

2025Vol.9 Diony 新着ワイン一覧表

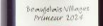
1.Vinyer de la Ruca ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ

9caveマニユエルの『ヴィニャー・ド・ラ・ルカ』は、トロピカルなオレンジと、新キュヴェの赤、そして重量感を感じながらも強くなり過ぎないエリティコを2VTG、味わい深いルカお得意のバニユルス新VTGをご紹介します。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
 44134 Hapax アバックス		22	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	グルナツシュグリ グルナツシュ グルナツシュブラン	¥6,500
アバックスは、コーパス言語学で“オンリーワンやユニークを意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォアで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いオレンジ色、フランボワーズや白イチゴ、マッシュルーム、ドライアプリコットのアロマ、果実味の甘さを感じるアタック、さくらんぼの酸味と程よいタンニンが心地の良い仕上がりです。						
 44407 Ceci N' Est Pas Elio スシネバエリオ		23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナツシュ80% ムールヴェードル20%	¥5,000
シスト土壤に植わるグルナツシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破碎後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製解放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、カシスやプルーン、黒胡椒やリコリスのアロマを感じます。高めの酸味のアタック、しっかりとした果実味に少し荒いタンニン、今後の熟成感が期待できる味わいです。						
 43311 Ellittico エリティコ		19	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナツシュ60% カリニャン40%	¥6,300
地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壤に植わるグルナツシュとカリニャンを全房で足踏みし破碎後1日醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製解放桶で発酵後、木樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、プルーン、火打石、スモークのアロマ、しっかりとしたタンニンにバランス良く果実味とエキス感が拡がり、溶け込んだ酸味がアクセントとなっています。						
 43898 Ellittico エリティコ		21	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナツシュ60% カリニャン40%	¥6,300
地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壤に植わるグルナツシュとカリニャンを全房で足踏みし破碎後1日醸しプレス、木製解放桶で発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、カシスやプルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりとした味わいが拡がるミディアム・フルボディでしっかりとしたタンニンがアクセントとなっています。						
 44135 Banyuls バニユルス【500ml】		21	Banyuls バニユルス	甘味果実酒	グルナツシュ100%	¥16,000
地中海の影響を受け乾燥したシスト土壤に植わるグルナツシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバニラ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ポリューミーで豊かなタンニンが感じられます。						

2.Dom Joubert ドメーヌ・ジョベール

ボージョレの『ジョベール』のガメイを新井順子氏が収穫から醸造まで行った「ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール 24VTG」が船便で到着いたしました。柔らかなガメイの旨みをどうぞお楽しみ下さいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
44484 	Beaujolais Villages Primeur ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール Le Pont du Diable Vinifie Par Junko ル ポン デュ ディアールブル ヴニフィエ パー ジュンコ	24	Beaujolais Villages ボージョレ・ ヴィラージュ	赤	ガメイ100%	¥2,800
雨が多く、収穫量は非常に少ない年でした。新井順子氏が収穫から醸造まで携わるキュヴェで、特別区画ル ポン デュ ディアールブルのガメイを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ジャーで発酵・熟成しました。パープルルビー色、ラズベリーやザクロ、白胡椒の香り、柔らかくミディアムな口あたり、バランス良く軽やかで拡がりのあるエキスが特徴です。						

3.Dom Chahut et Prodiges ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ

ロワールの『シャウ・エ・プロディーシュ』は23VTGの赤2キュヴェはブドウの成熟による複雑味を味わっていただけます。ラミュール22VTGも若干在庫がございます。両VTGをぜひお楽しみいただきたく思っております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
 44503	La Mule ラミュール	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ100%	¥3,600
ドメヌのあるシャルジェ村とシャルジェラミュール（アルコール過剰摂取）の掛け言葉で23年は夏は暑く収穫前の降雨でガメイに成熟と複雑味が生まれました。ガメイを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、胡椒の香り、柔らかいアタックに広がるエキス感、タンニンや酸味のバランスよく口あたりもスムーズで22年と同様上品です。						
 44504	Les Gros Locaux レグロ ロー	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	コー グロロー	¥3,800
23年は夏は暑く収穫前の降雨でブドウに成熟と複雑味が生まれました。コーとグロローを全房でスママセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。淡い色調の明るい紫ルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、スミレ、黒胡椒のアロマ、薄旨の柔らかいタッチにミディアムボディで少し高め酸味、中程度のタンニンが心地の良い逸品です。						

2025Vol.9 Diony 新着ワイン一覧表

4. Sebastien Riffault セバスチャン・リフォー

『セバスチャン・リフォー』は16VTGの「スケヴェルドラ」（再入荷）と「オクシニス」になります。寝かせているセバスチャンのワインはもちろん長期瓶熟による増した複雑味をお楽しみいただけますが、若い（とはいえ2016VTGです）VTGは”ほんのり”フレッシュ感が嬉しく、よりエネルギー感な味わいです。入荷本数は多くはありませんため、どうぞお早めにお求めください。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44527 Skeveldra スケヴェルドラ 	16	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥6,000
	「石のかけら」という意味でシレックス土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月間熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。強めの黄金色、力強い立ち上がりのハチミツ香、カリンや金木犀、完熟みかん、ママレードの香り、ドライなアタックに先立つ酸味、じわりと溢れるエキス感に高めの酸味です。					
	44528 Auksinis オクシニス	16	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥6,000
	リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ粘土石灰土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しました。しっかり粘性のある濃い黄金色、白い花やネクタリン、ハチミツ香、丸みある優しい口あたりに桃の香りが溢れる味わい、アフターには詰まったエキス感とボリューム感を感じます。					

5. Enric Soler エンリック・ソレール

カタルーニャの『エンリック・ソレール』、チャレツロの魔術師ではないか…といつも思ってしまうのですが、高貴で美しい定番3キュヴェが22VTGとなります。世界的に人気が高く引く手あまたなため、入荷本数も毎VTG少ないことは皆様ご存じのことと思います。エンリックより「22ヴィンテージは際立った個性、力強さとエレガンスを兼ね備えている」とメッセージです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36440 Improvisaci 6 インプロヴィサシオ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	チャレツロ100%	¥7,500
	元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。透明なグリーンイエロー、ユリ、洋梨コンポート、ナツティなアロマ、アタックからバランス良くじわじわと広がる果実味と味わいが心地よく余韻まで長く続きます。					
	36441 Espenyalluchs エスペニャリュックス	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	チャレツロ100%	¥10,000
	トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュックスは以前に登記された古い区画名です。2011年にエンリックが植樹したチャレツロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観、スウィーティヤカリン、すりおろしリンゴの香り、心地良いアタック、ドライでシャープな酸、レモンピールのほろ苦さ、上質な仕上がりです。					
	36442 Nun Vinya dels Taus ヌン ヴィニャ デルス タウス	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	チャレツロ100%	¥14,000
	インプロヴィサシオの隣区画ヴィニャ・デルス・タウス（もぐらの意味）の高樹齢ブドウを使用、エジプト語でミステリアスを指すヌンと命名しました。1945年に植樹されたセクションマサールのチャレツロをプレスし、300Lの古樽と新樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴジャムの香り、アタックからコクと旨味たっぷりのボリューム感と味わい、後半に酸を感じる目立つ長い余韻です。					

6. Cyclic Beer Farm サイクリック・ビア・ファーム

バルセロナの小さなブルワリー『サイクリック・ビア・ファーム』は定番チャノチャノが新ロットになりました。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36795 XinoXano チャノチャノ	NV	-	ビール	大麦モルト、小麦、水、酵母、有機砂糖、ホップ	¥2,400
	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10～15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5～10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモンピールの爽快さにレモネードの酸味とほろ苦さを感じます。					

7. Sélectionné par Marc Tempé セレクシヨネ パー マルク・テンペ

『マルク・テンペ』が、アルザスの友人のブドウを購入して造る”よりナチュラルに、よりカジュアルに親しみやすく”がテーマのMTヴァンシリーズの赤が再入荷いたしました。前回は大変好評につき、早々に完売いたしましたため、どうぞお見逃しなくお求めくださいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36718 MT Vins L.05 Fleur des Bois MT ヴァン L.05 フルール デ ボワ 	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ピノノワール70% ピノグリ30%	¥3,800
	ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つピノノワールとピノグリを全房でゆっくりプレスし、フードルで12ヶ月発酵・熟成、春に澱引きし瓶詰め前にフィルターをかけ瓶詰めしました。淡いルビー色、クランベリーやフランボワーズ、若葉、リンゴのアロマ、冷涼な酸味と心地の良い種のまわりのほろ苦さ、穏やかでエキス感のある上品なうす旨の赤です。					