

## ○ ソレラのリザーヴを重ねるアルザスのビオ・クレマン

|                                                                                  |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | 1・Domaine Muré／ドメーヌ・ミューレ                                             |
|                                                                                  | Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO NV<br>／クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ビオ  |
|                                                                                  | 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<br>¥4,500（税別）   在庫 439本 |
|                                                                                  | 醸造   12か月熟成、ソレラ式リザーヴをブレンド、Dosage 8g/L                                |
|  | MEMO                                                                 |

## ○ ヴィーニョ・ヴェルデ、4品種の爽快ブレンド

|                                                                                     |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | 4・Casa Santos Lima／カーサ・サントス・リマ                                   |
|                                                                                     | Janelas Antigas Grande Escolha 2025<br>／ジャネラス・アンティガス グランデ・エスコーリャ |
|                                                                                     | 葡萄   アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アヴェッソ<br>¥4,500（税別）   在庫 633本           |
|                                                                                     | 醸造   フリーラン果汁を使用し、低温発酵                                            |
|  | MEMO                                                             |

## ○ ソーテルヌ樽とソーテルヌ・ドザージュで仕立てる泡

|                                                                                   |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|   | 2・Château d'Arche／シャトー・ダルシュ                                         |
|                                                                                   | L'Arche Perlée Brut Blanc de Blancs NV<br>／ラルシュ・ペルレ ブリュット ブラン・ド・ブラン |
|                                                                                   | 葡萄   セミヨン50%、ソーヴィニオン・ブラン50%<br>¥4,000（税別）   在庫 355本                 |
|                                                                                   | 醸造   タンク発酵→ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月                                         |
|  | MEMO                                                                |

## ○ 4品種ブレンド、天然酵母・10か月熟成

|                                                                                      |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|   | 5・Weingut Weinreich／ヴァイングート・ヴァインライヒ                         |
|                                                                                      | Weinreich Weiss Trocken 2025<br>／ヴァインライヒ・ヴァイス・トロッケン         |
|                                                                                      | 葡萄   ショイレーベ、シルヴァーナー、ミュラー＝トゥルガウ、パフース<br>¥4,000（税別）   在庫 163本 |
|                                                                                      | 醸造   天然酵母、ステンレスタンク発酵・10か月熟成                                 |
|  | MEMO                                                        |

## ○ ホレンブルク礫岩、メトード・アンセストラル

|                                                                                    |                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|  | 3・Christoph Hoch／クリストフ・ホッホ                                         |
|                                                                                    | Kalkspitz NV (2023+2024)／カルクシュピッツ                                  |
|                                                                                    | 葡萄   GV、ツヴァイゲルト、SB、ミュスカオットネル、ブラウアー・ポルトギーザー<br>¥2,700（税別）   在庫 428本 |
|                                                                                    | 醸造   木樽で天然酵母発酵、メトード・アンセストラル、SO <sub>2</sub> 無添加                    |
|  | MEMO                                                               |

## ● 3品種ブレンド、18か月樽熟成

|                                                                                       |                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | 6・Weingut Weinreich／ヴァイングート・ヴァインライヒ                        |
|                                                                                       | Weinreich Rot Trocken 2021<br>／ヴァインライヒ・ロート・トロッケン           |
|                                                                                       | 葡萄   ドルンフェルダー、サン・ローラン、カベルネ・ソーヴィニオン<br>¥2,500（税別）   在庫 467本 |
|                                                                                       | 醸造   ステンレスタンク発酵、18か月樽熟成                                    |
|  | MEMO                                                       |

## ○ 南向き石灰泥灰土、5か月シュール・リー

|                                                                                  |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  | 7・Weingut Weinreich／ヴァイングート・ヴァインライヒ       |
|                                                                                  | <b>Riesling Trocken 2023／リースリング・トロッケン</b> |
|                                                                                  | 葡萄   リースリング100%<br>¥4,500（税別）   在庫 168本   |
|                                                                                  | 醸造   天然酵母、ステンレス発酵・5か月シュール・リー              |
|  | MEMO                                      |

## ○ ソーヴィニヨン×ムロンB、6か月シュール・リー

|                                                                                     |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | 10・Jérémie Huchet／ジェレミー・ユシェ                   |
|                                                                                     | <b>Chateau Melon Blanc 2025／シャポー・ムロン・ブラン</b>  |
|                                                                                     | 葡萄   ソーヴィニヨン・ブラン、ムロンB<br>¥2,500（税別）   在庫 965本 |
|                                                                                     | 醸造   空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成                 |
|  | MEMO                                          |

## ○ 3品種を異なる仕込みで重ねるDemeter白

|                                                                                   |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|   | 8・Bioweingut Johannes Zillinger／ヨハネス・ツィリンガー                       |
|                                                                                   | <b>VELUE Weiß 2024／ヴェリユー・ヴァイス</b>                                 |
|                                                                                   | 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%<br>¥2,500（税別）   在庫479本 |
|                                                                                   | 醸造   品種別仕込み、ステンレス+樽で9か月、無濾過・無清澄                                   |
|  | MEMO                                                              |

## ○ ビオディナミ由来、ソーヴィニヨン・ブラン100%

|                                                                                      |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|   | 11・Pierre Henri Cosyns／ピエール＝アンリ・コザン              |
|                                                                                      | <b>I.G.P. Atlantique Blanc 2025／アトランティック・ブラン</b> |
|                                                                                      | 葡萄   ソーヴィニヨン・ブラン100%<br>¥2,700（税別）   在庫 448本     |
|                                                                                      | 醸造   天然酵母、コンクリートまたは温度管理ステンレスタンク                  |
|  | MEMO                                             |

## ● ツヴァイゲルト主体、木樽発酵・無清澄

|                                                                                    |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | 9・Bioweingut Johannes Zillinger／ヨハネス・ツィリンガー    |
|                                                                                    | <b>VELUE Rot 2023／ヴェリユー・ロート</b>                |
|                                                                                    | 葡萄   ツヴァイゲルト85%、メルロー15%<br>¥3,500（税別）   在庫258本 |
|                                                                                    | 醸造   開放式木樽発酵、50%ステンレス+50%大樽で8か月                |
|  | MEMO                                           |

## ● メルロー×マルベック、エッグタンクも使うボルドー

|                                                                                       |                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | 12・Pierre Henri Cosyns／ピエール＝アンリ・コザン                         |
|                                                                                       | <b>I.G.P. Atlantique Rouge NV (2024)<br/>／アトランティック・ルージュ</b> |
|                                                                                       | 葡萄   メルロー、マルベック<br>¥2,700（税別）   在庫 237本                     |
|                                                                                       | 醸造   天然酵母、コンクリート／ステンレス・エッグタンク熟成                             |
|  | MEMO                                                        |

## ○ ソーヴィニヨン×セミヨン、MLFまでステンレス

|  |                                               |
|--|-----------------------------------------------|
|  | 13・Château Cazebonne／シャトー・カズボンヌ               |
|  | Entre Amis Graves Blanc 2024／アントル・アミ グラーヴ・ブラン |
|  | 葡萄   ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン40%                   |
|  | ¥3,500（税別）   在庫 198本                          |
|  | 醸造   天然酵母、ステンレス発酵・澱と熟成、MLF                    |
|  | MEMO                                          |

## 弊社ワインリストダウンロード

<https://www.orveaux.co.jp/wine-list/user-wine-list/>


## ● メルロー×カベルネ、24か月タンク熟成

|  |                                                |
|--|------------------------------------------------|
|  | 14・Château Cazebonne／シャトー・カズボンヌ                |
|  | Entre Amis Graves Rouge 2022／アントル・アミ グラーヴ・ルージュ |
|  | 葡萄   メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%                   |
|  | ¥2,500（税別）   在庫 120本                           |
|  | 醸造   天然酵母、3週間マセラシオン、24か月タンク熟成                  |
|  | MEMO                                           |

● 高標高ローヌ、SO<sub>2</sub>を抑えたグルナッシュ主体

|  |                                                        |
|--|--------------------------------------------------------|
|  | 15・Domaine de la Roche Buisserie<br>／ドメーヌ・ロッシュ・ビュイシエール |
|  | Petit Jo NV (2022)／プティ・ジョー                             |
|  | 葡萄   グルナッシュ75%、シラー25%                                  |
|  | ¥3,500（税別）   在庫 446本                                   |
|  | 醸造   天然酵母・100%除梗、タンク発酵／熟成、瓶詰前SO <sub>2</sub> 少量        |
|  | MEMO                                                   |