

2025Vol.4 Diony 新着ワイン一覧表

1. Bastien Boutareaud バスティアン・ブータロー

星付きレストランでソムリエとして従事していた経験がございます『バスティアン・ブータロー』は前VTGに比べブドウの力強さを感じていただける要素が強くなってまいりました。柔らかさも兼ね備えたプロヴァンスをお楽しみください。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36477 Blanc Galine ブラン ガリーヌ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シャスラロゼ ヴィラールブラン ミュスカブティグラン	¥4,500
	区画名を冠したキュヴェで23年は少降雨量でとても暑く、この区画の3割が、うどん粉病などの被害にあいました。3品種を除梗しプレス後、発酵・熟成しました。淡いイエローゴールド色、ネクタリンや黄桃、オレンジピール、柚子ジャム、ココナツのアロマを感じます。たっぷりの果実味と酸とのバランスよく完熟フルーツ食べた時の心地の良い味わいを感じます。					
	35924 Cuvée Monplaisir キュヴェ モンプレジール	21	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	クレレット、クレレットロゼ ヴィラールブラン ヴェルメンティノ マルサンヌ	¥4,500
	「私の喜び」というキュヴェ名で5品種を一部は二日間醸し、残りは10日間醸し後プレス、ステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジイエロー色、スウィーティや柚子ジャム、洋梨やカリンのアロマを感じます。スッキリとした酸味の喉越し、シャープで切れ味がありますが旨味があり豊かなミネラル感が印象的です。					
	36480 Jardin D'or ジャルダンドール	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白	クレレット、クレレットロゼ、ヴィラールブラン ヴェルメンティノ マルサンヌ	¥4,800
	バスティアンの息子バチストがこの畑で過ごした時に発した言葉をキュヴェ名に冠しました。5品種を除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵し木樽で13ヶ月熟成しました。グリーンイエローの外観、フレッシュバナナ、黄色リンゴやスタチ、トマトの葉の香りを感じます。厚みがあるアタック、うまく溶け込んだ酸味が口あたりの良さを演出、じわりとコク旨な味わいでボリュームが持続します。					
	35925 Jose Rose ホセ ロゼ	21	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	ヴィラールブラン カラドック	¥3,800
	生き物やブドウをリスペクトして、手はなるべく加えないバスティアン、粘土石灰土壌で育つヴィラールブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジピンクの外観、赤リンゴやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのりとした苦味がアクセントとなり全体のバランスを引き締め、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。					
	36479 Jose Rose ホセ ロゼ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	ロゼ	ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5%	¥3,800
	畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3品種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキス感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。					
	35923 Novesque ノヴェスク	21	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	カベルネソーヴィニオン50% シラー50%	¥4,000
	ノヴ村のリシャル・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNovesqueと名付けました。カベルネソーヴィニオンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上がりの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。					
	35604 Resistance レジスタンス	20	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	カベルネソーヴィニオン シラー カリニャン、メルロー	¥4,000
	この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒー豆、ブルーンのアロマ、じわりと広がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とびターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりです。					
	36481 Libre Arbitre リーブル アルビートル	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ニールキオ スキアカレロ アラモン サンソー、その他	¥4,500
	キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗しマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、プリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてベリーがアクセントとなり、広がるエキス感と口あたりの良さが印象的です。					
	35927 Energie Libre エネルギー リーブル	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	クノワーズ40% サンソー40% グルナツシュ20%	¥4,500
	身の回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るいルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわりとドライな味わいへと変化します。					

2025Vol.4 Diony 新着ワイン一覧表




2.Cyril Alonso シリル・アロンソ

ディオニーとのお付き合いはとても古い『シリル・アロンソ』、凝り性はますます高まり古代品種を栽培し造ったキュヴェ達はそれぞれ個性的な仕上がります。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	35852 Ceci N'Est Pas Un Vin スシネバアンヴァン	22	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シャルドネ ガメイ・ブラン・クロリオド	¥4,800
	標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・クロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりと なっています。					
	35198 Magdalena マグダレナ	20	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	シャルドネ60% シャルドネミュスカテ30% シャルドネミュスカテ10%	¥5,000
	花崗岩土壌で育つ希少な古いブドウ品種を含む3品種を全房でアンフォアで5ヶ月醸し後プレス、アンフォアで発酵・熟成しました。マレードのような濃いオレンジカラー、マンゴーやアプリコット、ブラッドオレンジやクローヴのアロマ、渋味とコク旨が感じられるアタックにドライで収斂性の高い味わい、口中にエスニックな味わいが広がります。					
	35854 Magdalena マグダレナ	22	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	シャルドネミュスカテ 100%	¥5,000
	フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネミュスカテをアンフォアで2ヶ月醸し後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アプリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわっと広がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がります。					
	35855 Art Brut アールブリュット	22	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	140種類のブドウ品種 (赤70%・白30%)	¥3,900
	花崗岩土壌で育つ140種類のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで醸ととも発酵熟成しました。淡い色調の紫ルビー色、クランベリーやイチゴジャム、リコリス、バラの香りを感じます。果実味たっぷりのアタックに赤果実やスパイスの香りがさらに広がり、中程度の酸味や渋みがアクセントとなり、湿った土の香りがアフターに広がります。					
	36476 Premiere Presse du Yeti ブルミエールプレスデュイエティ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	31種類のガメイ 100%	¥3,900
	イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフールドで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、プルーン、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長かつたっりのエキシ感が心地の良い仕上がります。					
	36475 Ambre Dissous アンブルディソー	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ・ド・ブーズ ガメイ・ド・トロイ ガメイ・ド・フロ ガメイ・ド・ショードネ	¥4,000
	花崗岩土壌で育つ4種類のガメイをス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・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いガーネットの外観、しっかりと香りが立ち上がり、バラのフローラル香やさくらんぼ、すもも、キルシュの香り、じわりと広がる旨味に程よいタンニンと酸味のナイスバランス、たっぷりの旨味、口中にベリーの香りが広がります。					
	35572 Roule ma Poule ルールマプール	21	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ・ピカール ピノノワール	¥5,500
	ブルイ近くのMarchampt村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノノワールを5日間醸し後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味にじわりと広がる旨味、口にふくむ度に増してゆく旨味、ミディアムボディの良質な味わいです。					

3.Dom Joubert ドメヌ・ジョベール



5代目の娘さんが跡を継ぎ8年が経ちます『ドメヌ・ジョベール』、新井順子さんとコラボで造った23VTGペティアンと、ドメヌものの白シャルドネはいつもながら上品でお召し上がり頂きやすい仕上がりと なっております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	44456 Charly Chardonnay P 6lliant Vinifie Par Junko シャルリーシャルドネベティアンヴィニフィエパージュンコ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	白 微泡	シャルドネ100%	¥3,300
	粘土石灰土壌で育つ樹齢20年のシャルドネを全房でプレス後、30hlのステンレスタンクと500Lの木樽で2ヶ月間発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、24年5月にデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、グリーンイエロー色、ライムや二十世紀梨、青りんごのアロマ、シャープなアタック、果実味と酸のバランス良く、瑞々しさが溢れるジュシーな仕上がります。					
	44283 Chardonnay Confidence シャルドネコンフィダンス	21	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シャルドネ100%	¥3,700
	21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフューのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれていて飲みやすい仕上がります。					
	44284 Bourgogne Blanc ブルゴーニュブラン	22	Bourgogne ブルゴーニュ	白	シャルドネ100%	¥3,900
	22年は晴天に恵まれ、高品質のブドウを非常に早く収穫できました。樹齢18年のシャルドネをプレス、グラスファイバータンクと500Lと220Lの木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエローの外観、洋梨や二十世紀梨、摘みたてカリン、柚子ジャムの香り、おとなしいイメージで中程度の酸とバランスの良い果実味、後半のほろ苦さがアクセントとなります。					

2025Vol.4 Diony 新着ワイン一覧表

4.Aurélien Verdet オレリアン・ヴェルデ

2022年よりシャソルネイのオーナーとなりました『オレリアン・ヴェルデ』は、自身のドメーヌでもサンスフルへ挑戦をはじめました。赤はすでにリリース中ですが、白アリゴテもこの度ご紹介させていただきます。弊社倉庫にてゆっくり熟成しており、しっかりと落ち着いてまいりました。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36116 Bourgogne Aligote Nature ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル	22	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ アリゴテ	白	アリゴテ100%	¥4,500
	Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギョーサンプル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リングやライム、セルフイーユ、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッキリとした味わいが口あたりのよい仕上がります。					
	36117 Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature コトール・ブルギニオン モン コトール ナチュラル 発売中	22	Coteaux Bourguignons コトール・ブルギニオン	赤	ピノワール100%	¥5,000
	オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのプリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトール・ブルギニオンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキスがしっかり感じられるアタックで丸みのあるジュシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的で					


5.WG Stefan Vetter ヴァイングート・シュテファン・フェッター

品種・ヴィンテージ・土壌のキャラクターをワインの中に映し出す『WGシュテファン・フェッター』、21VTGの白は例年より香り立ちが良くジュシーな出来栄です。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36400 Sylvaner Sandstein シルヴァーナー ザントシュタイン	21	Landwein ラントヴァイン	白	シルヴァーナー100%	¥5,000
	ガンバッハ・カルベンシュタインの段々畑の一部であるブルミエクリュを含む樹齢35~45年のシルヴァーナーを12hlのフドルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバランス、りんごを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美味しい酸も感じられます。					
	36401 Sylvaner Muschelkalk シルヴァーナー ムッセルカルク	21	Landwein ラントヴァイン	白	シルヴァーナー100%	¥5,000
	ムシカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25~40年のシルヴァーナーをプレス後、4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや二十世紀梨、グレープフルーツ、ミントやアスパラガスのアロマを感じます。ジュシーなアタックでシャープな酸味と豊かなミネラル感、ドライなアフターには綺麗な酸とエキスが感じられます。					
	36404 Sylvaner Schale, Stiel & Stengel シルヴァーナー シャレ シュティール&シュテンゲル	21	Landwein ラントヴァイン	白	シルヴァーナー100%	¥5,800
	貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァーナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸し後、フリーランジュースを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、りんごや洋梨、ハッサク、少し焦ばしい香りを感じます。アタックから旨味があり心地の良い酸味とジュシーな果実味、バランスのととても良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷりと広がります。					
	36399 Riesling Muschelkalk&Sandstein リースリング ムッセルカルク&ザントシュタイン	21	Landwein ラントヴァイン	白	リースリング100%	¥5,800
	ムシカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35~45年のリースリングを全房でプレスし、500Lと600Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、金柑コンポートやアプリコット、ネクタリン、黄桃のアロマを感じます。丸みのあるアタック、口中で広がる酸味と果実味、心地よいほろ苦さがアクセントとなった果実感を感じるアフターです。					

6.Dom de Villeneuve ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ


『ヴィルヌーヴ』のグリフは毎VTGセパージュや醸造に大きな変化はありませんが、23VTGは100%全房で醸しを行ったことにより、少しタニックでパワフルなエキス感が生まれております。昨年発売いたしました2022VTG（50%除梗し醸し）は、今回リリースの23VTGよりリーズナブルになっており若干在庫がございます。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	36678 La Griffe ラグリフ	23	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ	赤	グルナッシュ50% ムルヴェドル20% サンソー20% シラー10%	¥6,000
	グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでピジャージュを施しながら発酵し熟成しました。淡いガーネット色、ブルーンやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊かであっぴりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。					

2025Vol.4 Diony 新着ワイン一覧表

7. Domaine Tetta ドメヌ・テッタ

『ドメヌ・テッタ』の畑は標高400～500mのカルスト台地の上にある日本のワイン産地では珍しい石灰岩土壌です。自社ブランドのキュヴェはすべて、8haほどある自社畑のブドウから造られ、畑では除草剤や化学肥料などは使わず、ボルドー液などの薬剤も最小限の使用にとどめています。今回ご紹介いたします「ゲヴェルツトラミネール ペティアン 2023」、当初は糖度をしっかりと上げてから収穫を行い、果皮を長く漬け込む造りを考えていましたが、数日醸してペティアンにしました。余韻も長く、ブドウのポテンシャルの高さを感じていただけます。





	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	60041 Gewurztraminer P 6 tillant ゲヴェルツトラミネール ペティアン	23	-	白 微泡	ゲヴェルツ トラミネール100%	¥5,300
19年に植樹したゲヴェルツトラミネール、23VTGで初めて単一で仕込むことが出来ました。樹齢が若いこともあってフレッシュさを活かせるペティアンにしました。収穫し選果後にプレス、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。黄金色の細かな泡、カリシヤムやライチ、ミントの香り、ドライなアタックに喉越しのよい味わいでホップのニュアンスを感じます。						

8. Kai Winery 甲斐ワイナリー

『甲斐ワイナリー』のワイン造りの哲学は「量より質を考える事。健全で完熟した葡萄を使う事。流行りに流されない事。当たり前な事を当たり前にする事。」

23VTGの白/甲州の2キュヴェは、6月以降の降雨量が極めて少なく好天に恵まれ糖度も収量も高水準でしたが、その分、酸は穏やかな印象です。

22VTGの赤/メルロー-2キュヴェは、6～7月が少雨で果粒が肥大せず、収量こそ少ないものの高品質なブドウを収穫でき、フリーランジュースとプレスジュースの使い分けを行い、かざまメルローはプレスが多め、キュベかざまメルローはフリーランジュースを多めに醸造を行っており、21VTGより爽やかなイメージです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	60045 Kazama Koshu かざま甲州 辛口	23	-	白	甲州100%	¥2,300
武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。23年は6月以降の降雨量が極めて少なく好天に恵まれました。透明感のあるクリアなグリーン色、青りんごや二十世紀梨、カボスの香り、喉越し良くシャープな味わいでバランスのよい果実味、程よい甘味も感じられます。						
	60046 Kazama Koshu Sur Lie かざま甲州 シュールリー	23	-	白	甲州100%	¥3,200
ブドウの糖度が高く、病果の全くないヴィンテージでしたが、酸の数値が例年より弱く、収穫を早めpHと酸の維持に気を使いました。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、カボス、梨、柚子のアロマ、酸味少し高めでドライで喉越しの良い逸品です。						
	60047 Kazama Merlot かざまメルロー	22	-	赤	メルロー100%	¥3,300
22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸し後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。						
	60048 Cuvée Kazama Merlot キュベ かざまメルロー	22	-	赤	メルロー100%	¥4,600
6～7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸し後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、りんごやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品						