

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 Cebreros 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とコクのある味わいは中程度のボディです。					
36889	La Peguera ラ ベゲラ	23	DO Cebreros 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、酸味も心地よくたっぷりのエキスとコク、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。完熟したたっぷ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・オッキピ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、こうばしさも感ずます。口中に香りがしっかりと広がり、たっぷ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した。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	ガルナツチャブランカ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。ガルナツ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。
 色々な品種・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	ピュイ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"ピュイレヴック"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タンクで発酵、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"ピュイレヴック"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、プルーン、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"ルトゥール"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"ピュイレヴック"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、「アールテール」（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ても上質な味わいです。					

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 ボンビツシュ ローズ	22 & 23	Alsace アルザス	オレンジ	ゲヴュルト 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丁寧に選果・収穫し醸造したキュヴェでゲヴルトトラミネール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・熟成したシロズの弟分です。輝くオレンジ色の外観、アプリコットや干し柿、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 ゲヴュルトトラミネール SGN	11	Alsace アルザス	白甘口	ゲヴルト 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。グランクリュケフェルコフとリュエディBildstoeckléのゲヴルトトラミネールをフーデルで発酵・熟成しました。黄金色の外観、マロングラッセやライチ、メロン、アプリコットジャムのアロマ、トロリとしっとりした口当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。					