

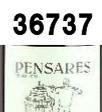
2025Vol.5 Diony 新着ワイン一覧表

1. Alberto Nanclares アルベルト・ナンクラレス

『ナンクラレス』は大西洋のリアス式海岸近くにあるワイナリーで、ガリシア観光の中心地でビーチが魅力的な街サンセンショでもブドウを栽培しております。

貝や魚介類にとっても相性が抜群で、アルバリーニョ白は柑橘系の爽快な飲み心地です。

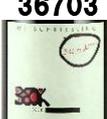
ロゼ・赤は軽快ですので、夏のリゾート気分、のんびり涼やかに楽しみいただけることと思います。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36728 Dandeli 6n ダンデリオン	23	D.O. R i as Baixas リアス・バイシャス	白	アルバリーニョ 100%	¥3,900
	カンバドスから内陸までの13区画、ペルゴラ仕立てで育つアルバリーニョをプレス後、大きさの異なる7つのステンレスタンクで発酵後、バトナーージュを行いながら熟成しました。グリーンイエロー色、瀬戸内レモン、グレープフルーツ、スウィーティ、アップルミントのアロマ、果実味たっぷりで酸味とのバランスよくジューシーな口あたりと喉越しの良さが光ります。					
	36729 Tempus Vivendi テンプス ヴィヴェンディ	23	D.O. R i as Baixas リアス・バイシャス	白	アルバリーニョ 100%	¥4,100
	サンセンショにある16区画で育つアルバリーニョをプレスしステンレスタンクで発酵、バトナーージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりにリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。					
	36733 A Grana ア グラニャ	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	アルバリーニョ 100%	¥5,000
	サンセンショの花崗閃緑岩・砂質土壌で育つアルバリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。					
	36730 Nanclares ナンクラレス	22	D.O. R i as Baixas リアス・バイシャス	白	アルバリーニョ 100%	¥6,000
	カンバドスとボルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きさの異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラで発酵、3ヶ月バトナーージュを行いながらシュールリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。					
	36734 Chuvisca Galega チュヴィスカ ガレガ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	ロゼ	カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ	¥5,300
	カンバドスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーツマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みたてベリーの酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。					
	36731 A Senda Vermella ア センダ ヴェルメーリャ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ	¥4,400
	海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。冷涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、中程度の余韻です。					
	36735 O Son das Pisadas オ ソン ダス ピサダス	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	メンシア100%	¥5,500
	花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキシ感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。					
	36736 Labores ラボレス	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイニョ・ロンゴ 100%	¥5,500
	内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15~90年のカイニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナーージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやプルーン、青ピーマンの香り、トマトのような高めの酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいです。					
	36737 Pensares ベンサレス	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	エスパデイロ100%	¥5,500
	海側のカンバドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパデイロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチヂクの香り、たっぷりのエキシに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりに摘みたてベリーの酸味が余韻に残ります。					

2025Vol.5 Diony 新着ワイン一覧表

2.Judith Beck ユーディット・ベック

『ユーディット・ベック』は個性際立つ味筋のワイン達を9キュヴェご紹介いたします。初キュヴェの赤「チェリーボム」は「ハニー バニー」とともにポップなエチケットで、マセラシオンカルボニックしたジューシーなお味です。
”バンブル”はサンスフル仕上げのシリーズとなります。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36698 Pet-Nat Bambule M ベットナット バンブルM	23	-	白 微泡	ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%	¥4,400
	ノイゼードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵。糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジューシーな味わいです。					
	36699 Weissburgunder ヴァイスブルグンダー	23	-	白	ヴァイスブルグンダー100%	¥3,200
	ノイゼードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくベト病やうどん粉病に見舞われ収穫時の厳しい選別が必須でした。グリーンイエロー色、リンゴやスイーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。					
	36702 Muscat Bambule ミュスカ バンブル	22	-	白	ミュスカオットネル100%	¥5,300
	22年は全体的に非常に乾燥した年で夏には干ばつが発生しました。ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、アンフォアで熟成しました。黄色がはっきりしたクリアな色調、マスカットやトロピカルフルーツ、ハチミツの香り、パツと広がる旨味のある味わいで口中がアロマティックで、たっぷりの香りに包まれたジューシーな味わいが印象的です。					
	36703 Welschriesing Bambule ヴェルシュリースリング バンブル	22	-	白	ヴェルシュリースリング100%	¥5,300
	ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォアで熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした濃いグリーンイエロー色の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、広がるエキスと心地の良い酸味はジューシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりです。					
	36704 Neuburger Bambule ノイブルガー バンブル	22	-	白	ノイブルガー100%	¥5,300
	ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォアで熟成しサンスフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に広がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。					
	36705 Zweigelt ツヴァイゲルト	22	-	赤	ツヴァイゲルト 100%	¥3,000
	ノイゼードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、ピオディナミで育てたツヴァイゲルトを除梗し12日間醸し後プレス、ルモンタージュを施しながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかな黒色ガーネット色、ザクロやブラックプラム、山ぶどう、若葉の香り、穏やかなアタックに摘みたてベリーの酸味と中程度のタンニンがアクセントとなっています。					
	36706 Cherry Bomb チェリーボム	23	-	赤	ツヴァイゲルト 100%	¥3,500
	23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年でした。砂・ローム・石灰土壌で育つツヴァイゲルトを全房で4日間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、古樽で熟成しました。鮮やかな明るいパープルガーネット色、ラズベリーやザクロ、ブルーンの香り、柔らかいアタックに高めの酸、ジューシーで中程度のタンニンが程よく丸い味わいとなっています。					
	36707 Hunny Bunny ハニー バニー	23	-	赤	ブラウフレンキッシュ 100%	¥3,600
	ノイゼードラーゼ湖北岸のGols村の砂・粘土・砂利・石灰土壌で育つブラウフレンキッシュを全房で4日間マセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。明るいガーネット色、イチゴやクランベリー、スパイス、胡椒のアロマを感じます。じわっと旨味が広がり心地の良いバランスと上品さも兼ね備え、控えめなタンニンと酸味が上手くバランスをとっています。					
	36708 Pannobile パノービレ	21	-	赤	ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%	¥5,500
	パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを除梗し14日間醸し後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽とアンフォアで熟成しました。紫ガーネット色、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが広がります。					

2025Vol.5 Diony 新着ワイン一覧表

3.Piri Wein ピリ・ヴァイン

すでに存在感を放っておられますがファーストVTGは2019年、まだ3VTG目の『ピリ・ヴァイン』は全てサンスフル仕上げです。
ピュアな透明感&冷涼感が気持ち良く、且つエレガンスです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36431 Piri Naturel Pet Nat ピリ ナチュレル ペットナット	21	Landwein ラントヴァイン	白 微泡	ショイレーベ100%	¥3,900
	ドイツのナーエ地方のピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。ショイレーベを全房で軽く足踏みし1日醸し後プレス、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しました。グリーンイエロー色、クリーミーな泡、ライムやスウィーティ、柚子ジャム、レモングラスの爽快な香り、シャープでドライな味わいが心地よく後半にじわりとエキシ感が増します。					
	36432 Piri Naturel Mathilda ピリ ナチュレル マチルダ	21	Landwein ラントヴァイン	白	ミュラートゥルガウ25% リースリング25% シルヴァナー25% ケルナー25	¥4,000
	共鳴、活気、精神的な高揚を表すマチルダ、ピリの家族が長い間所有していた畑で育つシルヴァナーは皮が固いので1晩醸し、ケルナーとミュラートゥルガウは直接圧搾し発酵・熟成、収穫時期の遅いリースリングは直接圧搾後、発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。金色、白桃や早生みかん、伊予柑、ライムのアロマ、口中に細かなプチプチが拡がり、オレンジピールのほろ苦さと酸が溶け、ミネラルなエキシ感が前に出てきます。					
	36433 Piri Naturel Riesling ピリ ナチュレル リースリング	21	Landwein ラントヴァイン	白	リースリング100%	¥4,400
	丸みを帯びた小石が混じった砂質土壌で育つリースリングを足踏みで破碎し24時間醸し後プレスし、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、輝きのあるグリーンイエロー色、洋梨や白桃、ミントやデイルのアロマ、じわりと拡がる旨味に口中に溢れる香りと味わい、温度が上がると複雑味が増す厚みのあるボディが印象的な上質ワインです。					
	36434 Piri Naturel Pinot Noir ピリ ナチュレル ピノワール	22	Landwein ラントヴァイン	赤	ピノワール100%	¥5,000
	全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破碎、プラスチックケースでピジャージュしながら10~14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みたてベリーの酸味と果実味に中程度のタンニン、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。					

4.Le Chat Huant ル・シャ・ウアン

『ル・シャ・ウアン』は白・赤ともに柔らかく優しい仕上がりです。
初リリースの赤2キュヴェは複数品種のアッサンブラージュです。酸が感じられますため、暑いシーズンも心地よくお召し上がり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
	44380 Loriot ロリオ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥3,800
	キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌い手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。イエローの外観、グレープフルーツやカボス、清涼感ある香り、フレッシュミントやアップルミント、ドライで心地良いシャープさと柚子ピールの酸とほろ苦さ、ミネラルが溢れます。					
	44382 Sittelle シテル	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	シラー70% グルナッシュ15% カリニャン15%	¥3,200
	23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間ス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で発酵後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が拡がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかで上品な味わいです。					
	44381 L'Alouette アルエット	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ80% サンソー20%	¥3,600
	ロワール生まれのブランディ、レヴァンコンテやピュズラの元で働いた経験がありワイン造りに定評があります。グルナッシュとサンソーを全房でス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で発酵・熟成しました。明るいオレンジルビー、クランベリーや摘みたてイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に穏やかな口あたりと柔らかなタンニン、優しい味わいのミディアムボディです。					

2025Vol.5 Diony 新着ワイン一覧表

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

ロワールで20年以上ピオディナミを実践していた畑を受け継ぎワイン造りを行っている『ジャルダン・ド・テゼイ』は新VTGのリリースとなります。

「アパックス」は前VTGより黄色やオレンジ色の果実・花のニュアンスが発揮されております。

赤は前VTGと同様まろやかですが、中盤からボリューム豊かに厚みが増す仕上がりとなっております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44450 Sauvignon Blanc Hapax ソーヴィニヨンブラン アパックス	22	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥4,500
	粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2~10日間醸した後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。濃いオレンジを帯びたイエロー、金木犀や金柑コンポート、すりおろしリンゴ、カリンのアロマ、まろやかなアタックに増し行くボリューム感、アフターまで果実味が溢れる上品な仕上がりです。					
	44453 Gamay Jardin de la Grande Piece ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ100%	¥4,500
	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10日間醸した後プレス、ピジャージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。					
	44455 Cot Jardin de la Maison Neuve コー ジャルダンドラ メゾン ニューヴ	19	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	コー100%	¥4,500
	除梗したコーをス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。ブラックガーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。					
	44454 Artefact アーティファクト	NV	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ピノドニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)	¥5,000
	粘土石灰土壌の22年のピノドニスを80%除梗し醸した後プレス、ピジャージュを施しながら発酵途中に21・20年のピノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが拡がり少し高め酸味、アフターにはベリー香が拡がります。					

6. Dom Le Sang des Cailloux ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ

『ル・サン・デ・カイユ』は存在感を放つフルボディの赤2キュヴェをご案内させていただきます。

初上陸の「フェリグレット23VTG」は若樹のブドウで短めの醸造期間が特徴です。

「フルーレット22VTG」はお馴染みの3人のお嬢様のお名前のおキュヴェとなります。

”熟れた果実”感をぜひお楽しみいただきたく思います。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36683 Férigoulette フェリグレット	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ サンソー、カリニャン クノワーズ、シラー	¥3,300
	フェリグール家のちびちゃん達を意味するキュヴェ名です。ヴァケラスの高台、ガリグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤粘土石灰で育つ5品種を除梗しプレス後、60hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、スパイシーでリコリスやプルーン、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキス感のある逸品です。					
	36681 Floureto フルーレット	22	Vacqueyras ヴァケラス	赤	グルナッシュ、シラー ムールヴェードル サンソー、カリニャン クノワーズ	¥5,000
	22年は水不足で乾燥状態が続きました。父セルジュが息子フレデリと共にワイン造りを行うドメヌで、毎年3人の娘のプロヴァンス語名を代わる代わる付けているキュヴェです。6品種を除梗し醸した後プレス、セメントタンクで発酵しフードルで熟成しました。紫を帯びた濃いガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、胡椒やナツメグのアロマ、しっかりとしたアタック、果実味よく拡がるエキス感、しっかりとしたボディです。					