

2025Vol.12 Diony 新着ワイン一覧表


1.Ruben Diaz ルベン・ディアス

スペイン／カスティーリャ・イ・レオンから『ルベン・ディアス』は、白&オレンジを5キュヴェご案内させていただきます。すべて醸しをしておりますがタンニックではなく、スムーズな仕上がり、そしてアロマティックです。入荷本数は少な目となっております。早々に完売しがちですので、どうぞお早めにお求めいただけましたらと思います。

| | ワイン名 | VIN | 呼称 | 種類 | 品種 | 参考小売 |
|---|--|-----------|--------------------------|------|-----------------------------|---------------|
| 36887 | DORE ドレ | 24 | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ | 白 | シャスラ・ドレ 100% | ¥3,300 |
|  | シャスラ・ドレは色づきが早くDorado（黄金色）になることからキュヴェ名が名付けられました。除梗し醸し後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しました。黄色のしっかりとしたグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、ハッサクや青い香りを感ずます。まろやかな果実味があり、完熟みかんの甘酸っぱさ、ジューシーで口あたり良くカボスのようなほのかな苦みを感じます。 | | | | | |
| 36891 | Cuesta de Las Raíces クエスタ デラス ライセス | 22 | DO Cebreiros セブレロス | オレンジ | アルビーリョ・レアル100% | ¥4,200 |
|  | パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つ樹齢100年のアルビーリョ・レアルを除梗後180日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年6月末に瓶詰めしました。淡い琥珀の黄金色の外観、ネクタリンや黄桃、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックにほろ苦さがありエキスをコクのある味わいは中程度のボディです。 | | | | | |
| 36889 | La Peguera ラ ペゲラ | 23 | DO Cebreiros セブレロス | オレンジ | アルビーリョ・レアル100% | ¥4,200 |
|  | 標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビーリョ・レアルを90%除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。淡い黄金色、黄色リングや摘みたてカリン、洋梨の香り、旨味広がるアタック、酸味も心地よかつぶりのエキスをコク、22年よりもドライでシャープな味わいの逸品です。 | | | | | |
| 36888 | Finca La Coronilla フィンカ ラ コロニージャ | 23 | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ | オレンジ | アルビーリョ・レアル70% シャスラ・ドレ30% | ¥4,200 |
|  | パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つアルビーリョ・レアルとシャスラ・ドレを除梗後20日間醸し発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、カリンジャムやネクタリン、バナナ、フルーツマトのアロマを感じます。完熟したたっぶりの果実味に酸味が溶け込んだスムーズな口あたり、長めの余韻です。 | | | | | |
| 36890 | Fiorella フィオレラ | 22 | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ | 白 | シャスラ・ドレ 100% | ¥5,300 |
|  | アリアンナ・オッキペンティが訪問した際に教えてくれたシチリアで酵母の膜を意味する言葉をキュヴェ名に冠しました。除梗後12日間醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー、とろりとした粘性、洋梨、火打石やスモーク、こうばしさも感じます。口中に香りがしっかりと広がり、たっぶりの旨みに複雑味も感じられレモンピールの苦みがアクセントとなっています。 | | | | | |

2.Frisach フリサック

スペイン／カタルーニャより先日まで来日をしていたフランセスク&ジェンマ、お2人のブースはホットでhappyな空間となっております。今回は、フランセスクが造る『フリサック』の「ラブルネット」シリーズの白24VTGをご案内させていただきます。サンスフルで毎VTG大人気です。

| | ワイン名 | VIN | 呼称 | 種類 | 品種 | 参考小売 |
|---|---|-----------|-------------------------|----|----------------|---------------|
| 44673 | L'abrunet Blanca ラブルネット ブランカ | 24 | DO Terra Alta テラ・アルタ | 白 | ガルナッチャブランカ100% | ¥2,800 |
|  | Corbera d'Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナッチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるクリアなグリーンイエローの外観、グレープフルーツやレモン、西洋スグリ、ユーカリ、ミントのアロマ、フレッシュでドライなアタックにレモンピールの心地よい酸味、スムーズで瑞々しい味わいです。 | | | | | |

2025Vol.12 Diony 新着ワイン一覧表


3.L'ostal ロスタル

豊かなエキスを冷涼感が魅力のシュドウェスト『ロスタル』は23VTGの赤4キュヴェです。色んな品種・醸造方法でサンスフル仕上げ、果敢に取り組んでいらっしゃいます。凝縮した旨みと複雑味を存分にお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 |
|--|---|-----------|-------------------|----|----------------------------|---------------|
|  | 36469 Hilarius イラリウス | 23 | VdF ヴァン・ド・フランス | 赤 | ビュレヴックの畑で育つ ピノワール以外の全品種 | ¥3,900 |
| | パーセル“ビュレヴック”で育つピノワール以外の全品種を全房でマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースをグラスファイバートンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、レッドチェリーやレッドプラム、なめし皮、ユーカリやミントのアロマを感じます。じわりと広がるエキスをブルーベリーの味わいへと変化し、全体的にまろやかでベリージャムの甘さを感じます。 | | | | | |
|  | 36474 Syrah シラー | 23 | VdF ヴァン・ド・フランス | 赤 | シラー100% | ¥4,000 |
| | パーセル“ビュレヴック”に21年に植樹されたシラーを全房で破碎後醸し、ステンレスタンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黒色の強い紫ガーネット色、カシスジャムやドライフルーツ、ブルー、リコリス、湿った土のアロマを感じます。ドライな口あたりに控えめな果実味、少し強めのタンニンと中程度の酸、中程度の余韻が感じられます。 | | | | | |
|  | 36470 Zamble ザンブル | 23 | VdF ヴァン・ド・フランス | 赤 | オーセロワ (マルベック) 100% | ¥4,300 |
| | “デュラヴェル”のマルベックと“ルトウール”のマルベックを全房で破碎し醸し、フリーランジュースを木樽で15日間発酵後、木樽で6ヶ月熟成しました。透明感のある黒色の強い紫ガーネット色、イチゴやフランボワーズ、スミレ、スモークの力強い香りを感じます。フレッシュな口あたりに丸みのあるアタック、ドライフルーツとジャムの豊かな果実味、エキ스가詰まっています。冷涼な印象です。 | | | | | |
|  | 36473 Salve サルヴ | 23 | VdF ヴァン・ド・フランス | 赤 | ピノワール70% シラー30% | ¥4,400 |
| | パーセル“ビュレヴック”で育つピノワールとシラーを除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュし木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫ルビー色、クランベリーやカシス、スミレ、湿った土のアロマを感じます。アタックはスムーズな口あたり、中程度のタンニンで尖りが無いまろやかさ、酸味は目立たずミディアムな口あたりです。 | | | | | |



4.Thomas Perseval トーマ・ペルスヴァル

シャンパーニュ・シャムリー村の『トーマ・ペルスヴァル』は、「アールテル」(元：ブリュット トラディション)が新VTGとなります。入荷本数が少ないうえ、需要が高まる時節です。どうぞお早めにお求めくださいませ。旨みタップリです。

| | ワイン名 | VIN | 呼称 | 種類 | 品種 | 参考小売 |
|---|---|-----------|---|----|----------------------------------|----------------|
|  | 36945 Art Terre アール テール | 21 | Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー | 白泡 | ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20% | ¥12,500 |
| | フランス語の「Artere = 動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、22年9月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。わずかにピンクがかった黄金色、クリーミーな泡にカリン、スウィーティ、ラフランスの香りが広がります。たっぷりと詰まったエキスを丸みのある酸、じわりと旨みが広がるとも上質な味わいで | | | | | |

5.Christian Binner クリスチャン・ビネール

先日の来日ではサインや、写真撮影や、常に盛り上がり続けておりましたアルザス『クリスチャン・ビネール』でした。完熟の3品種を醸し造ったオレンジが再入荷いたしました。そして、ロマンティックな甘口白(2011VTG)もリリースいたします。テーブルに華やかさが増すことと思います。

| | ワイン名 | VIN | 呼称 | 種類 | 品種 | 参考小売 |
|---|--|--------------------|----------------|------|--|----------------|
|  | 44622 Elsassisch is Bombisch Rose エルサツッシュ イズ ボンビッシュ ローズ | 22 & 23 | Alsace アルザス | オレンジ | ゲヴェルツ トラミネール60% ピノグリ30% リースリング10% | ¥4,200 |
| | 近隣の友人4生産者が7区画の石灰土壌で育てたブドウをクリスチャン達が完熟の状態を「寧ろ選果・収穫し醸造したキュヴェでゲヴェルツトラミネール60%、ピノグリ30%、リースリング10%を22年は6ヶ月、23年は8日間醸しセメントタンクで発酵・熟成したシロースの弟分です。輝くオレンジ色の外観、アブリコットや干し柿、オレンジピールのアロマ、旨みたっぷりで心地のよいタンニン、スムーズな味わいでバランスの良い仕上がりです。 | | | | | |
|  | 44621 Gewurztraminer ゲヴェルツトラミネール SGN | 11 | Alsace アルザス | 白甘口 | ゲヴェルツ トラミネール100% | ¥11,000 |
| | 朝露に包まれた朝、日中は季節外れの暖かく乾燥した秋が貴腐菌の付着が進む理想的な年でした。グランクリュゲフェルコフとリュエディBildstoeckléのゲヴェルツトラミネールをフールドで発酵・熟成しました。黄金色の外観、マロンガラスセやライチ、メロン、アブリコットジャムのアロマ、トロリととろりとした口あたりは旨みたっぷりで、じわりと広がる甘味、アフターにはハチミツが感じられます。まろやかで美味、余韻はとても長く上品な逸品です。 | | | | | |