



# 2026Vol.2 Diony 新着ワイン一覧表





## 1.WG Wörner ヴァイングート・ヴェルナー

先日の来日中は好青年っぷりがステキ過ぎたマルティン（マルト）君の『WGヴェルナー』は、ガールフレンド・アランナのロゼペットナット新VTGはベリー系のお味、超人気のヴァイスですが前VTGより柔らかい酸がスムーズで、親しみやすい仕上がりになっております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>37023</b> Vin de Lagamba Frauen Power Fusion ヴァンドラガンバ フラウエン パワー フェュージョン	24	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン	ロゼ 微泡	ドルンフェルダール35% ピノワール35% ミュラートウルガウ30%	¥3,700
24年は霜でブドウの50%を失ったため、私たちは創造性を発揮しました！赤とロゼをブレンドして「フェュージョン」を造り上げました。3品種をプレス後フードルで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。明るい紫を帯びたルビー色、イチゴミルク、スマレ、レッドプラム、華やかなベリーのアロマを感じます。心地の良いプチプチがわずかに残るアタック、瑞々しくジューシーな味わい、酸味とほろ苦さが心地よく感じられる仕上がりです。						
	<b>37024</b> Marto Weiss マルト ヴァイス	23	RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン	オレンジ	ミュラートウルガウ34% ショイレーベ33% ケルナー22% リースリング11%	¥3,700
ケルナーは初めて除梗をし、私たちのワインの中では個性的な味わいに仕上がったと思います。4品種を醸した後、木樽とステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。黄金色、アブリコットやカリン、ネクタリン、火打石のアロマを感じます。オレンジピールを思わせるほろ苦さとたっぷりの果実味、酸味をカバーするジューシーな果実味が豊かさを演出します。						


## 2.Les Ânes Ailés レ・ザーヌ・エーレ

ルーション9Caveの一員キッコの『レ・ザーヌ・エーレ』から、オレンジと赤キックオフは新VTGにて、赤ピエロは初キュヴェですが2VTG同時にご案内させていただきます。オレンジは早くにSoldOutの傾向がございますので、どうぞお早めにお求めくださいませ。キックオフはリッチ感ある味わいです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44670</b> Arlequin アルレカン	24	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	グルナッシュブラン80% ヴェルメンティノー20%	¥4,000
シスト土壌で育つ全房のブドウを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。濃いゴールドイエローの外観、少しの濁り、トロピカルフルーツや金柑シロップ漬け、アブリコットや黄桃のアロマを感じます。アタックからしっかりと広がる味わい、ほろ苦いピールの味わいや酸味が心地よくアフターに残ります。						
	<b>44401</b> Pierrot ピエロ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ100%	¥4,000
23年は全房の比率が高く、シスト土壌で育つグルナッシュを5日間スミ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し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡く薄いガーネット色、スモモ、フルーツマト、檜のアロマを感じます。薄旨でやさしいアタック、口中にアメリカンチェリーを食べたような豊かな果実味と心地よい苦味を感じます。						
	<b>44671</b> Pierrot ピエロ	24	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュ100%	¥4,000
シスト土壌で育つグルナッシュを7日間スミ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し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある紫がかかったガーネット色、フルーツマト、木材のアロマを感じます。スムーズな口あたりに柔らかなタンニンが溶け込み、アメリカンチェリーの香りが口中に広がるピュアな味わいです。						
	<b>44402</b> Kick Off キックオフ	23	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナッシュグリ70% グルナッシュ20% グルナッシュブラン10%	¥5,800
Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。3種のブドウを除梗し醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。オレンジを帯びたルビー色、穏やかに香りが立ちレッドチェリーやイチゴ、ドライフルーツ、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックに高めの酸、穏やかなタンニンでスムーズな口あたり、アフターには柿の香りを感じます。						

## 3.Dom Julien Pineau ドメーヌ・ジュリアン・ピノー

ロワール『ジュリアン・ピノー』はポークソーダの新VTGです。「キャリア初のメトードトラディショナルで造りました。」とメッセージです。セパージュもポイントです。例年以上にお楽しみいただけることと思っております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44605</b> Pork Soda ポークソーダ	24	VdF ヴァン・ド・フランス	白泡	ソーヴィニヨンブラン カベルネフラン	¥3,500
24年は天候不順で、ソーヴィニヨンブランとカベルネフランを仕入れ造りました。発酵が非常に遅くペットナットを造ることができず、私のキャリアで初めてメトードトラディショナルで造りました。人生では全てに挑戦してみるべきです！活力ある力強い泡、透明に近いクリアなグリーン色、ライムやグレープフルーツ、竹林、ハーブ、爽快なイメージのアロマ、ドライなアタックにライムの果実味、スムーズで口あたりの良い逸品です。						

# 2026Vol.2 Diony 新着ワイン一覧表



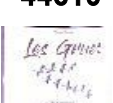

## 4.Vincent Bergeron ヴァンサン・ベルジュロン

ロワール『ヴァンサン・ベルジュロン』は定番ワインが3キュヴェ、再入荷しております。リリース当時よりずっと皆が求めるお味の人気キュヴェ達です。どうぞお早めにお求めくださいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44587 Certains L'aiment Sec セルタンレム セック</b> <span style="color:red">●再入荷</span>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	白 白濁泡	シュナンブラン 100%	<b>¥4,800</b>
	モンレイのシュナンブランを全房でプレス後、グラスファイバータンクで1ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、24ヶ月シュールラット後デゴルジュマンしたペティアンです。しっかり泡立つグリーンイエローの外観、レモンや二十世紀梨のアロマ、クリーミーで細かな泡にドライでキリッとした酸、完熟した柑橘の甘酸っぱさがアクセントとなっています。					
	<b>44589 Matin, Midi et Soir マタン ミディエ ソワール</b> <span style="color:red">●再入荷</span>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン 100%	<b>¥5,300</b>
	モンレイで馬耕している粘土・粘土石灰土壌で育つシュナンブランをプレスし、70%はグラスファイバータンク・30%は木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。とろりと粘性あるグリーンイエローの外観、ゆず、グレープフルーツ、火打石、ミントに香ばしいトーストの香り、たっぷりの果実味にドライでシャープな酸が溶け込み、甘酸っぱい柑橘の余韻もお楽しみいただけます。					
	<b>44588 Maison marchandelle メゾン マーシャンドル</b> <span style="color:red">●再入荷</span>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	白	シュナンブラン 100%	<b>¥5,900</b>
	フランス・ソーモンの畑と醸造所を借りてワイン造りを行うヴァンサンがモンレイにある区画メゾン・マーシャンドルで育つ樹齢50年のシュナンブランをステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。淡い黄色の強いグリーンイエローの外観、かぼすや夏みかんの柑橘の香り、ドライで高めの酸にエキスがじわりと広がり、ミネラル豊かでシャープなアフターを楽しめます。					

## 5.Le Chat Huant ル・シャ・ウアン






2023VTGの醸造より醸造所をロワールからラングドックへ移しました『ル・シャ・ウアン』、南仏品種”ブルブラン”で造ったオレンジは初リリースです。ロワール時代の3キュヴェはお値下げしてのリリースです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44612 Lorient ロリオ</b> <span style="color:red">●再入荷</span>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	白	ソーヴィニヨン ブラン100%	<b>¥3,500</b>
	キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌い手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを9月に収穫後、全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。グリーンイエローの外観、梨やカボス、グレープフルーツ、アップルミントの香り、たっぷりのミネラル、ゆずジャムを思わせる香りと甘酸っぱさ、ドライで爽快な味わいです。					
	<b>44614 Tsituri ツィチュリ</b>	<b>23</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	ブルブラン100%	<b>¥4,000</b>
	Tsituri はジョージア語で「赤毛」を意味し、娘が赤毛なことから命名しました。ブルブランを全房で3週間醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。濃い琥珀ゴールド色、金木犀やマンゴー、メロン、夏みかん、グレープフルーツのアロマを感じます。ドライなアタックにオレンジピールのほろ苦さを感じ、口中に広がるタンニンと中程度の酸味がアクセントとなっています。					
	<b>44615 Les Grues レ グリュ</b> <span style="color:red">●再入荷</span>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	ガメイ100%	<b>¥3,200</b>
	粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スミ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発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫がかった淡いガーネットの外観、ブラックベリーやブルーンの香り、ドライで酸とほんのり苦味のアタック、タンニンは穏やかに心地よく優しい味わいです。					
	<b>44613 La Huppe ラ ユップ</b>	<b>22</b>	VdF ヴァン・ド・フランス	赤	グルナツシュ100%	<b>¥3,200</b>
	キュヴェ名は日本語名でヤツガシラという鳥の名前を冠しました。、グルナツシュを全房でスミ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・熟成しました。淡い色調のルビー色、干し柿やラズベリー、クランベリー、グレープフルーツのアロマを感じます。やさしいアタックで控えめなタンニン、クリアな味わいに中程度の酸味がアクセントとなっています。					

# 2026Vol.2 Diony 新着ワイン一覧表

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


マドリッド『ボデガ・シンコ・レグアス』は新VTGになります白2キュヴェに加えまして、新シリーズ「マリーノ」をご紹介させていただきます。マドリッド西（グレドス）にある友人”ミゲル”からの買いブドウで造っており、マルク・イサールが拠点を置く南東とは異なったテロワールで育ったアルビーリオとガルナッチャ、ぜひお楽しみくださいませ。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36909 La Maldición Malvar</b> ラ マルディシオン マルヴァール	23	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	白	マルヴァール100%	¥3,000
	天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。粘土石灰土壌で育つマルヴァールを除梗し40日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。輝きのある綺麗なゴールドの外観、完熟みかんや黄色リンゴ、洋梨のアロマを感じます。上品で綺麗なアタック、心地の良い味わいとじわりと溢れるエキス感、リンゴのようなやさしい酸味がアクセントとなっています。					
	<b>36908 Rompecepas Blanco</b> ロンベセパス ブランコ	23	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	白	マルヴァール アイレン トロンテス、jaen	¥3,600
	23年は雨が多く暑い夏で収穫量が少ない年でした。粘土石灰土壌で育つマルヴァール、アイレン、トロンテス、jaenの4品種を除梗し40日間醸し後プレス、フードルで発酵、300Lの木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、黄色リンゴや梨、白桃、ネクタリンのアロマを感じます。たっぷりの果実味、ジューシーな味わいが広がり、レモンピールの酸味がアクセントとなっています。					
	<b>36910 Marino Albillo</b> マリーノ アルビーリオ	23	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	白	アルビーリオ100%	¥3,600
	マリーノは、はじめて飼った馬の名前です。花崗岩土壌で育つアルビーリオを除梗しプレス、フードルで発酵、300L・500Lの木樽で熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスイーティ、西洋スグリのアロマを感じます。まだ全体的に大人しいイメージですがドライで心地の良い酸と洋梨を食べたときのようなジューシーさが溢れます。					
	<b>36911 Marino Rosado</b> マリーノ ロサード	23	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	ロゼ	ガルナッチャ100%	¥3,600
	キュヴェ名は馬の名前です。花崗岩土壌で育つガルナッチャを除梗後、直接圧搾しステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。輝きのある綺麗なローズピンク色、白イチゴやクランベリー、さくらんぼなど爽快なイメージの香りを感じます。さくらんぼを食べた時の酸味とジューシーさとたっぷりの果実味、心地よくジャブな辛口の味わいです。					
	<b>36912 Marino Tinto</b> マリーノ テイント	23	DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド	赤	ガルナッチャ100%	¥3,600
	花崗岩土壌で育つガルナッチャを除梗しプレス、1日1回ピジャージュをしながらステンレスタンクとセメントタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。とろりと粘性ある透明感のある紫ガーネットの色調、クランベリーやラズベリー、湿った土、ザクロ、黒コショウのアロマ、丸みのあるアタックでジューシーな旨みにバランスよくタンニンと酸が溶け込んだ複雑味ある仕上がります。					

新ヴィンテージになり発売中です！！


## 7. Amós Bañeres アモス・バニェレス

欠品をしております、申し訳ございませんでした。不動の大人気SINカヴァが24VTGでリリース中です。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>37092 SIN Cava Xarel-lo</b> シン カヴァ チャレットロ ★	24	D.O.Cava カヴァ	白泡	チャレットロ100%	¥2,900
	カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレットロをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアージュしながら瓶内発酵・熟成しました。活力のあるクリーミーな泡立ち、グリーンイエロー色の外観、ライムやグレープフルーツ、トースト香を感じます。爽快で心地の良いアタック、喉越し良くドライでな印象を受けます。					

## 8. Dom Benedetti ドメヌ・ベネデッティ

こちらこそスパ抜群で不動の人気ローヌ『ベネデッティ』シラー赤が24VTGになりました。サンフルです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>44560 Mere Nature Syrah</b> メル ナチュラル シラー	24	IGP Vaucluse ヴォクリュース	赤	シラー100%	¥2,700
	ローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に育てたシラーをマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しSO2無添加で仕上げました。パープルガーネット色、イチゴやブルーベリー、鉄分や土の香り、スムーズでバランスのよい味わい、中程度のタンニンに果実味たっぷりで酸味少なく完熟した味わい、ジューシーな喉越しを楽しめます。					