

# ♪東京合同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

## ードイツー

| <b>ヴァイングート ヴァインライヒ</b><br><b>Weingut Weinreich</b>   |   | 本拠地:ラインハッセン バヒトハイム<br>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ハッセン地方、バ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「Natürlich 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ルリングしています。 |   |                                 |        |     |                    |      |      |
| 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<br>Secco Weiss Perlwein  | 泡                               | NV     | 750 | 税込¥3,300<br>¥3,000 | 246本 |      |
|  | 葡萄:リースリング40%、ミュラー=トウルガウ30%、パフス(バッカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック<br>醸造・熟成:天然酵母 ステンレスタックで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L アルコール度数:11.5%<br>JAN:4260215650100 クロージャー:スクリュウキャップ 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 ラインハッセン<br>Weinreich Weiss Trocken Gutswein Rheinhessen  | 白                               | 2024   | 750 | 税込¥2,750<br>¥2,500 | 400本 |      |
|  | 葡萄:シヨイレーバ、シルヴァナー、ミュラー=トウルガウ、パフス(バッカス) 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック<br>醸造・熟成:天然酵母 ステンレスタックで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.1g/L 酸度:6.2g/L アルコール度数:11.5%<br>JAN:4260215650285 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証  |                                 |        |     |                    |      |      |

## ーアルザスー

| <b>ドメーヌ・ミュレ&amp;メゾン・ミュレ</b><br><b>Domaine Muré &amp; Maison Muré</b>   |  | 本拠地:アルザス南部オー・ラン ルファック村<br>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。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<br>Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO  | 泡   | NV     | 750  | 税込¥4,950<br>¥4,500 | 243本 |      |
|  | 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のマル(泥灰土)、石灰質<br>樹齢:25年 熟成:12カ月 ソレ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<br>JAN:3431441000385 クロージャー:DIAM Mytikコルク 認証:Euro Leaf |   |        |      |                    |      |      |
|  | アルザス アッサンブラージュ ビオ<br>Alsace Assemblage BIO   | 白   | 2022   | 1000 | 税込¥3,520<br>¥3,200 | 730本 |      |
|  | 葡萄:ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴェルツトラミネール12% 樹齢:約35年<br>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%<br>JAN:3431449021112 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf                                |   |        |      |                    |      |      |


## ーロワールー

| <b>ジェレミー・ユシエ</b><br><b>Jeremie HUCHET</b>  |   | 本拠地:ロワール ナント地方 ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ<br>栽培:ビオロジック(AB認証取得予定) |        |     |                    |      |      |
|--|---|---|--------|-----|--------------------|------|------|
| ロワール河口、ミスカデ・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ウ&ジェレミー・ユシエ父子。“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<br>Chateau Melon Blanc Vin de France   | 白   | (2024) | 750 | 税込¥2,530<br>¥2,300 | 405本 |      |
|  | 葡萄:ムロンB50%、ソーヴィニオン・ブラン50% 酸度:4.30g/L アルコール度数:12% 土壌:花崗岩<br>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<br>JAN:3584011870045 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし |   |        |     |                    |      |      |
|  | シャポー・ムロン シャルドネ ヴァンド・フランス<br>Chateau Melon Chardonnay Vin de France  | 白   | (2024) | 750 | 税込¥2,750<br>¥2,500 | 467本 |      |
|  | 葡萄:シャルドネ、ムロンB<br>醸造・熟成:ステンレスタック、マロラクティック発酵、シュール・リー熟成<br>JAN:3760187950006 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし                                      |   |        |     |                    |      |      |


## ドメーヌ ドラ ギャルリエール

| <b>Domaine de la Garrelière</b>  |   | 本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方<br>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・ブルゾー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、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 ヴァンド・ロワール<br>Le Blanc de la Mariée Val de Loire  | 白   | 2023   | 750 | 税込¥4,400<br>¥4,000 | 600本 |      |
|  | 葡萄:ソーヴィニオン・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<br>醸造:天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタック、セメントタンク、MLFせず 熟成:コンクリートタンク熟成<br>JAN:4589941391935 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN |   |        |     |                    |      |      |

ーボルドーー

| <b>シャトー・ダルシュ</b><br><i>Château d'Arche</i>   |   | 本拠地:ボルドー ソーテルヌ<br>栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/ビオダイナミ転換中 |        |     |                    |      |      |
|--|---|--|--------|-----|--------------------|------|------|
| 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な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マイ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、馬による作業も導入しています。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<br><b>L'Arche Perlee Brut Blanc de Blancs</b><br>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<br>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<br>JAN:3760138254627 クロージャー:コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | 泡  | NV     | 750 | 税込¥4,400<br>¥4,000 | 857本 |      |



ーローヌー

| <b>ドメーヌ ラフォン/ジャン=バティスト&amp;フランソワ ラフォン</b><br><i>Domaine Lafond/Jean-Baptiste&amp;Francois Lafond</i>   |   | 本拠地:タヴェル<br>栽培:ビオダイナミ(Euro Leaf/Demeter認証) |        |     |                    |      |      |
|--|---|--|--------|-----|--------------------|------|------|
| 18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。パスカール・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トロー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ク、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パブです。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のテロワールを反映した最高のワイン造りに対し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・レルヴ リラク・ブラン<br><b>La Relève Lirac Blanc</b><br>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<br>醸造・熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから搾、天然酵母 コンクリートタンク 熟成 濾過、清澄、SO2添加せず<br>JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB | 白  | 2022   | 750 | 税込¥4,730<br>¥4,300 | 391本 |      |

ーラングドックー

| <b>ドメーヌ ラフォン・ド・ロリヴィエ</b><br><i>Domaine La Font de l'Olivier</i>  |   | 本拠地:ラングドック コート・ド・トング<br>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年設立されたドメーヌ。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紀ウ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<br><b>Grenache Blanc Côtes de Thongue</b><br>葡萄:グルナッシュ・ブラン<br>醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。<br>JAN:なし クロージャー:DIAM2 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3 | 白   | 2024   | 750 | 税込¥2,750<br>¥2,500 | 450本 |      |


ーラングドックー

| <b>ドメーヌ クードレ</b><br><i>Domaine Coudoulet</i>   |   | 本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール<br>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<br><b>Viognier Pays d'Oc</b><br>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<br>JAN:3437540089238 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし                      | 白   | 2023   | 750 | 税込¥2,750<br>¥2,500 | 89本  |      |
|    | ピノ・グリ ムーラン・プチ ペイ・ドック<br><b>Pinot Gris Moulin Petit Pays d'Oc</b><br>葡萄:ピノ・グリ 土壌:粘土石灰質土壌 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク<br>JAN:3460428692214 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | 白   | 2024   | 750 | 税込¥2,750<br>¥2,500 | 139本 |      |

ースペインー

| <b>オチョ・イ・メディオ</b><br><i>Ocho y Medio</i>   |  | 本拠地:カスティージャ 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・カスティージャ<br><b>Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla</b><br>葡萄:シャルドネ 樹齢:30年<br>アルコール度数:12.5% 酸度:6.04g/L<br>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 | 白                         | 2024   | 750 | 税込¥2,200<br>¥2,000 | 1300本 |      |

ーポルトガルー

| <b>グアポス・ワイン・プロジェクト</b><br><i>GUAPOS WINE PROJECT</i>   |   | 本拠地:ミーニョ<br>栽培:99%オーガニック |        |     |                    |      |      |
|--|---|--------------------------|--------|-----|--------------------|------|------|
| Guapos Wine ProjectはワインメーカーのBruno ValenteとDaniel Costaの二人が立ち上げたワインのブランドです。ポルトガル北部のミーニョ地方に本拠地を構え、地域・気候・ブドウ品種の個性を尊重したワイン造りを進めていきます。自社で畑は所有していませんが、長年の経験と人脈により優良な畑の所有者と契約し、畑の管理、ブドウ栽培を一緒に行い良質なブドウを手に入れています。ポルトガル独自の多様性を維持しながらも以前とは違う個性を持つポルトガルワインを手掛ける新しいワインメーカーです。 |   |                          |        |     |                    |      |      |
| 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 |
|    | カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェツォ ヴィーニョ・ヴェルデ<br><b>Castelo Negro Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde</b><br>葡萄:アルヴァリーニョ、アヴェツォ 土壌:花崗岩<br>収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタンク パトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成<br>JAN:5600232134020 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | 白                        | 2022   | 750 | 税込¥2,750<br>¥2,500 | 208本 |      |