

♪ 渋谷5社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

ーロワールー

ビオヴァイングート ヨハネス・ツィリンガー Bioweingut Johannes Zillinger		本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ 栽培:ビオディナミ(AB, Demeter認証)				
オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィリンガー、1980年生まれヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に帰属しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。従来の製法にとまらず、多才な手法で「革命的な」ワインを生み出します。50種類以上ものハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	ヴェルエ ヴァイス VELUE Weiß	白	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	677本
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー40%、リースリング30%、ムスカテラー30% 醸造:圧搾:全て手摘み収穫。天然酵母。 グリュナー・ヴェルトリーナーは全房のまま搾り、リースリングは除梗して24時間果皮浸漬。ムスカテラーは全房のまま手で破砕。ステンレスタンクと樽で9カ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742747 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter						
	レフレクション・ケー グリュナー・ヴェルトリーナー Reflexion K Grüner Veltliner	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	108本
葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー 畑:土壌:醸造:熟成:祖父の畑Kellerberg/Grosbergen石灰質砂岩、10時間の果皮浸漬、古い大樽熟成 父のお気に入りの畑Kellerberg/Steinthal石灰質砂岩、12時間果皮浸漬、ステンレスタンク 手摘み収穫、天然酵母、自然なMLF 三世代、三区画、三手法(古樽・タンク・アンフロア) JAN:9120016742419 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter						

ーロワールー

ジェレミー・ユシエ 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・メヌの中で、土地の個性を表現したワインを造り出す伝道師イヴ&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
	シャポー・ムロン ブラン ヴァンド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	652本
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						
	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	赤	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	206本
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						
	シャポー シュナン ヴァンド・フランス Chapeau Chenin Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	290本
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						
	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	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	548本
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						

ーオーヴェルニュー

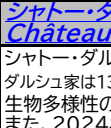
テール・ド・ロア Terre de ROA		本拠地:オーヴェルニュー AOCサン・ブルサン 栽培:ビオロジック(Ecocert認証)				
Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・ブルサンでの有機栽培のバイオニック的存在です。Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラール建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	キュヴェ" A " ドン・ラブリュ サン=ブルサン Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Poucaïn	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	80本
葡萄:トレサリエ60%、シャルドネ40% 樹齢:15~50年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf						
	ソレイユ ヴァンド・フランス Solaire Vin de France	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	113本
品種:シャルドネ100% 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:ステンレスタンク、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf						
	トレス・サリエ ヴァンド・フランス Tresse A Lie Vin de France	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	89本
品種:トレサリエ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母 熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加 ※エチケットが2種類混在しておりますが、指定はできません。 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf						
	ア・ロレ・デュ・モンド サン=ブルサン ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourcaïn Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	85本
品種:ガメイ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:タンクで8か月、無濾過、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf						

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
	キュヴェ"R" ドン・マ・スフィール サン＝プルサン Cuvée "R" dans ma sph' R Saint-Pourcain	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	174本	
葡萄:ガメイ60% ピノ・ノワール40% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母発酵 熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラーージュして1か月、瓶詰め前 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf							
	サプリメント・ダム ヴァンド・フランス Supplément d' Ame Vin de France	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	104本	
葡萄:ガメイ100% 樹齢:25年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させゼロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf							
	リュネール サン＝プルサン Lunaire Saint-Pourcain	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	67本	
葡萄:ピノ・ノワール60%、ガメイ40% 樹齢:20~40年 土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで2か月、アッサンブラーージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf							

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
	ドメーヌ・ミュレ&メゾン・ミュレ Domaine Muré & Maison Muré	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	645本	
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。 ハクターあたり10,000本の高密度植。12代目トーマ・ミュレに代わりし、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どれもビオロジック栽培から成ります。							
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 樹齢:25年 熟成:12か月 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							

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・ダルシュ Château d'Arche	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	411本	
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ド・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。							
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							