヴィスタ」に5世代にわたりサントス・リマ家が所有し、近代化された設備と広大な自社畑を備えています。							
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
	インブルデンテ ブランコ ヴィニョ・ヴェルデ <b>Imprudente Branco Vinho Verde</b>	白	2024	750	税込¥2,090 ¥1,900	402本	
	ジャネラス・アンティガス グランデ・エスコリーヤ ヴィニョ・ヴェルデ <b>Janelas Antigas Grande Escolha Vinho Verde</b>	白	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	416本	

## ドイツ

<b>ヴァインガート ヴァインライヒ</b> <b>Weingut Weinreich</b>		本拠地:ラインハッセン ペヒトハイム 栽培:ピオロジック					
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインハッセン地方、ペ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(ナチュラルリッヒ・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なし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
	ゼクト ミネラル ブリュット <b>Sekt Mineral Brut</b>	泡	NV	750	税込¥7,480 ¥6,800	43本	
	ヴァインライヒ ヴァイス トロッケン グーツヴァイン ラインハッセン <b>Weinreich Weiss Trocken Gutswein Rheinhessen</b>	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	456本	
	ヴァインライヒ ロゼ トロッケン グーツヴァイン ラインハッセン <b>Weinreich Rose Trocken Gutswein Rheinhessen</b>	ロゼ	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	133本	
	ヴァインライヒ ロート トロッケン グーツヴァイン ラインハッセン <b>Weinreich Rot Trocken Gutswein Rheinhessen</b>	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	638本	

## フランス

<b>ドメヌ ラ・フォン・ド・ロリヴィエ</b> <b>Domaine La Font de l'Olivier</b>		本拠地:ラングドック コート・ド・トング 栽培:環境保全認証(Certification environnementale des exploitations)					
「ラ・フォン・ド・ロリヴィエ」はブリュノ・グラニエ氏によって1999年設立されたドメヌ。 ラングドック屈指のアペラシオン、フォジュールの南端境界に位置するコート・ド・トング。オリーブの樹が噴水のように植わっていることから名づけられました。 フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視(Haute Valeur Environnementale / HVE)認定。 第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩。標高116~160メートルの畑からは生まれる非常に価値の高いワインです。							
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
	グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング <b>Grenache Blanc Cotes de Thongue</b>	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	243本	
	カリニャン ヴィエイユ・ヴィニョ コート・ド・トング <b>Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue</b>	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	152本	

## フランス

<b>ドメヌ ラ・ロッシュ・ブイシエール</b> <b>Domaine de la Roche Buisiere</b>		本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Ecocert認証)					
コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワヌのセンスが感じられます。 1974年、ブイシエール・ジョリー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのがこの始まり。 畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。 太陽を浴びたローヌらしい冷涼感が加わるフランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO2の添加量は瓶詰め前15~20mgもしくは無添加。							
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
	プティ・ジョー ヴァンド・フランス <b>Petit Jo Vin de France</b>	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	536本	
	ロゼ ヴァンド・フランス <b>Rosé Vin de France</b>	ロゼ	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	233本	

ーローヌー

<p><b>ファミュード・ボエル・フランス</b> <i>Famille de Boel France</i></p>		<p>本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ</p>				
<p>DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人のArnaud DE BOELと、フルターニュ出身のNelly FRANCE、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。ニュージーランドでのワイン造りを通して出会った二人は、フランスへ帰国後、最も好きな品種であるシラーからワインを造るため、2016年にローヌにドメーヌを設立しました。ドゥ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは「グルマン」(食いしんぼう)であることでしょう。フランスを代表するグルマンであるアンソワフィー・ビックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞって彼らのワインをレストランに採用していることが、なによりの証拠といえます。</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
	ジャスス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン <b>Jasus Lalandii Côtes du Rhône Blanc</b>	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	133本
<p>葡萄:グルナツシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5% 畑・土壌:沖積土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801207 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>						
	アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュシオー <b>Aleph Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux</b>	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	88本
<p>葡萄:シラー60%、グルナツシュ40% 畑・土壌:石灰質砂岩 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵 600リットルのドゥミ=ミューの樽とアンフロアで10か月熟成 JAN:3770010801177 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>						
	ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス <b>L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France</b>	赤	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	57本
<p>葡萄:シラー100%(コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュシオー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄) 畑・土壌:砂岩、青い粘土、花崗岩 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN: 3770010801283 クロージャー:確認中 認証:確認中</p>						

ージュラー

<p><b>ジェローム・アルヌー</b> <i>Jérôme Arnoux</i></p>		<p>本拠地:ジュラ アルボワ 栽培:畑によって異なる</p>				
<p>1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。こちらはこのネゴシアンからリリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリリースしているワインとなります。栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。大部分の畑では、有機栽培を實踐し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着の物のみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。</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
	クレマン・デュ・ジュラ ブリュット・ナチュール エレガンス <b>Crémant du Jura Brut Nature Elegance</b>	泡	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	74本
<p>葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質 醸造:熟成:全房のまま空圧式ブヌマティックで圧搾 天然酵母 瓶内二次発酵 24か月 ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし</p>						
	クレマン・デュ・ジュラ ゼロ・ドサージュ ブランド・ブラン <b>Crémant du Jura Zero Dosage Blanc de Blancs</b>	泡	2018	750	税込¥6,600 ¥6,000	211本
<p>葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:空圧式ブヌマティックで圧搾 ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵 60か月、澱と共に熟成させた後、ドサージュは施さず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	アルボワ ピノ・ノワール パラドクス <b>Arbois Pinot Noir Paradox</b>	赤	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	61本
<p>葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:粘土石灰質、南東向き。醸造:熟成:除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。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:なし</p>						

ーブルゴーニュ

<p><b>ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール</b> <i>Domaine Gros Frere et Soeur</i></p>		<p>本拠地:ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)</p>				
<p>ドメーヌ・グロは1830年以来、名高いコート・ド・ニュイの中心、ヴォーヌ・ロマネに根ざしてきました。1963年、ルイ・グロが跡を継いだ際に「ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール」(ドメーヌ・グロ兄弟姉妹)となりました。現在は、ヴォーヌ・ロマネのグラン・クリュ通りにある一族の邸宅を本拠地としています。今日、ブドウ栽培からワインのマーケティングまで、あらゆる工程を監督するために、多様なスキルを持つ13人のチームを年間を通して擁しています。</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
	ブルゴーニュ オート=コート・ド・ニュイ ブラン <b>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc</b>	白	2023	750	税込¥9,240 ¥8,400	限定品 少量
<p>葡萄:シャルドネ 樹齢:1990~1999年に植樹 畑・土壌:コンクール=エ=コルポアン村 東西向き、シルト質粘土砂質 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	ブルゴーニュ オート=コート・ド・ニュイ ルージュ <b>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge</b>	赤	2023	750	税込¥8,360 ¥7,600	限定品 少量
<p>葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1998~2001年に植樹 畑・土壌:コンクール=エ=コルポアン村 粘土質および砂質ローム土壌 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						

**ドメーヌ・テ・バシェール**

<p><b>Domaine des Bachey=Legros</b></p>		<p>本拠地:ブルゴーニュ サントネ村 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)</p>				
<p>サントネ村に18世紀から6世代続くバシェールグロ。1993年に若い二人の息子ルナックとサミュエルが加わり、エレガントで香り高いワインを造り出しています。コート・ド・ボヌア屈指の古木が植わる畑を所有しており、深みのある熟したタンニンを持ったスタイルが特徴的です。減農薬農法(リュット=レゾネ)を用いています。出来るだけ化学肥料や除草剤を使用しないピオロジックに基づいています。</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
	ジヴリー ブラン(バシェールグロ・エ・フィス) <b>Givry Blanc (Bachey-Legros et Fils)</b>	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	35本
<p>葡萄:シャルドネ 樹齢:1965年に植樹 土壌:南東向き、粘土、ローム質 醸造:樽2か月 パトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率0%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	リュリー ブラン ラ・シャタリエンヌ(バシェールグロ・エ・フィス) <b>Rully Blanc La Chatallienne (Bachey-Legros et Fils)</b>	白	2022	750	税込¥9,900 ¥9,000	49本
<p>葡萄:シャルドネ 樹齢:2005年に植樹 土壌:南東向き、石灰質が強い粘土石灰 醸造:樽2か月 パトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率20%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	サントネ レ・ジャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニ <b>Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes</b>	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	49本
<p>葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1947年と1952年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						