

# 2025Vol.1 Diony 新着ワイン一覧表

## 1. Frantz Saumon フランツ・ソーモン

ロワール『フランツ・ソーモン』は「ソーヴィニオン」がキュヴェ名を改めまして「ヴァンド フランツ ソーヴィニオン」に！

ロゼは21VTGが再入荷♪なんと！現行の22VTGよりお安いです。

21VTGはタナ100%♪22VTGはコー100%♪違った味わいをお楽しみいただけます〜♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44419</b> Vin De Frantz Sauvignon ヴァンド フランツ ソーヴィニオン	23	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ソーヴィニオンブラン 100%	¥3,300
	23年はLoir-et-Cherで育ったソーヴィニオンブランのみを使用し、プレス後ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツや西洋梨、カリン、フレッシュハーブやミントの香りを感じます。スッキリとしたアタックに心地の良い酸味がシャープなアクセントとなり、ドライな印象に仕上がっています。					
	<b>43804</b> Vin De Frantz Rose ヴァンド フランツ ロゼ	21	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	タナ100%	¥2,900
	8月まで雨の多かった21年、Le Gersで育ったタナを友人より購入しました。9月に収穫後プレスし数種類のセメントタンクで7ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。明るい輝きのあるピンク色、すももやリンゴ、さくらんぼ、セルフイーユの香り、スッキリとドライなアタックに皮ごと食べたリンゴの酸味とほろ苦さ、摘みたてリンゴのような果実味を味わえます。					





## 2. 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』はアクメニネ13VTGが再入荷♪セバスチャンの蔵で瓶熟されておりましたのでグッと深みが増しております♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44421</b> Akmenine アクメニネ	13	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニオンブラン 100%	¥4,500
	リトアニア語で「石だらけ」という意味で粘土石灰土壌で育つ樹齢30年のソーヴィニオンブランをプレス後ステンレスタンクで3ヶ月発酵、ステンレスタンクで24ヶ月熟成後、古樽で12ヶ月寝かせ瓶詰めしました。濁りのある黄色の強い黄金色、洋梨ジャムやアプリコット、ドライフルーツ、金柑コンポートの香り、力強いボディで口中に広がる完熟した洋梨の甘やかな香りにコクと旨味のある逸品です。					

## 3. Bodegas Cinco Leguas ボデガ・シンコ・レグアス

マドリッドから『ボデガ・シンコ・レグアス』は白ブドウは土着品種のマルヴァール、黒ブドウはティントフィノ（テンプラニーリョ）で造った4キュヴェをご紹介します！

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36445</b> La Maldición Malvar ラ マルディシオン マルヴァール	22	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	白	マルヴァール100%	¥2,900
	22年は乾燥した暑い年でした。粘土石灰土壌で育つマルヴァールを除梗し10日間醸し後プレス、10hlのステンレスタンクで発酵、41hlと50hlの木樽で熟成しました。輝くクリアなイエローの外観、洋梨や白桃、黄色リンゴの香り、口あたりよくバランスのよいアタックにフレッシュで若い果実味、リンゴの酸味が心地良いドライな仕上がります。					
	<b>36446</b> La Maldición Malvar en Bota ラ マルディシオン マルヴァール エン ボタ	22	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	オレンジ	マルヴァール100%	¥3,300
	粘土石灰土壌で育つマルヴァールを除梗し10日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、750Lと550LのBotaで熟成しました。透明感のある濃いイエロー色、香り立ちおとなしくりおろしリンゴやスイーティ、エルダーフラワーのアロマ、口中に拡がりのあるアタック、豊かなミネラル感、リンゴの種の周りのようなほのかな苦みと酸味、喉越しの良い仕上がります。					
	<b>36443</b> La Maldición Tinto Fino ラ マルディシオン テイントフィノ	23	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	赤	ティントフィノ (テンプラニーリョ) 75% マルヴァール25%	¥2,800
	ティントフィノとマルヴァールを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵し、3種類の木樽で熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、スモーク、湿った土のアロマ、柔らかなアタックに冷涼な酸味が溶け込み、控えめなタンニンが心地よく全体的に柔らかいイメージの仕上がります。					
	<b>36444</b> Rompecepas Tinto Fino ロンペセパス テイントフィノ	21	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	赤	ティントフィノ (テンプラニーリョ) 100%	¥3,200
	暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、プルーンや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキス感に包まれます。					

# 2025Vol.1 Diony 新着ワイン一覧表

## 4.Nautile ノティール

ルーション『ノティール』は白とロゼは初めてのリリースとなります。赤は定番キュヴェの飲み頃VTGをご案内いたします。ファビアンが鉛筆で描いた神秘的なエチケットが印象的です。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>43324 Tyrsène ティルセーヌ</b>	19	VdF ヴァン・ド・フランス	白	グルナッシュグリー50% マカブー30% ヴェルメンティエーノ 20%	<b>¥4,200</b>
	9 caveのメンバーのファビアンは音楽業界に身を置いていましたがブドウ造りへ転向しました。3品種をステンレスタンクで発酵し228Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡いグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや白桃、バナナ、パニラの香り、口中にじわりと旨味が広がっていく完熟したリンゴの蜜のような果実味、しっかりとしたボディは骨太で長めの余韻が印象的です。					
	<b>44145 Tyrsène ティルセーヌ</b>	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ヴィオニエ50% グルナッシュグリー35% ヴェルメンティエーノ 15%	<b>¥4,800</b>
	9 caveのメンバーのファビアン、3品種を除梗し5hlのステンレスタンクで発酵後、228Lの木樽とステンレスタンクで熟成しました。黄色の強いレモン色、リンゴや白桃、洋梨キャンディー、シナモン、火打石のアロマを感じます。19年よりドライで旨味がしっかりと広がり、程よいコクと厚みのある骨太な骨格、ボリュームたっぷりの味わいはコク旨で長めの余韻が続きます。					
	<b>43325 Améthyste アメティスト</b>	19	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	グルナッシュ100%	<b>¥4,000</b>
	シスト土壌で育つグルナッシュを除梗し直接圧搾後、5hlのステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕日のような濃いオレンジビー色の外観、マロンやカカオ、イチゴ、ネクタリンのアロマを感じます。旨味がじわりと広がりしっかりとタンニンも心地よく、熟成による丸みと長い余韻が印象的です。					
	<b>44146 Améthyste アメティスト</b>	22	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	ムールヴェードル 100%	<b>¥4,200</b>
	シスト土壌で育つ樹齢30年のムールヴェードルを除梗し直接圧搾後、5hlのステンレスタンクで発酵し、228Lの木樽で熟成しました。鮮やかで深みのあるルビーピンク色、イチゴやアメリカンチェリー、赤スグリ、ユーカリのアロマ、キリッとき締めまった酸とタンニン、ドライですが喉越し良くアフターにはハーブの香りが広がる心地の良い逸品です。					
	<b>43042 Les Sylphes レシルフ</b>	18	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ	赤	グルナッシュ45% シラー35% ムールヴェードル20%	<b>¥4,000</b>
	よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。粘性とろりとしたブラックガーネット色、カカオやブラックベリー、フランボワーズ、湿った土の香り、しっかりと果実味がコクとタンニン、丸みのある熟成感のある味わいは滑らかで長い余韻を楽しめます。					
	<b>43917 Les Sylphes レシルフ</b>	21	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ100%	<b>¥4,300</b>
	よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。グルナッシュを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵し228Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたガーネット色、フランボワーズやブラックチェリー、トマトの葉、湿った土のアロマ、しっかりと果実味がタンニンと酸味のバランス良く口中に旨味がたっぷり広がります。					
	<b>43919 Fine Amor フィーヌ アモール</b>	21	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ85% カリニャン15%	<b>¥4,500</b>
	若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナッシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、熟成感がありしっかりとボディではありますが味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。					
	<b>44147 Fine Amor フィーヌ アモール</b>	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ100%	<b>¥4,500</b>
	樹齢30年のグルナッシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、リンゴやカシス、土、キノコのアロマを感じます。ドライで酸味とタンニンのバランスよく、じわりと旨味が増す綺麗な味わいの丸みがあるミディアムボディの逸品です。					
	<b>44394 Fine Amor フィーヌ アモール</b>	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ100%	<b>¥4,500</b>
	樹齢25年のグルナッシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルー、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。					
	<b>44143 L'étoile de Sérís レトワール セリ</b>	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ムールヴェードル 100%	<b>¥4,500</b>
	パニユルス・地中海沿岸近くのシスト土壌に植わるムールヴェードルを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。色調の濃いブラックガーネット色、カシスやブルー、土、きのこ、火打石のアロマを感じます。しっかりとアタックでアルコール感がありドライですが、心地の良いタンニンが溶け込んだボリューム感があり骨太で余韻の長い仕上げです。					

# 2025Vol.1 Diony 新着ワイン一覧表


## 5.WG Weigand ヴァインゲート・ヴァイガント

フランケン『ヴァイガント』からは、欠品しております定番キュヴェを新キュヴェとともにご紹介♪  
ヴァインゲート・ヴァイガントも数VTGリリースしておりますので、  
ドイツ生産者としての知名度も上がってきていることと思えます。幅広くお楽しみいただけますワイン達です★

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36654 White ホワイト</b>	<b>23</b>	Landwein Main ラントヴァイン・ マイン	白	シルヴァナー30% ミュラトゥルカウ20% ショイレーベ15%リースリング15% ピノフラン10%バツカス10%	<b>¥3,300</b>
	コイパー土壌で育つ6品種を全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。綺麗なグリーンイエロー色、グレープフルーツやスイーティ、レモン、アップルミントのアロマ、シャープなアタックにドライな味わい、酸味は高いがバランスよく果実味とマッチしていて、喉越しよくドライで旨味のある仕上がりです。					
	<b>36655 Sylvaner シルヴァナー</b>	<b>23</b>	Landwein Main ラントヴァイン・ マイン	白	シルヴァナー 100%	<b>¥3,900</b>
	コイパー土壌で育つシルヴァナーを全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晩白柚やスイーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチしていて心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。					
	<b>36661 Scheurebe ショイレーベ</b>	<b>23</b>	Landwein Main ラントヴァイン・ マイン	白	ショイレーベ 100%	<b>¥3,900</b>
	フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つショイレーベを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにココナツのアロマ、ジュースで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキス感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。					
	<b>36662 Weissburgunder ヴァイスブルグンダー</b>	<b>23</b>	Landwein Main ラントヴァイン・ マイン	白	ヴァイスブルグンダー 100%	<b>¥3,900</b>
	フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めな酸をカバーする旨味があります。					


## 6.Same River Twice セイム・リヴァー・トワイス

ローヌの『セイム・リヴァー・トワイス』は赤が21VTGとなります。  
お手頃ワインの定番となっております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36676 Rouge ルージュ ★</b>	<b>21</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ80% シラー20%	<b>¥2,800</b>
	天候的には難しい年でした。グルナッシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らかくバランスのとれたアタックで程よいタンニンと控えめな酸、ミディアムボディで短めの余韻とカジュアルな味わいを楽しめます。					

## 7.Matthieu Barret マチュ・バレー

ロングセラーのローヌ『マチュ・バレー』はプティ ウルスが23VTGとなります。  
ご愛用いただいております安定のお手頃ワインの定番となっております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36724 Petit Ours プティウルス</b>	<b>23</b>	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ	赤	シラー100%	<b>¥3,500</b>
	エチケットのプティウルス（小熊）は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育つシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなピンクがかかったガーネットの外観、いちごやブルーベリー、カシスの香り、角の取れた柔らかな口当たり、瑞々しく充実したベリーの果実味が口中に広がる好印象な仕上がりです。					