

♪2026年7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

ードイツー

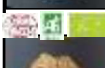
ヴァイングート ヴァインライヒ Weingut Weinreich		本拠地:ラインハッセン ベヒトハイム 栽培:ビオロジック				
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインハッセン地方、ベヒトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン「Natürlich Weinreich(ナチュラルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。上記シリーズは主にスキ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
	セッコ ヴァイス パールヴァイン Secco Weiss Perlwein	泡	NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	659本
	葡萄:リースリング40%、ミュラー=トウルガウ30%、パフス(パッカス)30 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 ステンレスタンクで発酵、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% JAN:4260215650100 クロージャー:スクリューキャップ 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 ゲーツヴァイン ラインハッセン Weinreich Weiss Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2025	750	税込¥3,080 ¥2,800	331本
	葡萄:シヨイレバー、シルヴァナー、ミュラー=トウルガウ、パフス(パッカス) 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 ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.2g/L 酸度:6.2g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650285 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証					
	ヴァインライヒ グ라우 トロッケン ゲーツヴァイン ラインハッセン Weinreich Grau Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2025	750	税込¥3,080 ¥2,800	108本
	葡萄:グラウブルグンダー(ピノ・グリ) 100% 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、ステンレスタンク 残糖度6.3g/L 酸度:6.2g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650254 クロージャー:スクリューキャップ 認証:ヴィーガン認証					
	ヴァインライヒ ロゼ トロッケン ゲーツヴァイン ラインハッセン Weinreich Rose Trocken Gutswein Rheinhessen	ロゼ	2025	750	税込¥3,080 ¥2,800	168本
	葡萄:ピノ・ノワール、シュヴァルツリースリング、メルロー 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、ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。残糖度8.3g/L 酸度:6.8g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650087 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証					
	リースリング トロッケン ゲーツヴァイン ラインハッセン Riesling Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	302本
	葡萄:リースリング 畑・土壌:標高150Mの南向き。レス、ローム、石灰泥灰土 栽培:ビオロジック 醸造・熟成:天然酵母。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成。残糖度:6.6g/L 酸度:7.2g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650018 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証					
	ペアレン・フォー・ディ・ザイェ ペット・ナット ドイチャー シャウムヴァイン Perlen vor die Säue Pet Nat Deutscher Schaumwein	泡	(2021)	750	税込¥5,500 ¥5,000	209本
	葡萄:シルヴァナー100% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:自生酵母で一次発酵 20g/Lの残糖の段階でボトルリングして瓶内二次発酵。 JAN:4260215650346 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf					
	タヘレス ドイチャー ヴァイン Tacheles Deutscher Wein	醸白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	180本
	葡萄:パフス(パッカス)40%、ミュラー=トウルガウ30%、ソーヴィニャック(カビ耐性PIWI品種)20%、ジル 醸造・熟成:品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf					
	デス・ヴァーンゼン・フェット・ボイテ ドイチャー ヴァイン Des Wahansinns Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	147本
	葡萄:シャルドネ100% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf					
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ ドイチャー ヴァイン Heiter Bis Wolkig Deutscher Wein	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	622本
	葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成 SO2は無添加 ノンフィルター アルコール度数:10.5% 総酸度:5.5g/L 残糖:0.1g/L JAN:4260215650322 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro Leaf					

ーブルゴーニュー

ドメーヌ ピエール＝ルイ&ジャン＝フランソワ ベルサン
Domaine Pierre-Louis&Jean Francois Bersan

本拠地:ブルゴーニュ サン＝ブリ
栽培:ピオロジック〜ピオディナミ(認証なし)

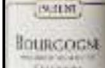
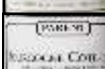
15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール＝ルイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。
ブルゴーニュ唯一のソーヴィニヨン・ブランの産地サン＝ブリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さと同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。
醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。
イギリスとの100年戦争時に塹壕として造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カーヴでゆっくりと熟成が行われます。

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
	ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligote	白	2023	750	税込¥4,620 ¥4,200	68本	葡萄:アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ(果皮が黄金色のアリゴテ種)50% 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/AB
	ブルゴーニュ アリゴテ キュヴェ・マリアンヌ Bourgogne Aligote Cuvée Marianne	白	2023	750	税込¥5,720 ¥5,200	59本	葡萄:アリゴテ 土壌:粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造・熟成:12カ月樽熟成(新樽なし) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/AB
	サン＝ブリ Saint-Bris	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	53本	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/AB
	サン＝ブリ キュヴェ・マリアンヌ Saint-Bris Cuvée Marianne	白	2023	750	税込¥5,720 ¥5,200	57本	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:70%樽熟成(ドゥミ＝ミュイ)、30%ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/AB
	ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュ・ド・マン Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	154本	葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし

ドメーヌ パラン&ジャック・パラン
Domaine Parent&Jacques Parent

本拠地:ブルゴーニュ ボマール
栽培:自社畑ピオディナミ(Ecocert認証)

17世紀から続くボマールの名門ドメーヌ・パラン。現当主アンヌ・パランはブルゴーニュにおける女性醸造家の先駆者でもあります。自社畑ではピオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。パランが最も力を入れているのはボマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボヌー、モンテリールといったアペラシオンも生産されています。ビュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事をしています。

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
	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	103本	葡萄:シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニユ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢:15〜25年 醸造・熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2020	750	税込¥7,480 ¥6,800	93本	
	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	103本	葡萄:シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニユ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢:15〜25年 醸造・熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2020	750	税込¥7,480 ¥6,800	93本	
	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	103本	葡萄:シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニユ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢:15〜25年 醸造・熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2020	750	税込¥7,480 ¥6,800	93本	

ーボルドーー

ピエール・アンリ・コザン Pierre Henri Cosyns		本拠地:ボルドー コート・ド・ブール 栽培:ピオディナミ(Demeter認証)					
マルゴー村の向かいにあるコート・ド・ブール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。 1970年代から家族経営しています。ピオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。 私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。 2009年から有機栽培に、2018年からピオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。							
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
	アトランティック ブラン I.G.P. Atlantique Blanc	白	2025	750	税込¥2,970 ¥2,700	583本	
	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753318 クロージャー:スクリューキャップ 認証:AB/Euro Leaf						
	アトランティック ルージュ I.G.P. Atlantique Rouge	赤	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	219本	
	葡萄:メルロー、マルベック 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスエッグタンクで熟成。 JAN:3760087753332 クロージャー:DIAN2 認証:AB/Euro Leaf						
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・ブール ブラン Château Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	164本	
	葡萄:ソーヴィニヨン・グリ100% 土壌:粘土質、シルト 醸造・熟成:果皮浸漬せず、空圧式プレス。ステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753134 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/Decocert/Demeter						
	シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・ド・ブール Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	211本	
	葡萄:メルロー70%、マルベック30% 樹齢:30年 土壌:粘土、シルト 醸造・熟成:天然酵母 ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月 JAN:3760087753141 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Demeter						