


2024Vol.7 Diony 新着ワイン一覧表


1. Aurelien Verdet オレリアン・ヴェルデ

ブルゴーニュ『オレリアン・ヴェルデ』は新キュヴェになりますコトー・ブルギニオン赤をリリースいたします♪♪♪
HCNプリュレ近くの畑のPNですが申請をしなかったため”コトー・ブルギニオン”。。贅沢★おまけにサンスフル☆

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature コトー・ブルギニオン モン コトー ナチュラル	22	Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニオン	赤	ピノワール100%	¥5,000
オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのプリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトー・ブルギニオンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキスがしっかり感じられるアタックで丸みのあるジュシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的です。						

2. Céline et Laurent Tripoz セリーヌ・エ・ローラン・トリポズ

VOL7はブルゴーニュのご案内が続ぎ、嬉しく、、『ローラン・トリポズ』は定番のクレマンを☆こちらもサンスフル
例年と同様、ドライながら香り高くふくよか♥

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	Cremant de Bourgogne Nature クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル	20	Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ	白泡	シャルドネ100%	¥5,300
20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタンクで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュマンしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト、ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と広がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキス溢れる仕上がりです。						

3. Jan Matthias Klein ヤン・マティアス・クライン





ドイツの由緒正しき『ヤン・マティアス』は定番の白泡&白&赤が新VTGとなります。
赤は今回シュベートブルグンダー100%に戻り、いい感じ〜♪♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	Party Panda Pet Nat パーティ パンダ ペットナット	22	Landwein ラントヴァイン	白微泡	リースリング (ピリのブドウ) パッス (ピリのブドウ) ケルナー (少量)	¥4,500
22年は10月中旬まで続く長い収穫となりました。リースリングとパッスに少量のケルナーをブレンドしプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。白濁した淡い黄金色、金木犀や洋梨コンポート、白桃やライチ、梨のアロマを感じます。ジュシーでドライな味わいにオレンジピールのほろ苦さと心地の良いエキス感と塩味が溶け込んだ逸品です。						
	Muller Time Sanderstruck ミュラータイム サンダーストラック	22	Landwein ラントヴァイン	白	ミュラートゥルガウ 100%	¥3,800
ミュラートゥルガウ1/4は2週間醸し、3/4は直接圧搾しステンレスタンクで発酵・熟成しました。オイリーな粘性のあるグリーンカラー、リンゴや洋梨コンポート、白桃、フローラル、バラのアロマティックな香り、ドライなアタックにやや高め酸味、口中にフローラルとリンゴの香りが広がった後、火打石やミネラリーな塩味の味わいが溢れます。						
	Papa Panda's Rising パパ パンダズ ライジング	22	Landwein ラントヴァイン	白	リースリング100%	¥4,500
3年目のプロジェクト、モーゼルの友人農家のリースリングをブレンドし24時間醸しを行いステンレスタンクで発酵、250Lの木樽で6ヶ月熟成しました。オイリーな粘性のあるグリーンイエローの外観、マンゴーや火打石、焚火のアロマを感じます。上品で拡がりのあるアタックはバランスよく、程よい酸味とアプリコットやカリンの香りが余韻に広がります。						
	Little Red Riding Wolf リトル レッド ライディング ウルフ	22	Landwein ラントヴァイン	赤	シュベート ブルグンダー100%	¥5,000
21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフレンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュベートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルーベリー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかで冷涼な味わいです。						

2024Vol.7 Diony 新着ワイン一覧表




4. Les Jardins de Theseis レ・ジャルダン・ド・テゼイ

ロワール『ジャルダン・ド・テゼイ』は新VTGの白微泡&白はソーヴィニオンブランで爽やかな仕上がり♪赤ガメイは長い余韻が印象的です。すべてサンスフル★いつも美しいワインを生み出されます。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44252 Spectrum スペクトリウム	20	VdF ヴァン・ド・フランス	白微泡	ソーヴィニオンブラン100%	¥4,500
	ソーヴィニオンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジューシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。					
	44253 Sauvignon Blanc ソーヴィニオンブラン	21	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ソーヴィニオンブラン100%	¥4,100
	シエール河流域のテゼ村の複数区画のソーヴィニオンブランを全房でプレスし、グラスファイバータンクと木樽で発酵後、木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやハッサク、トマトの葉、青ピーマンやセルフィーユのアロマ、心地の良いアタックにバランスのとれた酸味が心地よく広がり、野菜の青い香りやハーブ香をアクセントとした果実の甘やかさがアフターを演出します。					
	44254 Sauvignon Blanc Hapax ソーヴィニオンブラン アパックス	21	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ソーヴィニオンブラン100%	¥5,000
	粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを除梗し2~10日間醸し後、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやカリ、柚子、完熟した柑橘の香り、青ピーマンやトマトの葉のアロマも感じます。丸みのあるアタックにポジティブな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。					
	44256 Gamay Jardin de la Grande Piece ガメイ ジャルダンドラ グランドピエス	21	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ100%	¥4,800
	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で12日間醸し後プレス、ピジャージュ・ルモンタージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スマイルのアロマを感じます。丸みのあるアタックでジューシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。					
	44258 Cot Jardin de la Maison Neuve コー ジャルダンドラ メゾンヌーヴ	18	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	コー100%	¥5,000
	18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスママセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、プルーンやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。					

5. Frantz Saumon フランツ・ソーモン


先月に引き続き、嬉しいご案内♪ロワール『フランツ・ソーモン』は定番ペティアン♥新キュヴェの白もございまして、いくらあっても足りなくなるワイン達♪なことは皆様ご存じのことと思います。どうぞお早めに♥

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44263 Petillant La P'tite Gaule du Matin ペティアン ラプティットゴールデュマタン	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白微泡	シュナンブラン シャルドネ	¥4,300
	フランツがユーマアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がオーナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し翌年5月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、緑を帯びたグリーンイエロー色、洋梨や果樹の花、ミント香、柔らかいアタックはクリーミーでリンゴのジューシーさと酸味が心地よく溶けるドライな逸品です。					
	44165 Vin De Frantz Blanc de Noir ヴァンドフランツブランドノワール	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ソーヴィニオンブラン70% カベルネフラン30%	¥3,500
	ソーヴィニオンブランは全房で3日醸しプレス後ステンレタンクで発酵、カベルネフランは木樽で発酵後、3/4はステンレタンク・1/4は木樽で熟成し23年2月に瓶詰めしました。淡いオレンジイエローの外観、リンゴやスモモ、さくらんぼのアロマを感じます。桃の甘い香りと果実味を感じるアタック、やや低めの酸味と口中に広がる果実香が短めの余韻に感じられます。					
	44264 Vin De Frantz Chenin Blanc ヴァンドフランツシュナンブラン	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン100%	¥3,800
	22年は非常に暑く、雨が少なく乾燥した年でした。トゥレーヌ産の買いブドウのシュナンブランを全房でプレス後、木樽やセメントタンク、ステンレタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、洋梨やカリ、マンゴーやアップルミントのアロマ、広がる果実味とややおとなしい酸味と程よい甘味、洋梨とカリの香りが強くなりバランスよく心地の良い仕上がりです。					

2024Vol.7 Diony 新着ワイン一覧表


6. Marie Thibault マリー・チボー

ソーモンさんのパートナー『マリー・チボー』定番のペティアン21VTGはかなり整っており、ご満悦いただけることと思います。ぜひお試しください。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44265 Petillant La Roue qui Tourne ペティアンラルーキトゥルヌ	21	VdF ヴァン・ド・フランス	白 微泡	シュナンブラン100%	¥4,300
	21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツマトやハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが広がる辛口テイストの逸品です。					


7. Clement Baraut クレモン・バロー

先月に続きましてロワール『クレモン・バロー』は新VTGをメインのご案内♪
赤の新キュヴェ「グレリ グレロ」はグロローとメルローのアッサムブラージュ、コスパ良い軽快ワインです♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44018 Herbes Tendres Rose エルブ タンドル ロゼ	21	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ 微泡	グロローグリ90% グロロー10%	¥3,200
	4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリをグラスファイバータンクで発酵し発酵終盤に色の調整目的のためグロローを加えその後、ガスを注入し落ち着かせました。濃いビー色、細かい泡立ち、さくらんぼやクランベリー、発酵由来の香り、シャープなアタックでドライな味わいにクリーミーな泡、さくらんぼ食べた時のようなタンニンとほのかな苦みがアクセントとなった中程度の後味です。					
	44241 Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン	21	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン60% グロローグリ40%	¥3,200
	4月終わりに霜が降りた年でした。シスト土壌で育つ樹齢20年のシュナンブラン、グロローグリを除梗後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成、ピオカランダの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。クリアなグリーンイエローの外観、洋梨やカボス、リンゴ、アップルミントの香り、中程度の酸味とジューシーな味わいの果実味が楽しめます。					
	44243 Herbes Douces エルブ ドゥース	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白 やや 甘口	シュナンブラン100%	¥3,800
	シスト土壌に植わる樹齢60年のシュナンブランを全房でプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いゴールドイエローの外観、摘みたてカリヤアプrikott、洋梨、白桃、しぼりたての梨の甘い香り、丸みのある優しいアタックにたっぷりの甘い果実味、上品で心地の良いやや甘口の味わいが、高すぎない酸味のおかげで旨味になっています。					
	44261 Le Pitrouillet ル ビトルイェ	21	Savennières サヴニエール	白	シュナンブラン100%	¥4,700
	サヴニエール、キュヴェコトドレイルと同じ区画ピトルイェをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし古樽で発酵、地下の古樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやカリンの強い香りが広がり、ディルやミントのアロマを感じます。広がりのあるアタックと全体的に丸みのある味わいは旨味やエキス感がじわりと広がり、ほんのり甘味がプラスされる印象です。					
	44262 Le Coteau de L'ayre ル コトドレール 再入荷	20	Savennières サヴニエール	白	シュナンブラン100%	¥5,600
	区画ピトルイェの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1~5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アプrikottや白桃、セルフイーユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジューシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。					
	44244 Greli Grelo グレリ グレロ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グロロー50% メルロー50%	¥3,300
	元エノジストのクレモンが、全房のグロローとメルローをマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。綺麗な紫ビー色、アメリカンチェリーやクランベリー、イチジク、竹林のアロマ、心地よく広がる酸味と穏やかなタンニン、ドライで高めの酸と果実味のよい味わいはアルコール感もさほど強く感じずシャープな余韻を楽しめます。					

8. Amós Bañeres アモス・バニエレス

カタルーニャ『アモス・バニエレス』は人気シリーズSINの赤が新VTGとなっております～♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36314 SIN Ull de Llebre シン ウィダリエブレ ★	22	D.O.Penedès ペネデス	赤	ウィ・ダ・リエブレ (テンプラニーリョ) 100%	¥2,600
	畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニーリョを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いビー色、フランボワーズやいちご、スマイルのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。					