♪2026年9月事務所試飲会ワインリスト♪

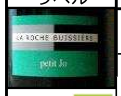
株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ーローヌー

ドメーヌ ラ ロッシュ ビュイシェール
Domaine de la Roche Buissiere

本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村
栽培:ビオロジック(Ecocert認証)

コート・デュ・ローヌの中でも300～450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワンヌのセンスが感じられます。
1974年、ピエール・ジョリー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。
畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。
太陽を浴びたローヌらしさに冷涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO2の添加量は瓶詰め前15～20gもしくは無添加。

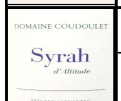
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	プティ・ジョー ヴァン・ド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	450本	
	葡萄:グルナッシュ75%、シラー25%　樹齢:25年　土壌:粘土石灰質、泥灰土　醸造:SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成　＊瓶詰め1週間前にSO2を1g/hl添加 JAN:なし　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:Euro Leaf						
	プティット・ジャンヌ ヴァン・ド・フランス Petite Jeanne Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	413本	
	葡萄:グルナッシュ80%、サンソー20%　土壌:砂質　醸造:SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵　熟成:タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	ガイア コート・デュ・ローヌ Gaia Côtes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	149本	
	葡萄:シラー90%、グルナッシュ10%　土壌:粘土石灰質　醸造:SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵、混醸　熟成:タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を1g/hlのみ添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf						
	ロゼ ヴァン・ド・フランス Rosé Vin de France	ロゼ	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	233本	
	葡萄:サンソー70%、グルナッシュ30%　土壌:粘土石灰質　醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵　7日間の醸し 直接圧搾 ＊瓶詰め前にSO2を10mg/lのみ添加。 JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						

ーラングドックー

ドメーヌ クードレ
Domaine Coudoulet

本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール
栽培:リュット・レゾネ(減農薬農法)

ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメーヌ・クードレ。協同組合から脱し、徹底した品質向上を目指して造られたワイン。
モンターニュ・ノワールの麓、ミネルヴォワ地区は周囲の山から吹きつける強い風「タラモンタン」により畑の湿気が吹き飛ばされて、
他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも内陸部に位置するため、朝夕が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。
品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。

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
	ヴィオニエ ラ・シカーヌ ペイ・ドック Viognier La Chicane Pays d'Oc	白	2025	750	税込¥2,750 ¥2,500	71本	
	葡萄:ヴィオニエ　土壌:小石が少ない泥灰土　醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成:タンク JAN:3760428692221　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	シラー ダルティチュード ペイドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc	赤	2025	750	税込¥2,750 ¥2,500	239本	
	葡萄:シラー　土壌:標高350メートル　ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土　醸造・熟成:全て除梗 破砕せず ステンレスタンクとコンクリートタンクで10～15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8～10か月間熟成。 JAN:3760428692122　クロージャー:DIAM3コルク　認証:なし						
	シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォワ Château Cesseras Cuvée Orlic Minervois	赤	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	86本	
	葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25%　土壌:泥土、泥灰岩、砂岩　醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破砕せず。 タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。　熟成:タンクで15カ月 JAN:3437540089160　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:なし						
	レ・ポワスカイユ ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Verdejo Les Poiscailles Vin de France / Ournac Frères	白	2025	750	税込¥4,180 ¥3,800	42本	
	葡萄:アシルティコ70%、ベルデホ30%　樹齢:6年　畑・土壌:石灰質粘土、南向き 畑とドメーヌで二度の選別、重力システム　除梗　ステンレスタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:3760428693242　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・ブラーク ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Le Braque Vin de France/Ournac Frere	赤	2023	750	税込¥4,180 ¥3,800	65本	
	葡萄:プティット・シラー　樹齢:12年　畑・土壌:石灰質粘土、南向き　醸造・熟成:手摘み 畑とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム　除梗　コンクリートタンクで20日間かけて発酵　コンクリートタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:3437540089405　クロージャー:確認中　認証:なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ージュラー

ジェローム・アルヌー / Jérôme Arnoux

本拠地:ジュラ　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・カーヴ・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。酵母も土着の物のみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	クレマン・デュ・ジュラ　ブリュット・ナチュール　エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	145本	
	葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%　土壌:粘土石灰質　醸造・熟成:全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾 天然酵母　瓶内二次発酵 24か月 ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:なし						

ル・クロ・デ・グリーヴ / Le Clos des Grives

本拠地:ジュラ　コート・デュ・ジュラ
栽培:ビオロジック(エコセール)

ジュラ地方で最も早い、1968年にエコセール認定を受けた生産者。コート・デュ・ジュラに約4ヘクタールの畑を所有している。
白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、プールサール、トゥルソーを栽培。
ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれれば最高の果汁を手に入れることができます。
2017年に「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」の共同経営者であったブノワ・ミュラン氏が買収。今後の品質向上が期待されます。

ラベル		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　シャルドネ　ドゥ・ビクネル Côtes du Jura Chardonnay De Bicknell	白	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	115本	
	葡萄:シャルドネ　樹齢:30～35年　畑・土壌:粘土石灰質、東、南、南西向き　醸造・熟成:手摘み　全房のまま空気式プレス機にて圧搾　デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵　ウィヤージュ　しながら12カ月タンク熟成。清澄せず。軽く濾過。最低限の少量SO2添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　サヴァニャン・ウイエ　ドレイヌ Côtes du Jura Savagnin Ouille Draine	白	2023	750	税込¥8,030 ¥7,300	119本	
	品種: サヴァニャン100%　樹齢:30～35年　畑・土壌:約0.5ヘクタール　粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造・熟成:手摘み　全房のまま空気式プレス機にて圧搾　デブルバージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め　補酒(ウィヤージュ)しながら12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　トゥルソー/プールサール　デ・ボワ Cotes du Jura Trousseau Poulsard Des Bois	赤	2023	750	税込¥6,930 ¥6,300	108本	
	葡萄:トゥルソー・プールサール　畑・土壌:　粘土石灰質、東、南、南西向き　樹齢:30～45年　醸造・、熟成:手摘み　除梗後、1か月間タンクに入れる。 最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。天然酵母　6か月ステンレスタンク熟成。濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ピノ・ノワール　ア・ベック Côte du Jura Pinot Noir A Bec…	赤	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	119本	
	葡萄:ピノ・ノワール　土壌:粘土石灰質　樹齢:30～40年　醸造:除梗　ピジャージュをして色素を抽出 天然酵母で果皮と共に発酵　熟成:10か月樽熟成　濾過・清澄なし　瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						

ーブルゴーニュー

ジャン・マックス / Jean MAX

本拠地:ボージョレー　シャルネイ
栽培:有機に転向中

シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラピエールの弟子であるルイ=アントワンヌ・リュイットにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。
フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。
2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑。2022年にはLachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。
ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。

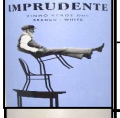
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	MEMO
	リエーヴル　ボージョレー・ブラン Lievre Beaujolais Blanc	白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	106本	
	葡萄:シャルドネ　樹齢:20年　畑・土壌:リヴォレ(2年前に購入した畑)シルトと粘土石灰質　北向き 醸造:手摘　畑で選果。除梗せずにダイレクトプレス　古い垂直式プレス。熟成:重力で樽入れ。10か月樽熟成。1か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に1g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	バンビーノ　ボージョレー・ルージュ Bambino Beaujolais Rouge	赤	2024	750	税込¥4,950 ¥4,500	113本	
	葡萄:ガメイ　樹齢:35年　畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。 醸造・熟成:手摘み　全房で18日間MC。天然酵母。50%タンク、50%樽発酵。8か月熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に20g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サン=ジェルマン　ボージョレー　ルージュ Saint Germain Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥7,480 ¥6,800	119本	
	葡萄:ガメイ　樹齢:100年　畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰質　醸造・熟成:手摘み、畑で選果　全房でMC 天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:Euro Leaf						

ーポルトガルー

カーサ・サントス・リマ / Casa Santos Lima

本拠地:ミーニョ
栽培:

カーサ・サントス・リマは、ポルトガルワインの生産・瓶詰め・販売を行う家族経営企業です。
リスボン、アルガルヴェ、アレンテージョ、ヴィーニョ・ヴェルデ、ドウロの5地域で展開しています。
「ヴィーニョ・レジョナル・リスボン」および「DOCアレンケル」の最大生産者であり、国内外の主要コンクールで多数の受賞歴を持ちます。
本社はリスボン北45km、アレンケルの「キンタ・ダ・ボアヴィスタ」。5世代にわたりサントス・リマ家が所有し、近代化された設備と広大な自社畑を備えています。

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
	インプルデンテ　ブランコ　ヴィーニョ・ヴェルデ Imprudente Branco Vinho Verde	白	2025	750	税込¥2,090 ¥1,900	609本	
	葡萄:ロウレイロ、アリント、トラジャドゥーラ、アヴェッソ 醸造・熟成:全除梗　フリーラン果汁使用　12－14℃低温発酵 JAN:5604885000442　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ジャネラス・アンティガス　グランデ・エスコーリャ　ヴィーニョ・ヴェルデ Janelas Antigas Grande Escolha Vinho Verde	白	2025	750	税込¥2,200 ¥2,000	647本	
	葡萄:アリント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アヴェッソ 醸造・熟成:低温発酵　フリーラン果汁使用 JAN:5604885099675　クロージャー:　認証:なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。