

♪2026年4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

ーアルザスー

| 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 |
|--|---|---|--------|-----|--------------------|------|------|
| | ヴィニョーブル クリュール <i>Vignoble Klur</i> | 本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ビオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証) | | | | | |
| 17世紀よりカッツェンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、わずかに1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びビオディナミの認定を受ける畑です。 | | | | | | | |
| | ベット・アン・レール <i>Pet En L'Air Vin de France</i> | 泡 | (2020) | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 180本 | |
| 葡萄:リースリング、ミュスカ 平均樹齢:45年 畑・土壌:花崗岩 栽培:ビオロジック、ビオディナミ 醸造・熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間デブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN: なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
| | アペル・デーレ リースリング <i>Appel D'R Riesling</i> | 醸白 | 2022 | 750 | 税込¥6,380 ¥5,800 | 89本 | |
| 葡萄:リースリング 平均樹齢:50年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造・熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
| | イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス <i>Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France</i> | 醸白 | (2022) | 750 | 税込¥8,140 ¥7,400 | 107本 | |
| 葡萄:ゲヴュルク・ラミネール、ミュスカ 平均樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造・熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
| | エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール <i>Air de Famille Pinot Noir</i> | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 437本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 平均樹齢:45年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |

ーボルドーー

| 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 <i>Château L'Escart</i> | 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) | | | | | |
| 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。 | | | | | | | |
| | 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 <i>Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur</i> | 赤 | 2023 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 431本 | |
| 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:3451210240309 クロージャー:合成コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
| | シャトー レスカール ラデナック ヴァンド・フランス <i>Château L'Escart Ladenac Vin de France</i> | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 539本 | |
| 葡萄:カベルネ・フラン100% 収穫量:15hl/L 土壌:砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造:破碎しないで除梗、天然酵母 熟成:6か月アンフォラ SO2添加せず。 JAN:3451210210302 クロージャー:合成コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |

ーラングドックー

| 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 |
|--|---|---|--------|-----|--------------------|------|------|
| | ドメーヌ クードレ <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 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。 | | | | | | | |
| | ピノ・グリ ムーラン・プチ ペイ・ドック <i>Pinot Gris Moulin Petit Pays d'Oc</i> | 白 | 2024 | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 139本 | |
| 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 JAN:3460428692214 クロージャー:スクリュキャップ 認証:なし | | | | | | | |
| | シラー ダルティチュード ペイ・ドック <i>Syrah d'Altitude Pays d'Oc</i> | 赤 | 2024 | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 357本 | |
| 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 破碎せず 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:DIAM2コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | プチ・ヴェルド ペイ・ドック <i>Petit Verdot Pays d'Oc</i> | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 59本 | |
| 葡萄:プチ・ヴェルド 土壌:小石交じりの泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 15~20日間のマセラシオン 熟成:タンク JAN:3437540089207 クロージャー:スクリュキャップ 認証:なし | | | | | | | |

| 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 |
|---|--|-----|--------|-----|--------------------|------|------|
| | メラッサ・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール Melasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 229本 | |
| <p>葡萄: ヴィオニエ80%、ピノ・グリ20% 畑・土壌: 石灰質粘土、南向き 醸造・熟成: 天然酵母、600Lの大樽で発酵、11か月間熟成。濾過・清澄はしない。 ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941392307 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし</p> | | | | | | | |
| | メラッサ・ド・ブルミエール・カリテ カリニャン・ブラン ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Melasses 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France / Ournac Frere | 白 | 2022 | 750 | 税込4,620 ¥4,200 | 172本 | |
| <p>葡萄: カリニャン・ブラン100% 樹齢: 60年 畑・土壌: 砂岩混じりの泥灰土、南向き 醸造・熟成: 畑とドメヌで二度の選別、すべて重力システム 軽く前清澄 天然酵母 600Lの大樽(ドゥミ・ミュイ)で発酵、10か月間熟成 濾過・清澄はしない JAN:4589941392161 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし</p> | | | | | | | |
| | メラッサ・ド・ブルミエール・カリテ ピノ・ノワール/オルナック・フレール Melasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,840 ¥4,400 | 91本 | |
| <p>葡萄: ピノ・ノワール 土壌: 泥灰岩、粘土石灰質 醸造: 半分除梗、半分全房 天然酵母 熟成: 228Lの新樽で10か月 濾過・清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683 クロージャー:天然コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
| | レ・ポワスカイユ ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poisailles Vin de France / Ournac Frères | 白 | 2024 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 93本 | |
| <p>葡萄: アシルティコ60%、ペルデホ40% 樹齢: 6年 畑・土壌: 石灰質粘土、南向き 醸造・熟成: 手摘み収穫、畑とドメヌで二度の選別、重力システム 除梗 ステンレスタック6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437400089412 クロージャー:DIAM3 認証:なし</p> | | | | | | | |

ブルゴーニュ

| 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 |
|--|--|---|--------|-----|--------------------|------|------|
| <p>ジャン・マックス Jean MAX</p> | | <p>本拠地: ボージョレー シャルネイ 栽培: 有機に転向中</p> | | | | | |
| <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=アントワナ・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(フレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメヌ・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(ラシャサーニユ)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> | | | | | | | |
| | エクスターズ ボージョレー ルージュ Ext' Hase Beaujolais Rouge | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 43本 | |
| <p>葡萄: ガメイ 樹齢: シャルネイ70年、リヴォレ25年 畑・土壌: シャルネイとリヴォレの粘土石灰質 南向き、北向き 醸造: 手摘み 畑で選果、全房でMC、下からピエド・キュブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母 ※通明かけて発酵。タンニン抽出せずに対流させる。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽熟成、1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:天然コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
| | ルージュ・ア・リエール ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge | 赤 | 2023 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 147本 | |
| <p>葡萄: ガメイ 樹齢: 35年 畑・土壌: ラ・シャサーニユ、粘土石灰質、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・キュブ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> | | | | | | | |
| | ルージュ・ア・リエール ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 78本 | |
| <p>葡萄: ガメイ 樹齢: 45年 畑・土壌: サン・ジェルマン、粘土石灰質、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・キュブ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。9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> | | | | | | | |

ドイツ

| 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 |
|--|---------------------------------------|---|--------|-----|--------------------|-------|------|
| <p>ヴァイングート ヴァインライヒ Weingut Weinreich</p> | | <p>本拠地: ラインハッセン ベヒトハイム 栽培: ビオロジック</p> | | | | | |
| <p>ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインハッセン地方、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「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リングしています。</p> | | | | | | | |
| | 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 | 1415本 | |
| <p>葡萄: ドルンフェルダ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン 土壌: レスローム、石灰岩 栽培: ビオロジック 醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタックで発酵、熟成。アルコール度数: 12% JAN:4260215650049 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証: Euro Leaf ヴィーガン認証</p> | | | | | | | |

スロヴェニア

| 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 |
|---|--|---|--------|-----|----------------------|------|------|
| <p>ルネサンサ Renesansa</p> | | <p>本拠地: ポドラウイエ地方 マリボル 栽培: ビオダイナミ転換中</p> | | | | | |
| <p>ポーナで醸造の勉強をしたアントワナ・ジャブレ=ヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワナは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワナはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにビオ栽培への変換を進めています。</p> | | | | | | | |
| | ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska | 白 | 2022 | 750 | 税込¥11,000 ¥10,000 | 155本 | |
| <p>葡萄: ラシュキ・リースリング(ヴェルジュリースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰前にSO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
| | レンシュキ・リースリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska | 白 | 2022 | 750 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 169本 | |
| <p>葡萄: レンシュキ・リースリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12か月熟成。瓶詰め前にSO2わずかに添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
| | シャルドネ シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska | 白 | 2022 | 750 | 税込¥11,000 ¥10,000 | 46本 | |
| <p>葡萄: シャルドネ100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18か月 瓶詰め前にSO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |