

2024Vol.9 Diony 新着ワイン一覧表

1.Escoda Sanahuja エスコータ・サナフヤ

ご縁を頂きまして、ディオニーでのお取引が始まりました！
 スペイン/ナチュラルワイン界のパイオニア『エスコータ』をご案内させていただきます!!
 滋味深い味わいでエネルギーみなぎる威風堂々としたナチュラル★
 もちろんビオダイナミ栽培&サンスフル★★★
 エチケットはカワイイ動物たち♪お楽しみください〜♪♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36325 Els Bassotets エルス バソテツ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	ガルナツチャブランカ60% マカベオ35% ガルナツチャグリ5%	¥4,400
	コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ビオダイナミで育てた3品種を別々にステンレスタンクで醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。やや濁る濃いめのイエローの外観、スモモやアプリコット、ミントのアロマ、少しクリスピーなタッチでドライフルーツの果実の凝縮感にビターな味わいでアフターには桃のニュアンスを感じます。					
	36327 Els Bassots エルス バソツ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	オレンジ	シュナンブラン 100%	¥5,500
	スペイン/コンカ・デ・バルベラ、標高450mの石灰岩土壌で育つシュナンブランをステンレスタンクで2週間醸し、アンフォラで6〜7ヶ月発酵・熟成しました。うすら濁りのあるイエローゴールド色、桃のコンポートや白胡椒のアロマ、ボリュームのあるアタック、優しい果実の旨みにタンニンがバランスよく溶け込んだ上品なフィニッシュを楽しめる逸品です。					
	36326 Nas del Gegant ナス デル ジェガント	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	メルロー70% カリニャンとガルナツチャ 30%	¥4,400
	セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育つメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。					
	36328 Les Paradetes レ パラデテツ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	ガルナツチャ50% カリ ニャン30% スモイ20%	¥5,500
	以前に存在したパラデテツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナツチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄旨の逸品です。					
	36329 Coll del Sabater コル デル サバテル	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カベルネフラン80% メルロー20%	¥5,500
	昔この畑の側にあった靴職人が通る道の名前をキュヴェ名に冠しています。除梗したカベルネフランとメルローを別々に醸し後ステンレスで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、土ごぼう、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキスとタンニンが心地良いです。					
	36330 La Llopetera ラ ヨペテラ	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	ピノワール100%	¥5,500
	モンブランの村を越え15kmほど北西のEspluga del Francoli、オオカミの生まれる場所という土地の名前を冠しました。ピノワールをステンレスタンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。ルージュ色、野イチゴやバラ、ダークチェリーのコンフィチュールの香り、瑞々しく広がるエキス感に、少し莖っぽい青さがアクセントとなっていて、ベリー系の旨味が溢れ出すアフターです。					

2.Giuanni ギウアーニ

ジョージア安定の生産者『ギウアーニ』はオレンジ♪ルカツィテリの新VTG&ジョージアで熟成されての再入荷ムツヴァネは20VTG♪コスパワインの代表格！









	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36380 Rkatsiteli Qvevri ルカツィテリ クヴェヴリ	22	-	オレンジ	ルカツィテリ100%	¥3,000
	22年は多雨でとても暑い夏でした。標高450mで育つルカツィテリを除梗、クヴェヴリで6ヶ月醸し後プレスし発酵、クヴェヴリとステンレスタンクで熟成しました。クリアなオレンジ色、あんずやミネラル、黒糖のアロマ、アタックの酸とドライキウイの果実感の後にはタンニンが押し寄せ、中盤は瑞々しさが感じられるクリアな味わいのアフターです。					
	36381 Mtsvane Qvevri ムツヴァネ クヴェヴリ	再入荷 20	-	オレンジ	ムツヴァネ100%	¥3,000
	カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育つ平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴリで醸し後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アプリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔らかなタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのピール感がアクセントとなっています。					

2024Vol.9 Diony 新着ワイン一覧表

3.WG Wörner ヴァインゲート・ヴェルナー

毎VTG、成長が楽しみ♪


マルト君が当主のドイツの『WGヴェルナー』は新キュヴェ&新VTGにて7キュヴェ+再入荷1キュヴェを♪彼のワイン達は日に日に味が乗ってきて、これに伴い売れ行きがペースアップしていくイメージです。入荷数は多めなのですが、ぜひ要チェックにてよろしくお願ひいたします!!すべてサンスフル★

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36364 Marto Crazy Crazy マルト クレイジー クレイジー	23	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	白微泡	バックカス50% フクセルレーベ50%	¥3,800
	パリのワインバー-Chambre Noireで働くディランが18年ヴァンテージを飲んだ際に「WOW THIS SHIT IS CRAZY CRAZY」と言ったことに由来するキュヴェ名です。2品種をステンレスタンクで醸し・発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。濁るイエローゴールド色、アプリコットやパッションフルーツ香、フルーティなアタックに酸がアクセントとなる爽快な味わいです。					
	36365 Alanna Lagamba Cuvée Royal アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル ★	19	Deutscher Sekt ドイチャー・セクト	白泡	ピノブラン50% リースリング50%	¥7,800
	ロイヤルなイメージのセクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰め、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかい泡立ちにブルとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。					
	36366 Marto Weiss マルト ヴァイス	22	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	白	バックカス25% ショイレーベ25% リースリング25% ミュラートゥルガウ25%	¥3,800
	粘土土壌と石灰土壌で育つ4品種を全房でステンレスタンクで2週間醸したものはステンレスタンクで、直接圧搾のものは木樽でそれぞれ発酵し、フードルで熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。イエローゴールド色、カリンや杏のアロマを感じます。少しクリスピーなタッチにアプリコットやパイナップルの果実味、きっちりとした酸味と瑞々しい味わいが印象的です。					
	36367 Marto Pinot Blanc マルト ピノブラン	22	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	白	ピノブラン100%	¥5,000
	ラインヘッセン地方、代々ブドウ造りを生業にしていたヴェルナー家の次男坊マルティンが譲り受けた石灰土壌の畑で育つピノブランをプレスし24hlのフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトイエロー色、カリンやワイルドハーブのアロマを感じます。カボスのようなしっかりとした酸が溶け込んだエッセンスからは塩味が感じられ、ボリューム感のある逸品です。					
	36370 Marto Pinot Gris マルト ピノグリ	22	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	白	ピノグリ100%	¥5,000
	「辛口であると想定して瓶詰めしましたが開栓後振って二酸化炭素を放出すると最高の味になります」と生産者マルティンからのメッセージです。全房のピノグリをプレス、30hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、きゅうりやライムのアロマ、少しクリスピーなタッチにレモンやハーブの風味に中程度の酸味が溶け込んだボリューム感のある逸品です。					
	36369 Marto Manna マルト マンナ	22	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	赤	ポルトギーザー25% ショイレーベ25% レグント25% ドルンフェルダー25%	¥3,500
	旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物（マナ、マンナ）がキュヴェ名です。ショイレーベはステンレスタンクで2週間醸し、ポルトギーザーは5日間醸し、他2品種は直接圧搾し、フードルで発酵・熟成後アッサンブラージュしました。鮮やかなルージュ色、ザクロやスイカ、グロゼイユのアロマ、ベリーのエキスにベジータな味わいは飲み進めると広がる旨味を感じます。					
	35803 Marto Pinot Noir マルト ピノワール	21	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	赤	ピノワール100%	¥5,000
	21年はこれまでで最も困難なヴァンテージでした。開花後～収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スミマセラシオンカルボニックし、発酵・熟成しました。うすら濁りのある茶を帯びたガーネット色、フランボワーズやザクロのアロマ、クリスピーなタッチにトマトをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに広がる甘みが感じられます。					
	36368 Marto Pinot Noir マルト ピノワール	22	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ ラントヴァイン	赤	ピノワール100%	¥5,000
	ピノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランボワーズやスミレのアロマ、ベリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可憐なエキス感とプラムやベリージュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。					

4.Mouzon Leroux et Fils ムーゾン・ルルー・エ・フィス

ピオディナミ栽培のシャンパーニュ・メゾン『ムーゾン』は「ラタヴィックNV」が新ロットとなります。

RM（レコルタン・マニピュラン）ゆえ、とにかく丁寧に…丁寧に…造られたシャンパーニュはやっぱり味わいに表れるのね～と、しみじみ♡噛みしめていただけることと思います。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36337 L'Atavique ラタヴィック ★	NV	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー	白	ピノワール65% シャルドネ35%	¥8,900
	セパージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、レモンや梨のアロマ、優しい泡立ちのムースな泡、レモネードの味わいにややパターリーな風味、酸とエキスがしっかりと溶け込んだ旨味のある味わいです。					