2025Vol.7　Diony 新着ワイン一覧表

1.Alterovinum アルテロヴィヌム

カタルーニャの『アルテロヴィヌム』は地中海らしさ、ブドウ畑と土着品種の個性の発揮を重視してワイン造りに向き合っております。3キュヴェともはじめてのご紹介となり、ハーブ感もあり、今まさに心地良くお楽しみいただけそうに思っております。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36425	**Escabeces Cartoix à Vermell** **エスカベッセス カルトゥシャ・ヴェルメイ**	21	DO Tarragona タラゴナ	オレンジ	カルトゥシャ・ヴェルメイ（チャレッロ・ロゼ）100%	¥3,900
ブドウ畑の隣にあるビラベリャ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。全房で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、ステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵・熟成しました。透明感あるオレンジ色、オレンジピールやミントの香り、口あたりフレッシュでビワの様な味わいにほんのり感じられるタンニンとアフターにはスムーズなテクスチャーを感じられます。						
36426	**Escabeces Cartoix à** **エスカベッセス カルトゥシャ**	21	DO Tarragona タラゴナ	白	カルトゥシャ（チャレッロ）100%	¥3,900
ブドウ畑に隣接するビラベリャ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。9月中旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いゴールドイエロー色、グレープフルーツやスウィーティ、晩白柚の香り、ドライな口あたりにスムーズな味わい、バランスよく穏やかなニュアンスで若い柑橘香と豊かなタンニンがアフターを演出します。						
36428	**Ostrea オストレア**	21	DO Tarragona タラゴナ	白	マカベオ100%	¥4,000
多くの海洋化石が発見されてる町であることから、オステリア＝牡蠣をキュヴェ名に冠しました。マカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、300Lの木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、穏やかな香り立ちでリンゴやカリン、摘みたて白桃のアロマを感じます。爽やかなアタックに豊かな果実味と喉越しの良さ、じわりと溢れる旨味が印象的です。						

2.Jordi Llorens ジョルディ・ロレンス

カタルーニャの『ジョルディ・ロレンス』は、すべてフリーランジュースで発酵・熟成を行います。今回ご紹介いたしますキュヴェ達は、アンフォラのみではなくステンレスタンクや木樽で発酵・熟成をおこなっております。ノスタルジックで暖かみ溢れているエチケットは、ジョルディが住むブランカフォルト村にまつわる絵になっております。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
35900	**Parellada パレリャーダ**	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	オレンジ	パレリャーダ100%	¥4,400
パレリャーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと拡がるアタック、詰まったエキス感とほんの少しのタンニン、心地の良い酸味が溶け込んだ余韻の長い味わいです。						
35902	**Blankaforti ブランカフォルティ**	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カベルネソーヴィニヨン主体ガルナッチャ、シラーパレリャーダ	¥3,500
キュヴェ名はジョルディの住むブランカフォルト村の住人のことを指します。4品種をスミマセラシオン後フリーランジュースのみをアンフォラで6ヶ月発酵・熟成しました。明るいガーネット色、レッドプラムやブラックチェリー、バラのアロマを感じます。柔らかくフレッシュなアタックに心地の良いタンニン、プチプチとしたテクスチャー、酸味と果実味のバランスよく果実感の良い仕上がりです。						
36771	**Garrut ガルー**	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	ガルー（モナストレル）100%	¥4,000
ガルー（モナストレル）を1週間醸し後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い色調のルビー色、白イチゴやイチゴジャム、ネクタリンやイチヂクのアロマを感じます。高めの酸味にスッキリとした口あたり、穏やかなタンニンが心地よく塩味のあるミネラルがアクセントとなりスムーズな味わいです。						
35903	**Atikete アティケテ**	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90%マカベオ10%	¥4,300
特別なイベントやお祝いのためにドレスアップするという意味のキュヴェ名で3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、カカオ、湿った土のアロマ、たっぷりの果実味にしっかりとしたタンニンが溶け込んだ骨太な仕上がりでカカオやドライフルーツの香りが拡がる味わい深い仕上がりです。						
36772	**Atikete アティケテ**	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カベルネソーヴィニヨン主体ガルナッチャ、マカベオ	¥4,300
3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを栗の木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとしたタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。						

2025Vol.7　Diony 新着ワイン一覧表

3.Dom Marc Tempé ドメーヌ・マルク・テンペ

アルザスのお馴染み『マルク・テンペ』はアムゼルシリーズの3品種が21年ヴィンテージになります。
マルクは年々、ドライな味わいになっているような印象です。
どうぞお早めにお求めくださいませ。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36803	**Pinot Blanc Amzelle ピノブラン アムゼル**	21	Alsace アルザス	白	ピノブラン100%	¥4,000
	粘土泥灰岩、泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで34ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。					
36808	**Pinot Gris Amzelle ピノグリ アムゼル**	21	Alsace アルザス	白	ピノグリ100%	¥5,000
	片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリをゆっくりとプレスし、24時間デブルバージュしフードルで34ヶ月発酵・熟成し24年8月に瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。とろっとした口あたりで果実味よくバランスのとれた味わいでじわじわと旨味がアフターにも拡がっていきます。					
36800	**Riesling Amzelle リースリング アムゼル**	21	Alsace アルザス	白	リースリング100%	¥5,300
	AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle（クロウタ鳥）と名付けました。リースリングを優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、黄色リンゴやカリン、アップルミントのアロマ、アタックからしっかりとした旨味が拡がり、ジューシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。					
36801	**Riesling Burgreben リースリング ビュルグレーベン**	19	Alsace アルザス	白	リースリング100%	¥6,000
	ツェレンベルグ村内の東側で日射量が多く早熟なブドウが育つリューディ・ビュルグレーベンのリースリングをプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。粘性しっかりとした黄金色、カリンジャムやすりおろしリンゴ、白い花、レモンジャムのアロマを感じます。風味しっかりと感じられるたっぷりの果実味に詰まったエキス感、長い余韻を楽しめます。					
36805	**Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムルスベルグ**	19	Alsace アルザス	白	ピノグリ100%	¥6,000
	ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、しっかりとした黄色の外観、白桃やバナナ、ライチ、金木犀のアロマ、完熟果実味の甘みのあるアタックが拡がり、口中にとろりと流れる液体に溶け込んだ酸味、長い余韻です。					

4.Michael Gindl ミヒャエル・ギンドル

オーストリアの『ミヒャエル・ギンドル』は、人気キュヴェ「フローラ」が23VTGになります。
現在18VTGがリリース中の「リースリング ソダリス」は20VTGもリリースいたします。どちらも完熟果実感とエキスが詰まっており安定してお楽しみいただけます。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36235	**Little Buteo リトル ブテオ** 絶賛リリース中	22	-	白	グリューナー・ヴェルトリーナー 100%	¥3,400
	エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ（鷹の一種）で、ミヒャエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晩白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。					
36756	**Flora フローラ**	23	-	白	リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー	¥3,600
	ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていることからフローラと名づけました。トラクターと馬で耕す畑で育った3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、トロピカルフツールやバナナ、レモンジャムのアロマを感じます。ジューシーな果実味に心地の良い酸味が混ざり合い、爽やかな味わいの中にじわりと溢れる旨味のエキス感が印象的です。					
36237	**Riesling Sodalis リースリング ソダリス** 絶賛リリース中	18	-	白	リースリング100%	¥6,000
	ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミヒャエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸し後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハッサクやスウィーティ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に拡がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通した洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続きます。					
36757	**Riesling Sodalis リースリング ソダリス**	20	-	白	リースリング100%	¥6,000
	20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミヒャエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晩白柚のアロマ、とろりとした口あたりがまろやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキス感を感じます。					

2025Vol.7　Diony 新着ワイン一覧表

5.Moyat-Jaury Guilbaud モイヤ・ジョウリー・ギルボー

大変お待たせいたしました。長らく欠品しておりましたシャンパーニュ『モイヤ・ジョウリー・ギルボー』が入荷いたしました。人気シャンパーニュをどうぞお楽しみくださいませ。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36875	Tradition Brut トラディション ブリュット	NV	Champagne シャンパーニュ	白泡	ピノノワール シャルドネ ピノブラン	¥7,300
	ピリゾ村で親子三代に渡る栽培家ローラン・ギルボーが最良のブドウで造ります。3品種をプレスし一番搾りのみをステンレスタンクで発酵後、瓶内二次発酵・瓶内熟成しデゴルジュマンしました。細かでクリーミーな泡、リンゴ、アプリコット、梨、白桃のコンポートの香り、ドライなアタックに果実味と旨みが拡がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。					

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

シャンパーニュ『ムーゾン』は、新しいロットになっております。安定の味わいで風格ある定番「ラタヴィック」、どうぞストックなさって下さいませ。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36780	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	白泡	ピノノワール65% シャルドネ35%	¥8,900
	セパージュ比率はピノノワール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。細かな泡立ち、ゴールドイエロー、洋梨やレモンのアロマ、クリーミーな泡、果実味とレモンジャムのような酸味、ふんだんに詰まった酸味エキスとアフターのブリオッシュ香が印象的です。					

7.Clement Baraut クレモン・バロー

ロワールの『クレモン・バロー』、赤は複雑味あふれる新キュヴェをご紹介いたします。クレモン・バローの赤は軽快で豊かな風味で毎VTGご好評をいただいております。白はお馴染みの4キュヴェの新VTGとなります。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
44491	Herbes Folles Blanc エルブ フォル ブラン	23	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン50% グロローグリ40% ソーヴィニヨンブラン10%	¥3,300
	通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴやレモンピール、アップルミントのアロマ、摘みたての柑橘の酸味が先に立ち、カボスジュースのようなフレッシュな果実味が爽やかさを感じさせてくれます。					
44492	Le Pitrouillet ル ピトルイエ	22	Savennières サヴニエール	白	シュナンブラン100%	¥4,800
	23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴニエール、キュヴェコトードレイルと同じ区画ピトルイエ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、1～6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハッサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。					
44493	Le Coteau de L'ayre ル コトー ド レール	22	Savennières サヴニエール	白	シュナンブラン100%	¥5,600
	区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1～3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハッサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと拡がるエキス感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がりです。					
44494	Les Petites Combes レ プティット コンブ	22	Savennières サヴニエール	白	シュナンブラン100%	¥7,000
	プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョリー氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1～3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が拡がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。					
44495	Herbes Rouge エルブ ルージュ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グロロー100%	¥3,200
	23年は暑く雨の多い夏と乾燥した秋でした。グロローを全房でステンレスタンクで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・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな透明感のあるパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、イチヂク、スモークのアロマ、フレッシュな果実味のあるアタック、中程度のタンニンと少し高めの酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。					
44496	La Nuit de Beltaine ラ ニュイ ド ベルテーヌ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グロロー100%	¥6,000
	ビオディナミカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壌で育つ樹齢80年のグロローを除梗後12ヶ月醸し・発酵後プレス、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色の外観、ラズベリーやレッドチェリー、マッシュルーム、キノコのアロマ、じわっと拡がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。					

2025Vol.7　Diony 新着ワイン一覧表

8.Frantz Saumon フランツ・ソーモン

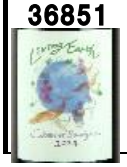
ロワール『フランツ・ソーモン』は２年ぶりにドメーヌもの「ミネラル プリュス」をリリースいたします。
ロゼ ペティアン ラ カーヴ ス ルビフも2年ぶりのリリースとなります。
定番のキュヴェも是非お試しの上、どうぞお早めにお求めください。
いつの間にかSOLDOUTしてゆきます。本当に人気者です。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
44485	**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80% シャルドネ20%	¥4,400
	フランツがユーモ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・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハッサクや伊予柑、グレープフルーツ、ディルのアロマ、キリッと引き締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さが滲み出ます。					
44418	**Rose Petillant La Cave Se Rebiffe** **ロゼ ペティアン ラ カーヴ ス ルビフ**	22	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ 微泡	グロロー80% ガメイ20%	¥3,800
	ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態で瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、淡いサーモンピンク色、さくらんぼや白イチゴ、オレンジピール、フローラルの香り、クリーミーで上品なアタック、スッキリとした酸味にベリーたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。					
44486	**Vin De Frantz Chenin Blanc** **ヴァン ド フランツ シュナンブラン**	23	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン100%	¥3,900
	22年より生産量が幾分か減り、丸みが控えめになった23年です。買いブドウのシュナンブランをプレス後、50%は8年落ちの古樽で、50%はステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやグレープフルーツ、夏みかん、ミントのアロマ、軽快で口あたりがとてもよくすっきりとした酸味がアクセントとなったジューシーでバランスのよい逸品です。					
44420	**Min é ral + ミネラル プリュス**	22	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール	白	シュナンブラン100%	¥5,300
	フランツのドメーヌ物の代表作、粘土・シレックス土壌に植わるシュナンブランをプレス後、3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵・熟成、1/4はタンクで12ヶ月間醸したアッサンブラージュしました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやリンゴ、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりにジューシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良い酸がアフターを彩ります。					

大変お待たせいたしました！！2024ヴィンテージでリリースいたします!!!

9.Living Earth リヴィングアース

大変のお待たせいたしました。ラングドック『リヴィングアース』が赤・白ともに揃って新エチケットで24VTGとなります。赤白セットでご贈答にもお使いいただきやすそうにも思います。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36850	**Chardonnay シャルドネ**	24	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック	白	シャルドネ100%	¥2,500
	装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。					
36851	**Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン**	24	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック	赤	カベルネソーヴィニヨン 100%	¥2,500
	装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。					

10.Cantina Orsogna カンティーナ・オルソーニャ

イタリア『ヴォラ・ヴォレ シャルドネ』が24VTGになっております。こちらはイタリアのシャルドネ100%です。
そしてヴィーガン認証も取得しております。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36833	**Vola Vole Chardonnay** **ヴォラ・ヴォレ シャルドネ** ★	24	IGT Terre d' Abruzzo テッレ・ダブルッツォ	白	シャルドネ100%	¥2,800
	アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやグレープフルーツのアロマ、爽快な口あたりにほんのり甘味を感じるミネラリーな味わいです。					