

ナチュラルワインの販売を始めました。

ディオニー(株)さんのナチュラルワインの販売を始めました。その中でも日本人の女性がフランスに渡りビオディナミ農法でブドウを栽培し、こだわりのワインを作っています。その新井順子さんのワインと彼女がセレクトしたワインを主に取り扱います。

	 <p>スタッフと畑で</p>																																																								
<p>収穫1か月前のブドウ畑。赤ワイン用品種。</p>		 <p>ブドウは手摘み。</p>																																																							
	<p>自然な赤ワインをお楽しみください 2,100円 酸化防止剤無添加</p> <table border="1"> <tr> <td>43201</td> <td>コートデュローヌ 酸化防止剤無添加 Nature A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2019</td> <td>Dom Benedetti Syrah Mère Nature</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメヌ・ベネディティ シラー・メール ナチュラル</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>IOP Vin de France ヴァン・ド・フランス</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2100 J.A.N./ 457346166370</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 6 x 2 タイプ/ 赤・ミニディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 露地/ ビューローヴェリタス</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> </tr> <tr> <td></td> <td>シラー100%</td> </tr> </table> <p>イタリアからローヌへ移住して3代目のクリスチャンが息子と共に葡萄栽培地で育てたシラー。醸し出すフルーティなジュースのみを1日1度の収穫から丁寧に選別し、そのままだけ。SO2無添加で仕上げました。詰まったパルプルブラック色、カシスチョコの甘い香り、滑らかな口あたりに自然な果実の旨味を伴ったスパイス、種やかなエッセンスが醸り出す味わいが印象的です。</p>	43201	コートデュローヌ 酸化防止剤無添加 Nature A	VIN 2019	Dom Benedetti Syrah Mère Nature		ドメヌ・ベネディティ シラー・メール ナチュラル	呼称/	IOP Vin de France ヴァン・ド・フランス	参考小売/	2100 J.A.N./ 457346166370	規格/	750ml x 6 x 2 タイプ/ 赤・ミニディアム	栽培/	ビオロジック 露地/ ビューローヴェリタス	土壌/	粘土石灰		シラー100%	<p>ちょっと高級な白ワインをお楽しみください。 酸化防止剤無添加</p> <table border="1"> <tr> <td>42500</td> <td>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</td> </tr> <tr> <td>VIN 2015</td> <td>Sebastian Riffault Sancerre Vinifie par Janko Arai</td> </tr> <tr> <td></td> <td>セバスチャン・リフォア サンセール ヴィニフィエ パー ジャンコ・アライ</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Sancerre サンセール</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>5000 J.A.N./ 497455207673</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオディナミ 露地/ カリブフランス</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ソーヴィニヨンブラン100%</td> </tr> </table> <p>新井順子自身が納得のいく味わいに仕上げた4年目となるコラボワインです。粘土石灰質のブドウを500Lとが1Lの割合で18ヶ月熟成させました。驚くべき赤土色の外観から豪華なブドウの質や味の香りが伝わります。オクシムスらしく重心低く、モーレーでつくったニュアンス、酒ワカが醸す濃厚な果実と濃厚なエキスにアフターのナッティな香りが印象的です。</p>	42500	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	VIN 2015	Sebastian Riffault Sancerre Vinifie par Janko Arai		セバスチャン・リフォア サンセール ヴィニフィエ パー ジャンコ・アライ	呼称/	Sancerre サンセール	参考小売/	5000 J.A.N./ 497455207673	規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオディナミ 露地/ カリブフランス	土壌/	粘土石灰		ソーヴィニヨンブラン100%	<p>夏は白ワインが最高です。 3,600円 酸化防止剤無添加</p> <table border="1"> <tr> <td>43467</td> <td>アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</td> </tr> <tr> <td>VIN 2018</td> <td>Christian Binner Riesling Le Champ des Abouettes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>クリスチャン・ビネール リースリング シャン・ド・アル・エット</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Alsace アルザス</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>3600 J.A.N./ 4573461665720</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオディナミ 露地/ エコセル デメーテル</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>花崗岩 粘土</td> </tr> <tr> <td></td> <td>リースリング100%</td> </tr> </table> <p>カッツェンタール産のリュージュ・ド・レ・ヒュンフェルトは新農がかかり一定の割合で貴腐ブドウが混ざり複雑な香味をワインにもたらします。味がかった18年、花崗岩のリースリングをアルザス・アール・ド・アルで熟成しました。輝くアンバーゴールド色、ハニー・オレンジ・メロンの香り、滑らかなアタックに続き上品な味わい、種やかな酸とミネラルが醸り出す精緻な食感が印象的です。</p>	43467	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	VIN 2018	Christian Binner Riesling Le Champ des Abouettes		クリスチャン・ビネール リースリング シャン・ド・アル・エット	呼称/	Alsace アルザス	参考小売/	3600 J.A.N./ 4573461665720	規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオディナミ 露地/ エコセル デメーテル	土壌/	花崗岩 粘土		リースリング100%
43201	コートデュローヌ 酸化防止剤無添加 Nature A																																																								
VIN 2019	Dom Benedetti Syrah Mère Nature																																																								
	ドメヌ・ベネディティ シラー・メール ナチュラル																																																								
呼称/	IOP Vin de France ヴァン・ド・フランス																																																								
参考小売/	2100 J.A.N./ 457346166370																																																								
規格/	750ml x 6 x 2 タイプ/ 赤・ミニディアム																																																								
栽培/	ビオロジック 露地/ ビューローヴェリタス																																																								
土壌/	粘土石灰																																																								
	シラー100%																																																								
42500	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature																																																								
VIN 2015	Sebastian Riffault Sancerre Vinifie par Janko Arai																																																								
	セバスチャン・リフォア サンセール ヴィニフィエ パー ジャンコ・アライ																																																								
呼称/	Sancerre サンセール																																																								
参考小売/	5000 J.A.N./ 497455207673																																																								
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口																																																								
栽培/	ビオディナミ 露地/ カリブフランス																																																								
土壌/	粘土石灰																																																								
	ソーヴィニヨンブラン100%																																																								
43467	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature																																																								
VIN 2018	Christian Binner Riesling Le Champ des Abouettes																																																								
	クリスチャン・ビネール リースリング シャン・ド・アル・エット																																																								
呼称/	Alsace アルザス																																																								
参考小売/	3600 J.A.N./ 4573461665720																																																								
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口																																																								
栽培/	ビオディナミ 露地/ エコセル デメーテル																																																								
土壌/	花崗岩 粘土																																																								
	リースリング100%																																																								

新井順子：ワインの魅力を知り、ワインに目覚め、学ぶ立場から、教える立場へ…そして、ボルドーに留学を果たし醸造学を勉強。帰国後は、フランス料理店を経営し、ついに、2002年、ロワールのトゥーレーヌにワイン蔵「ドメヌ・デ・ボワ・ルカ」を構え、当主となる。はたまた翌年には、ワイン輸入会社「コスモジュン」を設立。愛するワインの魅力を多くの人たちに伝えるため、ワイン醸造農家、ワイン輸入商、ワインコンサルタントと何足ものワラジを履き、日々奔走する姿は、まさにジャンヌ・ダルク。3月11日の東日本大震災をきっかけに、現在では、日本のためにできることをと、日本酒造りにも取り組み、日本の未来へとつながります。そして今はコスモジュンの輸入はディオニー株式会社が行っています。

15℃設定のワインセラーで管理していて、ワインはその都度あるものを仕入れるので変化します。

「自然と心が通じあう」ディオニー 繊細な味覚を満足させる「最適なモノ」を「素敵なコト」と一緒に夢と愛情を持ってお届けいたします。

【Mさんの感想】ロワールの銘醸地「サンセール」を代表する生産者のワインで、熟成もしており文句ないワインでした。ソーヴィニヨン・ブランというメジャーでないブドウ品種100%のワインでしたが、美味しかったです。5000円は安いと思いました。

リースリングというドイツを代表する白ワイン用ブドウ品種100%のワインでしたが、このワインは甘くなく、辛口でした。ビンテージ2018なので、熟成した感じはないけど、独特の果実味があり、肉料理に合いました。3600円は格安です。



ご購入の際はクーラーボックスか保冷袋を持参いただけると幸いです。