2024Vol.10 Diony 新着ワイン一覧表

1.Schauer シャウアー

3ヴィンテージ目のご案内になりますオーストリア『シャウアー』、2017年の白泡&白2キュヴェが新たに仲間入りいたしまして、控えめ価格な白達をご案内させていただきます。期待大な白達♥をどうぞご贔屓にお願いいたします。

	ワ イ ソ 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売			
36296	Brut ブリュット	17	Qualit ä tsschaumwein クヴァリテーツ シャウムヴァイン	白泡	モリヨン(シャルドネ)90% ピノブラン10%	¥5,500			
(Con con or of	完璧な熟成でポテンシャルの高い非常に良いヴィンテージで	す。シ	ャルドネとピノブランを248	寺間四	醸しフードルで11ヶ月発雨	孝・熟成しティラー			
SCHAUER	ジュ後60ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。グリーンイエロ-	-色、	クリーミーで細かい泡立ち	、ライ	「ムやスウィーティ、黄色リン	ンゴ、ミントの爽や			
636)	かな香り、ドライなアタックでシャープな酸味にまろやかな果実	味が	合わさり長めの余韻です。)					
36298	Weissburgunder Sand und Schiefer ヴァイスブルグンダー ザント ウント シーファー	22	S ü dsteiermark ズュートシュタイヤーマルク DAC	Ė	ヴァイスブルグンダー 100%	¥3,000			
Weinput -	22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画です	うった「	ヴァイスブルグンダーを9月	下旬	に収穫後、除梗しプレス	、70%フードル・			
SCHAUER Sander Schiefer	30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーン	イエロ	-色、果樹の花や洋梨、	レモ	ンピールのアロマ、シャープ	な酸味がアタック			
Sand & Schiefer Nessulvation of R Skinderworks 1111	にあり黄色リンゴを食べた時のジューシーな酸がアクセントとな	る中	程度の味わいです。						
36299	Gelber Muskateller ゲルバー・ムスカテラー	22	S ü dsteiermark ズュートシュタイヤーマルク DAC	Ė	ゲルバー・ムスカテラー100%	¥3,200			
Description of the second	オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで								
SCHAUER	12ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるライトグリーン色、黄桃、ネクタリン、マンゴー、トロピカルフルーツの香りを感じます。まろやかな辛								
Sudatrievantus GRUER MUNKAVELLER	口の味わいで口中にしっかりとフルーティな香りが拡がり、アフ	ターに	は火打石のミネラルも感し	じられ	ます。				
36297	Welschriesling Out of Slate ヴェルシュリースリング アウト オブ スレート	22	-	Ė	ヴェルシュリースリング100%	¥4,000			
SLATE	スレート土壌で育つヴェルシュリースリングを9月下旬に収穫し除梗後、木樽で12時間醸しプレス、フードルで発酵し500Lの木樽で熟成し								
COLUMN STATE	ました。黄色の濃いグリーンイエロー色、洋梨や白桃、グレープフルーツ、ライムのアロマを感じます。ボリュームのあるアタックが口中に拡がり、								
STREET OF DE SON PERSON	果実味に溶け込む心地の良い良質な酸、ハーブやユーカリ、	ライム	ムの香りがアフターに感じら	わま	<u>す。</u>				
36300	Riesling Kitzeck-Sausal リースリング キツェックザウザル	21	S ū dsteiermark ズュートシュタイヤーマルク DAC	Ė	リースリング 100%	¥4,200			
Worger	シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで12ヶ月								
SCHAUER	発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンゴ、洋梨キャンディー、ミントの香りを感じます。辛口で中程度のアルコール感とキ								
Kitnech Saund BISG-18G Südmirresthort 1421	リっとした酸味、徐々にボリュームが増し、柑橘系の香りがアフ	フターを	を彩ります。						
36301	Sauvignon Blanc Ehrenhausen ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン	21	Südsteiermark ズュートシュタイヤーマルク DAC	白	ソーヴィニヨンブラン 100%	¥4,200			
Weinger.	エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニョンブランを9	月下	句に収穫し除梗し醸し後	プレ.	ス、ステンレスタンク70%	と木樽30%で			
SCHAUER	14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレ	ープフ	ルーツやライム、スウィーラ	こんこ	シトのアロマ、ドライな酸吗	未が全体に拡が			
SAUVIGNON REANC	り、グレープフルーツの柑橘のジューシーな味わいが口中に拡	ボハエ	. त						

2.Aurelien Verdet オレリアン・ヴェルデ

ブルゴーニュ『オレリアン』は赤のプリュレ&マルサネ22VTGを…

SO2の添加量を極力減らしていっていることを感じていただける優しく上品な仕上がりです♥

	ワ イ ソ 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売		
36463	Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure オート・コート・ド・ニュイ ル プリュレ	22	Hautes-Cotes-De-Nuit オート・コート・ド・ニュイ	赤	ピノノワール 100%	¥6,000		
2022	アルスナン村に1971年から所有する区画ル・プリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率							
HAUTES-COTES DE NUIS Le Pricari	15%)で発酵・熟成しました。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡が							
AURITAGE VERDET	り、中程度のタンニンと少し高めの酸がバランスよく上品な味わいです。							
36464	Marcanney Champa Daydriy							
2022	2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つ樹齢約45年ののピノノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しまし							
MARSANNAY Champa Perdin	た。黒味がかった淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まろやかなアタック、程よいタンニンに							
AURELIAN VERBIT	ほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかで上品な味わいに仕上がっ	ていま	す。					

2024Vol.10 Diony 新着ワイン一覧表

3.Dom Le Sang des Cailloux ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ

ローヌ〜お髭がトレードマークなセルジュさんの『ル・サン・デ・カイユ』は、3人娘さんの名前が代わる代わる付けられいるキュヴェ、今回は「アザライズ」で21VTGになります♪

	ワ イ ソ 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
36233	Azala ĭ s アザライス	21	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	¥5,000
Jang des Cailles	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ーヌで、名	五年?	人の娘のプロヴァンス語ネ	スを仕	さわる代わる付けているま	・フヴェです。5品種

|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ーヌで、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。5品種 |を除梗し醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵し、フードルで熟成しました。紫ガーネット、ブラックベリーやカカオ、ナ |ツメグの香り、白胡椒の風味にやや多めのタンニン、キルシュの風味、フランボワーズの香りが余韻に拡がる丸みのある逸品です。

4.Dom Benedetti ドメーヌ・ベネデッティ

ローヌ『ベネデッティ』はサンスフル仕上げのシラー赤が23VTGで入荷いたしました!とてもお手頃なナチュール★ぜひお早めに!

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
44379	Mère Nature Syrah メール ナチュール シラー	23	IGP Vaucluse ヴォクリューズ	赤	シラー100%	¥2,700
a c	ローマ イタリア系報子で3代日のカリフチャンが自子と共に着	シナたこ	シラーをフセラシオンカルボ	<u>`</u> -\\\	(後セイントタンカで発酵	フテンレフタンクで

ローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に育てたシラーをマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで 熟成しSO2無添加で仕上げました。紫の強いガーネット色、クランベリーやイチゴ、プラム、レーズンのアロマを感じます。しっかりとしたアタック にたっぷりの果実味、ジューシーな味わいと中程度のタンニン、やや高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

5.Dom Romaneaux-Destezet ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ

みを帯び、赤系果実が口中に拡がる味わいで中程度の余韻が続きます。

ローヌ『ロマノー』はガメイとシラーの22VTGをご紹介いたします♪ 前VTGも若干在庫ございますため、好みのVTGをぜひ見つけてくださいませ!

	ワ イ ン 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売		
36224	Gamay La Souteronne ガメイ ラ ストゥロンヌ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ100%	¥5,300		
Low Fouleronne	全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラストゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやプルーン、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに拡がります。							
36223	6223 Syrah シラー 22 ヴァン・ド・フランス 赤 シラー100% ¥5,300							
Syrah Meret Soobast	ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメーヌを引き継いだ実力者ロマノ―が花崗岩で育つシラーを全房で15~21日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ミントやラズベリー、スミレ、カシスのアロマを感じます。柔らかく高めの酸味と中程度のタンニンが溶け込み、じわじわと旨味が出てくる上品な味わいです。							

6.La Del Terreno ラ・デル・テッレーノ

久しぶりにご登場!スペイン/ムルシアの『ラ・デル・テッレーノ』は元チェリストのフリアが造る"ニンジャ"達♪ オレンジは今回、初登場!

オレンジは今回、初登場!								
	ワ イ ソ 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売		
43758	Ninja De Las Uvas Blanco ニンジャ デ ラ ウヴァ ブランコ	20	DO Bullas ブーリャス	オレンジ	マカベオ100%	¥3,300		
Nerja de la	スペイン南東部ムルシア州、標高800mの畑で育つ樹齢15							
4	ンレスで発酵し、500Lの木樽で熟成しました。淡いオレンジカラー、すりおろしリンゴ、カリン、摘みたてマンゴーの香りを感じます。オレンジ ピールのほろ苦さを感じるアタック、おだやかでフレッシュな酸がアフターへスルスルと流れていきます。							
43462	Ninja De Las Uvas ニンジャ デ ラ ウヴァ	19	DO Bullas ブーリャス	赤	ガルナッチャ 100%	¥3,300		
Ninga 4-	スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーペラティブで、除梗したガルナッチャをステンレスタンクでルモンタージュを施しながら15日間発酵、500Lの木樽でマロラクティック発酵・熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやいちじくの香り、柔らかなアタックでタンニンと酸味ともに中程度で、レッドチェリーの香りが余韻に拡がります。							
43757	Ninja De Las Uvas ニンジャ デ ラ ウヴァ	20	DO Bullas ブーリャス	赤	ガルナッチャ 100%	¥3,300		
Ninje de liver	スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーペラティブで、除梗したガルナッチャを3日間醸し後、フリーランジュースをステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫を帯びたルビー色、レッドプラムやフランボワーズの香り、まろやかなアタックにやや高めの酸味に中程度のタンニンとアルコール感、冷涼さもある口あたりの良い仕上がりです。							
44005	Ninja De Las Uvas ニンジャ デ ラ ウヴァ	21	DO Bullas ブーリャス	赤	ガルナッチャ 100%	¥3,300		
Minja de las Ulvas								

2024Vol.10 Diony 新着ワイン一覧表

7.Le Petit Clou des Vents ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

大変お待たせいたしました!シュドウエスト『プティ・クロ・デ・ヴォン』、 果実感あふれるSBのオレンジ×3キュヴェ&赤メルロー×2キュヴェ、シュドウェストらしく唯一無二の世界観♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売				
36308	A L'Ouest de mon Sud Blanc ア ルウエストド モン シュド ブラン	22	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	ソーヴィニヨン ブラン50% セミヨン50%	¥3,200				
1	ラングドック出身で現在デュラスでブドウ造りを行うシルヴァンカ	がソー!	ヴィニヨンブランとセミヨンを	各々	醸し後別タンクで発酵、	アッサンブラージュ				
de tropa Stud	し熟成しました。輝きのある黄金色、黄桃やママレード、アブ	た果	実味で口中甘い果実香	が拡がり、ボリュ ・						
VIN DE FRANCE AND VICENIA ANTAN	ム感を感じますが酸がバランスを整え、アフターにはオレンジヒ		いほろ苦さがアクセントとな	ります	Γ.					
36309	Toutes Voiles Dehors トゥット ヴォワル ドオール	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%	¥3,500				
LOU DES VENIS	アルウエストドモンシュドのソーヴィニョンブランを2つのタンクでき	発酵し	たうちの1つを、10年落っ	ちのさ	i樽で熟成し仕上げました	こ。輝きのある黄				
ules Vartes Dehars	金色、しっかりとした粘性、黄桃やママレード、アプリコットジャ	゚゚゚ム、オ	レンジピールの強いアロマ	、、し	っかりとした果実味にほる	苦さと口中甘い				
VIN DE FRANCE	果実の香り、拡がるエキス感が心地の良いアフターです。									
36310	Claire クレール	22	VdF ヴァン・ド・フランス	オジ	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥3,800				
LE PEHT LOU DES VENTS	シルヴァンの長女の名前を冠したキュヴェで、粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを全房で19日間醸しプレス後グラスファイバータンク									
(College)	で発酵、400Lの木樽で熟成しました。しっかりとした粘性の	ある黄	金色、アプリコットやブラ	ッドオし	ノンジ、生姜の香り、タン	ニンとほろ苦さは				
VIN DE FRANCE	えめで、完熟した果実の旨味と酸味、バランスの良さが感じ	られる.	上質な仕上がりです。							
36307	Les Grenades レ グルナード	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	メルロー100%	¥2,900				
LE PETIT LOU DES VENIS	22年は温暖な秋で例年より早く収穫をしました。粘土土壌で育つメルローを全房で醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いガー									
les Grandes	ネット色、バラ、スミレ、赤スグリ、ラズベリーのアロマを感じます。若	々しい	アタックで柔らかいタンニンと	中程原	度の酸が溶け込み、可憐な	繊細さがあり仕上				
VIN DE FRANCÉ XXIII PARIENTA COMPA	がりはエレガントですが、味わいが丸みを帯びるまで熟成させたい途	色品です	す。							
36311	Les Mayeuls レマイユル	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	メルロー100%	¥3,900				
or Breeze		40年	40年 22年に生り土	+ .	U.ロ. た ム ロ 本 2 1 口 間	TAL (1/1 1 1 1 1 1 1 1				
LE PETIT LOU DES VENIS	天候に恵まれたミレジムに造られるキュヴェで11年、15年、	天候に恵まれたミレジムに造られるキュヴェで11年、15年、18年、19年、22年に造りました。メルローを全房で21日間醸し後プレスしグラスファイバータンクで発酵、400Lの木樽で10ヶ月間熟成しました。濃いガーネット色、カシスやブラックプラム、黒胡椒の香り、ボリュームある								
LE PETIT LOU DES VENIS		-								

8.Sebastien Riffault セバスチャン・リフォー

ロワール『セバスチャン・リフォー』は貴重なBack Vintageを3キュヴェも!リリースさせていただきます!! 丸みが現れながらも、ボリューミーでますます存在感を大放出しております~★★★お楽しみください♪

	ワ イ ン 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売		
44316	Sauletas サウレタス	11	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥6,200		
Sancerre	リトアニア語で「太陽の下」という意味でキンメリジャンで育つ村							
Singular Riffered	ンクで3ヶ月発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。淡い琥珀					Oとしたボリューム		
W Factor II	感、ドライでしっかりとした酸味とたっぷりのエキス感、複雑味だ	こつぶり	の味わいでハチミツ香が	余韻	に感じられます。			
44317	Skeveldra スケヴェルドラ	11	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	¥6,200		
Sancerife Sactor Effords	リトアニア語で「石のかけら」という意味です。シレックス土壌で育つ樹齢50年のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで12ヶ月発酵後、古樽で成し、SO2無添加で瓶詰めしました。淡い黄金色、ハチミツやアプリコットジャム、紹興酒を連想するエスニックな八角やドライフルーツのアロマアタック、じわりと拡がりのある味わいはミネラル感のある豊潤な味わいです。							
44318	リトフェフ語で「芸令に媚く」という音味で、フロソニクと同じ土壌で奇った豊度苛が付いたずドウに割と勢したずドウに割をオカシェフにします							
Sancerre								
Street, on Reffered	プレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵、古樽で12ヶ月熟り					マンゴーの香りに		
The second secon	桃やネクタリン、ハチミツのアロマ、ドライでしっかりとした複雑呀	キとシ コ	「リーのような味わいも感じ	ï5ħ	ます。			