

# 2025Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

## 1.Las Pedreras ラス・ペドレラス

スペインノスティーリャ・イ・レオンからの新人さん『ラス・ペドレラス』をご紹介します♪

高標高の花崗岩土壌でセレクションマサールなど拘りの栽培を行っております。

キシ、フィネスある酸とミネラル、きめ細やかなタンニン、冷涼感ある仕上がりのオレンジ・ロゼ・赤をご案内♪

※入荷本数が少ないキュヴェもございますのでご注意くださいませ〜

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36335 Linarejos リナレホス</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	オレンジ	アルビーリョ・ レアル94% パロミノ6%	¥5,500
	冬と春は極端に雨が多く寒かったが史上最高に暑乾燥した夏の22年、樹齢85年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりとボリュームよく広がるアタック、コクがありボディも強く桃のコンポートのような果実を煮詰めた味わいの深さもある上質な仕上がりです。					
	<b>36332 Arquit 6n アルキトン</b>	22	DO Cebreros セブレロス	ロゼ	ガルナツチャ100%	¥4,300
	標高1000mの砂利・砂土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャを除梗後プレス、木樽で発酵後、バトナーージュしながら300~500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。ほのかなピンク色の外観、さくらんぼや洋梨、リンゴ、柚子ジャムの香り、ドライなアタックにリンゴの種のほろ苦さがアクセントとなった高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。					
	<b>36333 Barrio Los Arroyuelos バリオロス アロユエロス</b>	22	DO Cebreros セブレロス	赤	ガルナツチャ100%	¥4,500
	標高1000mの花崗岩・砂土壌で育つ平均樹齢80年のガルナツチャを除梗しプレス、500~38hlの木樽でピジャージュとルモンタージュを施しながら発酵、バトナーージュしながら熟成し23年7月に瓶詰めしました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、ザクロ、イチヂクの香り、アタックはバランスよく、心地よじわりと旨味が溢れ出し、完熟ベリーのみろやかさを感じます。					
	<b>36334 La Coronela ラ コロネラ</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	テンプラニーリョ95% その他5%	¥6,500
	標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンプラニーリョを主体に70%全房・30%除梗し醸し後プレス、プラスチック製タンクでピジャージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。紫しっかりとしたブラックガーネット色、ブルーンやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が広がるアタック、ボリュームでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。					

## 2.Tutti Frutti Ananas トウティ・フルッティ・アナナス

ルーションからは、ジョアキムが脱退して初めてのVTGとなる『アナナス』はロゼ&赤の23VTGをご紹介します♪

前VTGにくらべ、丸みあり柔らかで旨み・ミネラルが詰まったイメージに仕上がっております〜

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44411 Magrana マグラナ</b>	23	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	グルナツシュ40% シラー30% ムールヴェードル10% カリニャン20%	¥4,000
	マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つ4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡いビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スミレやバラのアロマ、味わいはやや硬めで広がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。					
	<b>44410 Mirtillo ミルティロ</b>	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ムールヴェードル100%	¥4,000
	ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい紫ルビー色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが広がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がりです。					
	<b>44412 Morango モランゴ</b>	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナツシュ40% シラー30% カリニャン20% ムールヴェードル10%	¥4,000
	モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナツシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。					

# 2025Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

## 3.Augalevada アウガレヴァーダ

スペイン/ガリシアから『アウガレヴァーダ』は醸造方法を変えての登場！  
21VTGまではアンフォラを使用した醸造でしたが、22VTGより古樽とタンクでの醸造になっております。  
(※オロス デ ロケは21VTG[ですのでアンフォラを使用しております♪]  
白4キュヴェ&赤2キュヴェございまして、アウガレヴァーダも冷涼な仕上がり♪

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44324 Ollos Blanco オロス ブランコ</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	アルバリーニョ40% トレイシャドゥーラ30% ゴデーリョ30%	¥4,500
	スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500~600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとボリュームのある味わいでココもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。					
	<b>44328 Areas de Rei アレアス デレイ</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	ドニャブランカ100%	¥4,500
	スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500~600Lの木樽で13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カバス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。					
	<b>44329 Parcela Eiravedra パルセラ エイラヴェドラ</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	アルバリーニョ100%	¥5,000
	リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニョを全房で直接圧搾し、500~600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。					
	<b>44326 Ollos de Roque オロス デロケ</b>	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	アグデロ45% トレイシャドゥーラ30% ラド25%	¥5,900
	イアゴの息子ロケの名前を冠したキュヴェで21年は春は湿度が多く、夏は温暖な年でした。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し330~840Lの木樽とアンフォラで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカバス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジューシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。					
	<b>44325 Ollos Tinto オロス テイント</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイニョ・ロンゴ40% フランセリャオ30% エスバディロ15% ソノン15%	¥4,000
	スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが4品種を30~45日間スミマセラシオンカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びたガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みたてカシスや湿った土のアロマ、熟したブドウに控えめな酸、果実味よくバランスの良い味わいでアルコール感がさほど強くなく飲み飽きしません。					
	<b>44327 Ollos de Maia オロス デマイア</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイニョ・ロンゴ50% フランセリャオ40% Caiño de Terra10%	¥5,500
	元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、ブルー、いちぢくの香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、塩味や完熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっかりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。					

## 4.Domaine des Sonnettes ドメヌ・デ・ソネット

サヴォワの『ドメヌ・デ・ソネット』（ニソンシャイン・ヴァン）は新キュヴェの赤2キュヴェを…  
ふんわり柔らかで果実味豊かな仕上がりとなっております♪癒やし系エチケット♥

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36230 Pied de Mouton ピエド ムートン</b>	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ80% フルサル20%	¥3,600
	ピエド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいルビー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。					
	<b>36231 Tete de Fruit Rouge テットド フリュエ ルージュ</b>	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ピノワール100%	¥5,000
	キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。					

# 2025Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

## 5.Dexheimer デクスハイマー

ヴァイングート・ヴァルドルフより生産者名を改名いたしましたドイツ/ラインヘッセン『デクスハイマー』。  
 ピノブラン&ルミ&BPN（バイビーピノワール）が新キュヴェ♪全8キュヴェご案内♪♪♪  
 広がる香り&味わい、余韻までどうぞお楽しみ下さいませ♥

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36406</b> Petillant Naturel ペティアン ナチュレル	23	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白 微泡	シルヴァナー ゲヴェルトツラミネール ゲルバーミユスカテラー ピノグリ、ミュラートゥルガウ	¥3,500
	ドイツ・ラインヘッセン、5品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リンゴやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにごくわずかな泡、青りんごを思わせるドライな酸味にわずかなほろ苦さもあるドライな仕上がります。					
	<b>36407</b> Weiss ヴァイス	22	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白	シルヴァナー65% ヴァイスブルグンダー35%	¥3,500
	22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4~7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スイーティやグレープフルーツ、黄色リンゴやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが広がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。					
	<b>36686</b> Pinot Blanc ピノブラン	22	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白	ピノブラン100%	¥4,000
	ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフードル Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色リンゴ、ライム、グレープフルーツのアロマ、クリアでドライなアタックにシャープな味わい、広がる旨味とじわりと滲み出る酸味が広がります。					
	<b>36684</b> Riesling リースリング	22	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白	リースリング100%	¥4,200
	ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。リースリングをドイツの伝統的なフードル Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー色、カリンや摘みたてあんず、リンゴジャム、洋梨のアロマ、アタックから果実の旨味が感じられ高め酸味と詰まったエキシ感、ジャムやコンポートの甘味も奥から感じられます。					
	<b>36685</b> Lumi ルミ	21	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白	ピノブラン50% ソーヴィニオンブラン50%	¥4,400
	「ルミ」はエストニア語で「雪」の意味です。21年はとても寒くて雨の多い年でした。2品種を全房でプレス、12hlのフードルで澱が残った状態で12ヶ月発酵・熟成後、500Lの木樽で酸幕酵母下で追熟しました。グリーンイエロー色、レモンやライム、オレンジピール、摘みたての桃の香り、クリアなアタックで冷涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。					
	<b>36409</b> Nice Guy ナイスガイ	22	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	ロゼ	ブラウアー・ホルトキーザー シルヴァナー ピノグリ	¥3,400
	ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスママセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。淡いローズビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユーカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が広がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。					
	<b>36410</b> BPN バイビー ピノワール	21	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	赤	ピノワール100%	¥4,500
	Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフードルでピジャージュを施しながら発酵、24hlのフードルで熟成しました。淡いビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。					
	<b>36408</b> Pinot Noir ピノワール	20	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	赤	ピノワール100%	¥5,000
	20年は温暖でもなく冷涼でもなく、春と夏に適度な雨量に恵まれた年でした。ピノワールを全房で14日間醸し後、12hlのフードルでピジャージュを施しながら発酵し24hlのフードルで熟成しました。やや濃いビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーの香り、上品な舌ざわりで心地良い酸味が溶け込んだ広がりのある果実味、タンニンとのバランスが良い上質な逸品です。					

# 2025Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

## 6.Vino Martvillei ヴィノ・マルトヴィレ

ジョージア『ヴィノ・マルトヴィレ』は醸し無しの白を造ってみたい、醸した黒ブドウの上に白ブドウのジュースをアッサンブラージュしてみたり、と色々試みていらっしゃいます♪お楽しみください〜

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36383</b> Tsolikouri No Skin ツオリコウリ ノースキン	22	-	白	ツオリコウリ100%	¥3,500
	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味が口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。					
	<b>36382</b> Tsolikouri ツオリコウリ	22	-	オレンジ	ツオリコウリ100%	¥3,500
	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。					
	<b>36384</b> Krakhuna クラフナ	22	-	オレンジ	クラフナ100%	¥3,500
	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したクラフナをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。イエローゴールドの外観、リンゴや豊水梨、ビワ、オレンジピールのアロマを感じます。アタックには穏やかな苦みが感じられ口あたり良く、ほんのり茎のニュアンスもあります。					
	<b>36385</b> Mtsvane Kakhuri ムツヴァネ・カフリ	22	-	オレンジ	ムツヴァネ・カフリ100%	¥3,500
	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したムツヴァネ・カフリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。しっかり濃い琥珀色、マロンやオレンジ、カリンジャム、洋梨コンポートのアロマ、たっぷりの果実味に完熟柑橘やハチミツの香りも拡がり、苦みや渋みがじわりと残ります。					
	<b>36386</b> Martha マーサ	22	-	ロゼ	ツオリコウリ95% アラダストゥリ5%	¥3,500
	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストゥリの上にツオリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。					

## 7.Tchotiashvili チョティアシュヴィリ

ジョージア『チョティアシュヴィリ』は新VTGをご紹介！すべて18VTGです！  
洗練系ジョージアオレンジです

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36378</b> Mtsvane ムツヴァネ	18	-	オレンジ	ムツヴァネ100%	¥3,500
	例年通り暑い夏のと涼しい気候でした。ムツヴァネを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。やや淡い黄金色、洋梨や白桃、ネクタリン、マンダリンの香り、心地の良いアタックに中程度の酸味とボリューム、口あたりよくほどほどの渋味のあるオレンジワインです。					
	<b>36377</b> Rkatsiteli ルカツィテリ	18	-	オレンジ	ルカツィテリ100%	¥3,700
	9月下旬に収穫したルカツィテリを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。琥珀色に近い黄金色、コリやオレンジジャム、カリンジャム、甘い熟した果実の香りをたっぷりと感じます。拡がりがありしっかり旨味のあるアタックに控えめなタンニンの渋み、バランスの優れた仕上がりです。					
	<b>36379</b> Kisi キシ	18	-	オレンジ	キシ100%	¥3,900
	9月下旬に収穫したキシを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。濃い黄金色の外観、マロンやオレンジ、マムレード、キャラメルを感じます。しっかりとした存在感のタンニンを感じるアタック、口中でボリュームが増し柿やリンゴの種の渋味がアクセントとなっています。					