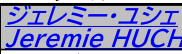




♪2026年6月事務所試飲会ワインリスト♪







株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ーロワールー

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
 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き造り手です。 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。								
	シャポー・ムロン ブラン ヴァンド・フランス Chateau Melon Blanc Vin de France 葡萄:ソーヴィニオン・ブラン ムロンB 酸度:4.30g/L アルコール度数:11.5% 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	白	(2025)	750	税込¥2,750 ¥2,500	1188本		
	シャポー・ムロン ロゼ ヴァンド・フランス Chateau Melon Rose Vin de France 葡萄:ガメイ66%、ピノ・ノワール33% 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	ロゼ	(2025)	750	税込¥2,750 ¥2,500	120本		





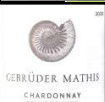
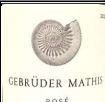
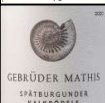



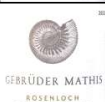
ーオーストリアー

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
 クリストフ・ホツホ Christoph Hoch		本拠地:クレムスタール 栽培:ピオディナミ(AB, Demeter認証)						
クリストフ・ホツホは2013年に12代続くホツホ家を継承しました。 故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。 『こんなに酸が強いワインはスパークリングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。 ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。								
	カルクシュピッツ Kalkspitz 葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー70%、残りはツヴァイゲルト、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカットネル、ブラウアー・ポルトギーザー 醸造:225~1200Lの木樽 天然酵母で自発的発酵。ソーヴィニオン・ブランとミュスカットネルは果皮浸漬。メード・アンセストラルで瓶熟成。SO2無添加、清澄、濾過なし。デゴルジュマンのみ。 JAN:9120062020011 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter	泡	(2023+2024)	NV	750	税込¥4,730 ¥4,300	600本	
	ロート・リュラル ペット・ナット Rot Rural Pet Nat 葡萄:ツヴァイゲルト70%、ブラウアー・ポルトギーザー30% 畑・土壌:ホレンブルクにある標高250~380m 礫岩質 醸造:全房のまま果皮浸漬 225~2500L木樽を使用 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020912 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter	赤泡	(2021+2022)	NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	169本	
	カルクライヒ ブリュット ナチュール Kalkreich Brut Nature 葡萄:ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリューナー・ヴェルトリーナー10% 醸造:2019年のベースワインを225~600Lの木樽で自然発酵。 1年後、2020年ヴィンテージの果汁を加えて瓶内二次発酵。5年間瓶熟成。SO2無添加、清澄、濾過なし。デゴルジュマンのみ。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	泡	(2019+2020)	NV	750	税込¥8,800 ¥8,000	60本	

ピオヴァイングート ヨハネス・ツィリンガー

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
 ピオヴァイングート 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:ピオディナミ(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年生まれの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回帰しており、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。 従来の製法にとどまらず、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。								
	ヴェルエ ヴァイス VELUE Weiß 葡萄:グリューナー・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。 グリューナー・ヴェルトリーナーは全房のまま圧搾。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足で破砕。ステンレスタックと樽で9か月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742747 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter	白	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	626本		
	レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera 葡萄:シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、シヨイレーベ(2017年~2022年)25% 醸造・熟成:シャルドネはアンフォラで10日間果皮浸漬。シヨイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタック熟成。 JAN:確認中 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	白	(2013-2024)	NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	480本	
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera 葡萄:レスラー(2021年)50%、シラー(2017~2022年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2021年)10% 熟成:500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:確認中 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	ロゼ	(2017-2024)	NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	120本	
	ヴェルエ ロート VELUE Rot 葡萄:ツヴァイゲルト85%、メルロー15% 醸造・圧搾:全て手摘み収穫。天然酵母。ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破砕せず。 メルローは全房のまま発酵。開放式の木樽で発酵。50%ステンレスタック、50%大樽で8か月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742396 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	258本		
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera 葡萄:レスラー(2024年)、メルロー、カベルネ・フラン(2021~2023年) 醸造・熟成:レスラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタック、カベルネ・フランは開放式発酵樽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:確認中 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	(2022-2024)	NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	240本	

ドイツ

ヴァイングート ゲブリューダー・マティス Weingut Gebrüder Mathis		本拠地:バーデン トゥニーベルグ 栽培:ビオロジック転換中					
ドイツ南端バーデン、トゥニーベルク(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。トゥニーベルクでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァイングート・カルクバーデレ(Kalkbödele)として設立され、2020年セヴェリン・スティヒとパートナーであるサバス・セドラチェックがヴァイングートと一族の歴史を引き継ぎました。彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に帰属しています。							
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
	シルク・デル・ヴユール Cirque des Levures	醸白	2023	750	税込¥6,050 ¥5,500	120本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:混種畑のミュラー・トゥルガウ、ムスカテラー、グヴェルトラミネール、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、グートエーデル、リースリング 土壌:石灰質 醸造・熟成:手摘み 天然酵母 14日間果皮浸漬 5か月間アンフォラで熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:11% 残糖:1.1g/L 総酸度:5.1g/L JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:ヴィーガン認証							
	ナチュラル ロゼ Nature Rose	ロゼ	2023	750	税込¥4,180 ¥3,800	360本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 土壌:石灰質 醸造・熟成:手摘み 天然酵母 ステンレスタンク 2日間果皮浸漬 10か月間シュール・リー、ステンレスタンク熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12% 残糖:1.6g/L 総酸度:5.8g/L JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:ヴィーガン認証							
	ヴァイスブルグンダー トゥーニ Weissburgunder Tuni	白	2024	750	税込¥6,050 ¥5,500	360本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100% 土壌:トゥニーベルクの石灰質 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵 9か月間225リットルの樽で熟成 新樽10% 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:0.4g/L 総酸度: JAN:4260312140085 クロージャー:DIAM10 認証:ヴィーガン認証							
	シャルドネ TB Chardonnay TB	白	2024	750	税込¥6,600 ¥6,000	360本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シャルドネ100% 土壌:Rosenloch, Castelbrgの石灰質 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵。 9か月間225リットルの古樽で熟成瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:0.8g/L 総酸度:6.6g/L JAN:4260312140054 クロージャー:DIAM10 認証:ヴィーガン認証							
	シャルドネ サン・モラン Chardonnay St.Morand	白	2024	750	税込¥9,350 ¥8,500	120本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シャルドネ100% 土壌:サン・モラン、トゥニーベルクの石灰質 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵。 9か月間225リットルの樽で熟成、新樽80% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:0.3g/L 総酸度:6.2g/L JAN:4260312140078 クロージャー:天然コルク 認証:ヴィーガン認証							
	ロゼ TB Rose TB	ロゼ	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 畑・土壌:トゥニーベルクの石灰質 醸造・熟成:100%手摘み収穫 アンフォラ発酵、天然酵母、10か月間シュール・リー、アンフォラ熟成。瓶詰め前にごく少量SO2添加。 アルコール度数:12.5% 残糖:1.7g/L 総酸度:5.8g/L JAN:4260312140050 クロージャー:天然コルク 認証:ヴィーガン							
	シュバートブルグンダー カルクバーデレ Spätburgunder Kalkbödele	赤	2023	750	税込¥4,180 ¥3,800	480本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 12か月間1,500リットルの古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:12.5% 残糖:0.3g/L 総酸度:5.6g/L JAN:4260312140825 クロージャー:DIAM5 認証:ヴィーガン認証							
	シュバートブルグンダー トゥーニベルク Spätburgunder Tuniberg	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	360本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.5% 残糖:0.2g/L 総酸度:5.8g/L JAN:4260312140719 クロージャー:DIAM10 認証:ヴィーガン認証							
	シュバートブルグンダー アルテ・レーベ Spätburgunder Alte Rebe	赤	2022	750	税込¥6,820 ¥6,200	360本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:15%全房、天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽10% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.5% 残糖:0g/L 総酸度:6.3g/L JAN:4260312140726 クロージャー:DIAM10 認証:ヴィーガン認証							
	シュバートブルグンダー ホーライン Spätburgunder Hohrain	赤	2022	750	税込¥9,680 ¥8,800	180本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽30% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.0% 残糖:0g/L 総酸度:5.7g/L JAN:4260312140733 クロージャー:天然コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュバートブルグンダー ローゼンロツホ Spätburgunder Rosenloch	赤	2022	750	税込¥13,750 ¥12,500	180本	※集計後22日より出荷 注文が集中した場合は数量を調整いたします
葡萄:シュバートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成:100%除梗 天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽50% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数:13.5% 残糖:0.2g/L 総酸度:5.7g/L JAN:4260312140740 クロージャー:天然コルク 認証:ヴィーガン認証							