

# Dicey

## Dicey ダイシー

南アフリカでブドウ栽培に従事し、1977年にセントラル・オタゴのバノックバーンに移住したダイシー家の4代目兄弟、栽培家のジェームスと、長らくマウント・ディフィカルティエの醸造長を務めた醸造家のマットが2020年に設立したワイナリーです。所有する3つの単一畑はニュージーランドのオーガニック認証 BioGro (バイオグロ) を取得。低収量にこだわり、手作業での収穫と選果により細部まで妥協しないワイン造りを行っています。ラベルはジェームスのパートナーでアーティストのオデルがバノックバーンの大地を色彩で表現しています。



Bannockburn Chardonnay 2022  
バノックバーン・シャルドネ 4,700円



地方: セントラル・オタゴ 750ml **白**  
原産地呼称: バノックバーンGI  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 压榨後、野生酵母で樽発酵、11ヶ月熟成(新樽20%)、MLF75%。

柑橘、黄桃、パイナップルのアロマ。口に含むと心地よい酸と共にジューシーな果実味が広がり、リッチでフルボディな白ワインです。

Dice by Dicey Pinot Noir 2023  
ダイス・バイ・ダイシー・ピノ・ノワール 4,200円



地方: セントラル・オタゴ 750ml **赤**  
原産地呼称: セントラル・オタゴGI  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 野生酵母で発酵、15%全房使用、25日スキンコンタクト、1日1回パンチダウン、11ヶ月樽熟成(10%新樽)。

ドライハーブ、スマイル、ブラックチェリーのアロマ。凝縮した果実味としなやかなテクスチャーを備えたエレガントなワインで、若いうちから楽しめます。

Bannockburn Gamay 2024  
バノックバーン・ガメイ 5,800円



地方: セントラル・オタゴ 750ml **赤**  
原産地呼称: バノックバーンGI  
品種: ガメイ100%  
醸造: 野生酵母で発酵、25%全房使用、19日スキンコンタクト、1日1回パンチダウン、10ヶ月古樽熟成。

ブラックベリーやスマイルの華やかなアロマ。瑞々しい果実の輝きを感じるジューシーで引き締まった味わいのワインです。

Bannockburn Pinot Noir 2021  
バノックバーン・ピノ・ノワール 5,800円



地方: セントラル・オタゴ 750ml **赤**  
原産地呼称: バノックバーンGI  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 野生酵母で発酵、5%全房使用、1日1回パンチダウン、12ヶ月樽熟成(新樽20%)。

ダークチェリー、チョコレートに加え、土の香りを感じます。瑞々しい果実味と美しい酸を伴う、エレガントで複雑なワインです。

Bannockburn Black Rabbit Pinot Noir 2021  
バノックバーン・ブラック・ラビット・ピノ・ノワール 8,500円



地方: セントラル・オタゴ 750ml **赤**  
原産地呼称: バノックバーンGI  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 3.5ha、北向きの急斜面の単一畑、シスト土壌、2002年植樹。クローン5、115、エイベルを1/3ずつブレンド。100%除梗、野生酵母で発酵、22日スキンコンタクト、1日1回パンチダウン、14ヶ月樽熟成。

ラズベリーやプラムの控えめなアロマ。シルキーなテクスチャーでピュアな果実のフレーヴァーと共に力強いタンニンが広がります。長期熟成能力を秘めたワインです。

Bannockburn The Inlet Pinot Noir 2021  
バノックバーン・ジ・インレット・ピノ・ノワール 8,500円



地方: セントラル・オタゴ 750ml **赤**  
原産地呼称: バノックバーンGI  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 5.25ha、バノックバーン入り江を見下ろすテラス状の単一畑、粘土質の砂利を覆うレス土壌、2002年植樹。クローン6、777、115のブレンド。7.5%全房使用、野生酵母で発酵、21日スキンコンタクト、1日1回パンチダウン、14ヶ月樽熟成。

八角、紅茶、マッシュルーム、ビターココアを思わせるエキゾチックな香り。口に含むと熟した上質なタンニンが広がり、丸みとしなやかさを備えたワインです。