

2024Vol.11 Diony 新着ワイン一覧表

1.Georgium ゲオルギウム

オーストリアは“G”のエチケットでお馴染み『ゲオルギウム』、やっぱりセンスの良さが光る味わいにご満足いただけることと思います。シードル・ホプフェル以外は入荷本数が少ないため、ぜひお早めに！

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36389 Hopfel ホプフェル	23	-	白酒	数種の土着品種のリンゴ100%	¥2,500
	数種の土着品種のリンゴをピオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リンゴ酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、ピロ色の外観、カリヤ摘みたてアプリコット、ほろ苦のホップの香りを感ずります。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。					
	36305 Blanc de Noirs Frizzante ブランド ノワール フリッツァンテ	NV	-	ロゼ微泡	ピノノワール100%	¥5,800
	濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミレジムをブレンドしました。ピノノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。					
	36304 Burgundercuvée e ブルグンダーキュヴェ	17	-	白	シャルドネ80% ピノブラン20%	¥6,800
	ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタンクで4時間～4日間醸し後プレス、木樽で47ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。緑色の残る淡い黄金色、マロンやドライフルーツ、ハチミツ、オレンジピールのしっかりと濃い香り、ドライな複雑味溢れる味わいで、酸味も高くボリュームがあり、余韻も長く上質な仕上がりです。					
	36306 Pinot Noir ピノノワール	17	-	赤	ピノノワール100%	¥7,000
	2017年はバランスの良い年でした。馬とトラクターで耕した畑で飼われている羊が下草を食べてくれ、その畑で育ったピノノワールを21日間醸し後プレスし、600Lの木樽で発酵・熟成しました。レンガ色、フランボワーズやレッドプラム、湿った土、杉の香り、丸みのあるアタックでたっぷりの熟成感と、やさしいタンニンが溶け込んだエレガントな酸、奥行きのある上質な逸品です。					

2.WG Bergkloster ベルククロシュター

ドイツ『ベルククロシュター』は、どのキュヴェも複雑味あふれるハイクオリティな仕上がりになっております。すべてサンフル★ピノグリは入荷本数が少ないため、どうぞお早めに…

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36429 Cuvée wei B キュヴェ ヴァイス	22	Rheinischer Landwein ライニッツシャー・ラントヴァイン	オレンジ	バックス、フクセルレーベ ピノグリ、ピノブラン ミュラートゥルガウ ソーヴィニヨンブラン	¥3,800
	粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後プレス、60%は直接圧搾し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感ずります。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香り残ります。					
	35718 Pinot Gris ピノグリ	20	Rheinischer Landwein ライニッツシャー・ラントヴァイン	白	ピノグリ100%	¥4,900
	レス土壌で育つ樹齢9年のピノグリを8月下旬に収穫しプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みたて桃のアロマを感ずります。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディの強さは感ずりますが、味わいはクリアで透明感があり中程度の余韻を楽しめます。					
	36430 Super Lecka スーパーレッカ	22	Rheinischer Landwein ライニッツシャー・ラントヴァイン	赤	レガント サンクト・ラウレント ピノノワール、白ブドウ	¥3,700
	『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でプレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーの穏やかな香りを感ずります。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは穏やかにベリーのA風味がスーッとフェードアウトします。					

2024Vol.11 Diony 新着ワイン一覧表

3.Frisach フリサク

スペイン・カタルーニャ『フリサク』は「ラフォラダダ」と「ヴェルナツチャ」は例年よりさっぱり目に仕上がっております。フリサクはに着々と売れてゆきますため、どうぞご注視くださいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44192 La Foradada ラフォラダダ	22	DO Terra Alta テラ・アルタ	白	ガルナツチャブランカ 100%	¥3,500
	2008年からDOテラ・アルタでワイン造りを始めたフランセスク・フリサク、ガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し、プレスせずにフリーランジュースを発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、ミント、セルフイーユのアロマ、ドライですが果実味しっかりと感じるアタック、ジューシーで高めの酸にクリアな味わい、青りんごを思わせる余韻短めの味わいです。					
	44193 Vernatxa ヴェルナツチャ	22	DO Terra Alta テラ・アルタ	白	ガルナツチャブランカ 100%	¥3,900
	砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライム、摘みたて白桃のアロマを感じます。ジューシーで果実味たっぷりの味わいで酸味は高いが目立たず、ほろ苦さとレモンピールの味わいが残る中程度の余韻を楽しめます。					
	44199 Les Alifares レス アリファレス	22	DO Terra Alta テラ・アルタ	オレンジ	ガルナツチャグリ 100%	¥4,500
	砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。					
	44194 Sang de Corb サング デ コルブ	21	DO Terra Alta テラ・アルタ	赤	ガルナツチャベルダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ	¥4,000
	1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。					

4.Cyclic Beer Farm サイクリック・ビア・ファーム

カタルーニャ・バルセロナのブルワリー『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っております。爽やか〜。〇〇

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36635 XinoXano チャノチャノ	NV	-	白	大麦モルト、小麦 水、酵母 有機砂糖、ホップ	¥2,300
	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。					

5.Iria Otero Mazoy イリア・オテロ・マソイ

スペイン・ガリシアの『イリア・オテロ・マソイ』は欠品しておりました「サル アルバリーニョ」が23VTGとなります。シャープでお使い頂きやすい嬉しい白アルバリーニョです♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36452 Sal Albarino サル アルバリーニョ	23	D.O.R I as Baixas リアス・バイシャス	白	アルバリーニョ 100%	¥3,000
	スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢26年のアルバリーニョを8月30日に収穫し除梗しプレス後、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成し24年1月29日に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、グレープフルーツ、ライム、爽快なアロマを感じます。ドライで青リンゴの味わいを思わせるシャープな酸味と果実味、塩味がミネラリーで上質な味わいです。					

6.Adega Entre Os Ríos アデガ・エントレ・オス・リオス

ガリシア『アデガ・エントレ・オス・リオス』は「コモカプラス ヴェルデ リアス」の新VTGを。前19VTGはあっという間の完売でした…シャープながら果実味あるリッチな白アルバリーニョ♪どうぞお早めに！

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36447 Komokabras Verde L r as コモカプラス ヴェルデ リアス	23	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・ デ・バルバンザ・エ・イリア	白	アルバリーニョ 100%	¥3,800
	コモカプラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収穫を早めました。アルバリーニョを除梗しプレス、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、洋梨やリンゴ、ライムの香り、ジューシーな味わいで酸味と豊かなミネラル感、旨味に相反するシャープさが特徴です。					

2024Vol.11 Diony 新着ワイン一覧表

7.Domaine de la Gapette ドメヌ・ド・ラ・ガペット

2年ぶり2度目のご紹介になりますボージョレの若手ホープ『ドメヌ・ド・ラ・ガペット』は、やさしく健康的な風合の赤ガメイ2キュヴェをぜひどうぞお楽しみください♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36172 Sain-Jus サンジュ	21	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ	赤	ガメイ100%	¥4,300
	サン・ジュリアンからの買収ブドウと健全 (sain) な果汁 (Jus) からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるピエ・ドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライなアタックでやや高めめの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。					
	36439 In Verito Vinas イン ヴェリト ヴィナス	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ100%	¥4,300
	ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas (まずいワイン) と言い間違えた事から順番も変え造語としました。ガメイをスミマセラシオンカルボニック後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、プラムやラズベリー、フランボワーズの香り、ドライで高めめの酸と中程度のアルコール感、バランスよく穏やかな風味を楽しめる逸品です。					

8.Ch Haut Mallet シャトー・オー・マレ

ディオニーの古株のボルドー『シャトー・オー・マレ』は定番赤が、新VTGになりました。多くの人に支持される変わらない味わい♪定番コスパワインです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36667 Rouge ルージュ ★	20	Bordeaux Sup é rieur ボルドー・シュペリユール	赤	メルロー80% カベルネフラン15% カベルネソーヴィニヨン5%	¥3,200
	歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。					

9.Moyat-Jaury Guilbaud モイヤ・ジョウリー・ギルボー

シャンパーニュ『モイヤ・ジョウリー・ギルボー』は新ロットになっております。言わずもがな艶やか♡華やか♡必須な季節でございます！ぜひタップリとご準備下さいませ！

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36495 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	ピノワール シャルドネ ピノブラン	¥6,500
	ピリソ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、54ヶ月瓶内熟成しデゴルジュマンしました。わずかにピンクがかかった細かでクリーミーな泡、リンゴ、アブリコット、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広がり、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。					