



♪ 2026年5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

ーオーストリアー

Weinbau Jutta Ambrositsch		本拠地:ウィーン 栽培:ピオロジック、ピオディナミ(認証無し)					
著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。今日では、彼女は夫と共に、Sievering, Grinzing, Nussberg, Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。							
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
	ゲミシュター・サッツ コスモポリト Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	172本	
葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑:ドナウ川対岸、DÖBLING(デープリング)とFLORIDSORF(フロリツドルフ) 醸造・熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	98本	
葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑:ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	217本	
葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	52本	
葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢:平均30年 畑:石灰質土壌 JAN:なし クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							

ーロワールー







Jeremie Huchet		本拠地:ロワール ナント地方 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ 栽培:ピオロジック(AB認証取得予定)					
ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、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	MEMO
	シャポー シュナン ヴァンド・フランス Chateau Chenin Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	285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 ロゼ ヴァンド・フランス Chateau Melon Rosé Vin de France	ロゼ	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	168本	
葡萄:ピノ・ノワール50%、ガメイ50% 酸度:4.59g/L アルコール度数:12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							

ージューラー

Jérôme Arnoux		本拠地:ジューラ アルボワ 栽培:畑によって異なる					
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ースされている「ラ・カヴ・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、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着のもののみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。							
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
	クレマン・デュ・ジューラ ゼロ・ドサージュ ブランド・ブラン Crémant du Jura Zéro Dosage Blanc de Blancs	泡	2018	750	税込¥6,600 ¥6,000	137本	
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							
	アルボワ シャルドネ イニシアル Arbois Chardonnay Initial	白	2023	750	税込¥6,820 ¥6,200	137本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質50%、石灰質50% 醸造:全房のまま空圧式ブヌマティックで圧搾 野生酵母 熟成:ステンレスタンク80%、樽20% 12か月熟成 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	コート・デュ・ジューラ シャルドネ・サヴァニャン ニュアンス Côtes du Jura Chardonnay Savagnin Nuance	白	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	97本	
葡萄:シャルドネ75%、サヴァニャン25% 土壌:粘土石灰質50%、石灰質50% 醸造:除梗してデブルバージュ 空圧式ブヌマティックで圧搾 野生酵母 熟成:サヴァニャンは小樽、シャルドネは大樽で2年半熟成 サヴァニャンは補酒せず 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	アルボワ サヴァニャン ウィエ ダム・ジャンヌ Arbois Savagnin Quille Dame Jeanne	白	2023	750	税込¥11,330 ¥10,300	42本	
品種:サヴァニャン100% 土壌:東向き。北西向き。トリアス紀の粘土質土壌 醸造・熟成:225リットルのガラス製容器ダム・ジャンヌで発酵、そのまま12か月熟成。清澄・濾過は行わない JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット Brasero Arbois Rosé Cahuetes	ロゼ	2023	750	税込¥5,720 ¥5,200	63本	
葡萄:ブルサル50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質50%、石灰質50% 醸造:除梗、4時間果皮浸漬の直接圧搾。タンク。 熟成:ステンレスタンクで8か月熟成。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 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
	コート・デュ・ジュラ プールサルール シュブティール Côte du Jura Poulsard Subtil	赤	2022	750	税込¥7,590 ¥6,900	76本	
葡萄: プールサルール 土壌: 粘土質 醸造: 除梗 ビジャージュしながら20日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成: タンクで8カ月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	アルボワ ピノ・プールサルール・トゥルソー フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau Friandise	赤	2023	750	税込¥7,700 ¥7,000	90本	
葡萄: ピノ・ノワール プールサルール・トゥルソー 土壌: 粘土石灰質 醸造: 50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック 野生酵母 熟成: タンクで3カ月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN: なし クロージャー: 上下天然コルク、中圧搾コルク 認証: なし							
	コート・デュ・ジュラ ピノ・ノワール レヴェラシオン Côte du Jura Pinot Noir Révélation	赤	2021	750	税込¥8,250 ¥7,500	106本	
葡萄: ピノ・ノワール 土壌: 粘土石灰質 醸造: 除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェゾン 天然酵母 熟成: オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	アルボワ ルージュ トラディシオン ダム・ジャンヌ Arbois Rouge Tradition Dame Jeanne	赤	2023	750	税込¥11,330 ¥10,300	46本	
品種: プールサルール33%、ピノ・ノワール34%、トゥルソー33% 土壌: 東向き、北西向き、トリアス紀の粘土質土壌 醸造・熟成: 10日間果皮浸漬、果皮とともにタンク発酵、225リットルのガラス製容器ダム・ジャンヌ50%、オーク樽50%で12か月熟成。清澄・濾過は行わない。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							

—ボルドー—

シャトー カズボンヌ Château Cazebonne		本拠地: ボルドー グラーヴ 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・ド・ラ・カズボンヌ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=バティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロ・ド・ムニサンの醸造家であるダヴィド・プ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当主の情熱は、「忘れ去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
	ペット・ナット ガズボンヌ ヴァンド・フランス Pet Nat Gaz' Bonne Vin de France	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	229本	
葡萄: セミヨン75%、ソーヴィニヨン25% 土壌: シルト、砂礫質 醸造・熟成: ゆっくりと圧搾し12°Cで24時間静置 天然酵母 無濾過無清澄 JAN: なし クロージャー: 王冠 認証: なし							
	キ・エ・イン キ・エ・ヤン? ヴァンド・フランス Qui est Yin, qui est Yang? Vin de France	赤白	(2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	180本	
葡萄: メルロー60%、ソーヴィニヨン・ブラン40% 畑・土壌: 砂利、石灰質粘土 醸造・熟成: 葡萄は同じタンクで発酵、12か月熟成 JAN: なし クロージャー: 圧搾コルク 認証: なし							
	アントル・アミ グラーヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc	白	2024	750	税込¥3,630 ¥3,300	367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、軽い濾引き後、ステンレスタン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ンクで熟成。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 グラーヴ・ルージュ Entre Amis Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	323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							
	コム・オン・1900 ヴァンド・フランス ブラン Comme En 1900 Vin de France Blanc	白	2022	750	税込¥7,260 ¥6,600	90本	割当品
葡萄: ボルドーに存在していた古代品種を含む全てのブドウ品種 醸造・熟成: 2樽のみ、樽発酵。うち1樽は新樽。天然酵母。樽熟成12カ月。 JAN: なし クロージャー: 圧搾コルク 認証: なし							
	コム・オン・1900 ヴァンド・フランス ルージュ Comme En 1900 Vin de France Rouge	赤	2022	750	税込¥7,260 ¥6,600	120本	割当品
葡萄: ボルドーに存在していた古代品種 Mancin Castets Petit Verdor Saint-MaCaire 醸造・熟成: 天然酵母で個別に醸造 500Lのオーク樽で12か月熟成 JAN: なし クロージャー: 確認中 認証: 確認中							

ラ・クロスリー・デ・テール La Closerie des Terres		本拠地: ボルドー 栽培: ビオディナミ					
クロスリー・デ・テールは、フランスのボルドー東部に位置する有機栽培のワイナリーです。2017年にフレデリック・オリオルとシモン・ドゥルポルトが出会い、共同でワイン作りを始めました。フレデリックは元エンジニアで、祖父の影響でワインに興味を持ち、畑仕事に戻る決意をしました。一方、シモンはブルゴーニュでの経験を活かし、理想のワインを作るためにボルドーでのキャリアを築いてきました。二人の情熱が新たな冒険を生み出しています。この冒険の目的は、環境に配慮したワイン作りです。生物多様性の回復を重視し、有機農法に転換しました。除草剤や化学肥料は使用せず、ビオディナミ農法を実践しています。							
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
	アンベリー ヴァンド・フランス Embellie Vin de France	白	2024	750	税込¥4,840 ¥4,400	96本	
葡萄: カベルネ・ソーヴィニヨン100%のブラン・ノワール 土壌: 粘土石灰とヒトデ型石灰の層 収穫: 18hl/ha。2024年9月中旬収穫。 醸造・熟成: 優しく圧搾した後、フランス産の3年古樽で発酵、熟成。 JAN: なし クロージャー: 確認中 認証: AB							
	オーロラ ヴァンド・フランス Aurora Vin de France	白	2024	750	税込¥8,800 ¥8,000	参考商品	
葡萄: ルーサンヌ100% 土壌: 粘土石灰とヒトデ型石灰の層 収穫: 12hl/ha。2024年9月中旬収穫。 醸造・熟成: 優しくプレス、樽発酵。3年目のフレンチオーク100%、シュール・リー熟成、5か月間バトナーージュ。 JAN: なし クロージャー: 確認中 認証: なし							
	フィヨルド ヴァンド・フランス 375ml Fjord Vin de France 375ml	甘白	2024	750	税込¥8,250 ¥7,500	参考商品	
葡萄: カベルネ・ソーヴィニヨン100% 土壌: 粘土石灰とヒトデ型石灰の層 収穫: 4hl/ha。2024年10月末手摘み収穫。 醸造・熟成: 完熟のビークで収穫。-10°Cで2日間凍結させるクリオ・カストラクションを行い、糖度の高い果汁と自然な酸を得る。ステンレスタンクで5か月間。 JAN: なし クロージャー: 確認中 認証: なし							
	フ・フォレ ボルドー ルージュ Feu Follet Bordeaux Rouge	赤	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	143本	
葡萄: カベルネ・ソーヴィニヨン100% 土壌: 粘土石灰とヒトデ型石灰の層 収穫: 15hl/ha。 醸造・熟成: 短時間のマセラシオン(果皮浸漬)、ステンレスタンク、MLF。 JAN: なし クロージャー: 圧搾コルク 認証: Ecocert							