

# 2026Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

## 1.Piri Wein ピリ・ヴァイン

ドイツ/ナーエの女性醸造家の『ピリ・ヴァイン』は白ペットナットと白3キュヴェです。新キュヴェ「オーロラ」は注目されているPIWI品種をアッサンブラージュした白で、いずれもサンスフルで綺麗な仕上がります。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>37040</b> Piri Naturel Pet Nat ピリ ナチュレル ペットナット	22	Landwein ラントヴァイン	白微泡	ショイレーベ90% ミュラートゥルガウ 10%	<b>¥3,500</b>
スレート・黄土粘土土壌で育つ樹齢40年のショイレーベとミュラートゥルガウを直接圧搾後、グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で23年春に瓶詰めしました。控えめな泡立ちのグリーンイエロー色、ライムやスイーティ、黄リンゴのアロマを感じます。シャープでドライなアタック、泡立ちも心地よくジュシーでじわりと旨味が広がります。						
	<b>37042</b> Piri Naturel Aurora ピリ ナチュレル オーロラ	22 & 23	Landwein ラントヴァイン	白	ソヴィタージュ カルディブラン スーヴィニエクリ リースリング、ケルナー	<b>¥3,700</b>
オーロラは、伝統（この谷の伝統的な品種）と、気候変動や散布量の削減などを考慮した新しい方法（ハイブリッド）との橋渡しをしています。PIWI品種はステンレスタンクで24時間醸し後発酵、リースリングとケルナーは直接圧搾後、フードルで発酵し、熟成後瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやエルダーフラワー、ミントやディルのハーブの香り、フレッシュで清涼感あるアタックはスムーズで、綺麗な酸味とバランスの良さが美しい逸品です。						
	<b>37043</b> Piri Naturel Weissburgunder ピリ ナチュレル ヴァイスブルグンダー	23	Landwein ラントヴァイン	白	ヴァイスブルグンダー 100%	<b>¥3,900</b>
ヴァイスブルグンダーを50%直接圧搾、50%マセラシオンカルボニック後プレスしアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで熟成しました。透明感たっぷりのクリアなグリーンイエローの外観、洋梨やカリン、白桃、リンゴのアロマを感じます。ジュシーで甘味のあるたっぷりの果実味が溢れ出すフルーティな味わいを楽しめます。						
	<b>37044</b> Piri Naturel Riesling ピリ ナチュレル リースリング	23	Landwein ラントヴァイン	白	リースリング100%	<b>¥3,900</b>
砂地のため日中は暖かく、夜は森の冷たい空気が流れ急激に冷え、ブドウに美しい張りを与えています。丸みを帯びた小石が混じった砂質土壌で育つリースリングを一晩醸し後プレスし発酵、フードルで18ヶ月熟成しました。濃い色調のグリーンイエローの外観、カリンや黄桃、アプリコットのアロマを感じます。旨味の詰まったアタックでしっかりと広がりがあり、上品で綺麗な味わいです。						

## 2.Dexheimer デクスハイマー

ドイツ/ラインハッセンの『デクスハイマー』は白ヴァイスが「ルフトメンシュ」へ改名して、3キュヴェを新VTGでのご紹介となります。かなり心地のよい冷涼感がポイントなワイン達を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>36871</b> Petillant Naturel ペティアン ナチュレル	24	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白微泡	シルヴァナー ピノブラン ゲルバー・ミユスカテラー ミュラートゥルガウ	<b>¥3,300</b>
ドイツ・ラインハッセン、4品種を全房でプレス、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24年10月にサンスフルで瓶詰めしました。濃いグリーンイエロー色、柚子ジャムやみかん、すりおろしリンゴ、白桃のアロマを感じます。フレッシュでシャープな口あたり、リンゴ食べたようなスッキリとした酸味が溶けた後口の綺麗なイメージです。						
	<b>36874</b> Luftmensch ルフトメンシュ	23	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	白	シルヴァナー40% ヴァイスブルグンダー40% ピノグリ20%	<b>¥3,300</b>
キュヴェ名は空気の人=夢想家を意味します。レス・粘土・石灰土壌で育った3品種を全房でプレスし、12hlと24hlのフードルで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエローの外観、トロピカルフルーツや白い花、ハチミツ、白胡椒のアロマを感じます。旨味が広がるアタック、ふくよかさジュシーな味わいにバランスよく酸と果実味のある良品です。						
	<b>36872</b> Pinot Noir 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%	<b>¥5,000</b>
レス・粘土・石灰土壌で育つピノワールを全房で醸し後プレス、解放桶でピジャージュを施しながら発酵し12hlのフードルで熟成しました。輝きある淡いビー色、クランベリーやラズベリー、ザクロのアロマ、赤系果実と黒系果実の香りが複雑に混じりあっています。エレガントなアタック、ピノらしい上品かつ穏やかで冷涼な酸味、口中にクランベリーやラズベリーの香りがたっぷり広がります。						

# 2026Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

## 3.Sélectionné par Marc Tempé セレクション パー マルク・テンペ

お待ちかねの方も多くいらっしゃると思います。アルザス『マルク・テンペ』が日本の皆様のためにセレクトした「クレマン・ダルザス ブリュット ソレラ」は煌びやかです。多めの入荷ですが、どうぞお早めにお求め下さい。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>Crémant d'Alsace Brut Solera</b> クレマン・ダルザス ブリュット ソレラ	NV	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	白泡	シャルドネ40% ピノノワール30% ピノブラン30%	¥4,300
ソレラ方式で18年をベースに12~17年をアッサンブラージュし19年5月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成し2025年春にデゴルジュマンしました。クリアで輝きある濃いイエロー、クリーミーな泡立ちで洋梨、白桃や柑橘の香り、活力あるしっかりとしたアタックで、詰まった果実味と旨みが口中に広がり、厚みのある味わいはフィニッシュまで心地よい仕上がります。						

## 4.Schauer シャウアー

オーストリア『シャウアー』の白泡ゼクト18VTGはデラックスな味わいです。白スティル2キュヴェはふくよかな仕上がりで、ソーヴィニヨンブランはディオニーのオートクチュールワインとなっております。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>Brut ブリュット</b>	18	österreichischer Sekt オーストリア・ゼクト	白泡	モリヨン(シャルドネ) 95% ヴァイスブルグンダー5%	¥5,500
暖かかったためスパークリング用のブドウは8月下旬に収穫しました。モリヨンを主体にフードルで発酵・熟成しティラージュ、二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、輝きのあるグリーンイエロー色、グレープフルーツや黄リンゴ、ミントやディルのアロマ、ドライで旨味を包括した酸味、シャンパーニュに近いフィネスがある良質な仕上がりで心地の良い長めの余韻です。						
	<b>Welschriesling ヴェルシュリースリング</b>	24	Südsteiermark スュートシュタイヤー マルクDAC	白	ヴェルシュ リースリング100%	¥2,800
オーストリア南部、スロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、スレート・砂岩土壌で育つヴェルシュリースリングを醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアな淡いグリーンイエロー色、りんごキャンディ、シトラス系のアロマ、ジューシーでバランスの良いアタック、スムーズな印象がありドライで清涼感のある酸が溶け込み、アフターをキリッと締めしてくれます。						
	<b>Sauvignon Blanc Quarz&amp;Schiefer</b> ソーヴィニヨンブラン クワツィット&シーファー	23	Südsteiermark スュートシュタイヤー マルクDAC	白	ソーヴィニヨンブラン 100%	¥3,300
ディオニーのオートクチュール・ワインです。珪岩・スレート土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月第2週に収穫、除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、アップルミントやライム、オレンジ、ネクタリン、若葉のアロマを感じます。アタックから旨味があり、キレがあり冷涼感を感じる酸が穏やかに広がる心地の良い味わいがとても心地良い逸品です。						

## 5.Las Pedreras ラス・ペドレラス

カスティージャ・イ・レオンから『ラス・ペドレラス』は約1年ぶり2度目のご紹介になります。新VTG・再入荷キュヴェ達はやはりエレガンスで、長めな余韻をじんわりお楽しみいただきたいです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>Linarejos リナレホス</b>	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	オレンジ	アルビーリョ・ レアル94% バロミノ6%	¥5,500
樹齢85年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し、ステンレスタンクで3日間醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。とろりとした粘性の濃い黄金色、アプリコットジャムや金柑コンポート、黄桃のアロマを感じます。完熟した果実の味わいが広がり、コクのあるしっかりとした黄桃の果実味に溶け込んだ酸味、余韻の長い仕上がります。						
	<b>Arquitón アルキトン</b>	23	DO Cebreros セブレロス	ロゼ	ガルナツチャ100%	¥4,500
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し直接圧搾、225~500Lの木樽で発酵後、バトナーージュしながら300~500Lの木樽で熟成しました。淡いサーモンピンク色の外観、さくらんぼや洋梨、リンゴ、カリンのアロマを感じます。詰まった味わいをしっかりと感じるアタック、リンゴの酸味とほんのり心地の良い苦みが余韻に感じられます。						
	<b>Barrio Los Arroyuelos</b> バリオロス アロユエロス	22	DO Cebreros セブレロス	赤	ガルナツチャ100%	¥4,400
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、ザクザク、イチヂクの香り、アタックはバランスよく、心地よくじわりと旨味が溢れ出し、完熟ベリーのまろやかさを感じます。						
	<b>La Coronela ラコロネラ</b>	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	テンプラネーリョ 95% その他5%	¥6,500
標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンプラネーリョを主体に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。紫しっかりとブラックガーネット色、ブルーヤカシスジャム、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、ポリウーミーでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。						
	<b>Vertiente de las Animas</b> ヴェルティエンテ デラス アニマス	22	DO Cebreros セブレロス	赤	ガルナツチャ100%	¥7,500
標高1100mの花崗岩・砂土壌で育つガルナツチャを除梗後ステンレスタンクで5日間醸しプレス、700Lの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後、木樽で熟成しました。淡いガーネット色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、リコリスの甘い香りを感じます。上品なアタックにしっかりとタンニンと穏やかな酸味が溶け込んでいます。						

# 2026Vol.3 Diony 新着ワイン一覧表

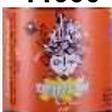
## 6.Iria Otero Mazoy イリア・オテロ・マソイ

スペイン／ガリシア女性醸造家『イリア・オテロ・マソイ』は白をたっぷり5キュヴェと赤は新VTGの2キュヴェです。DOリアスバイシャスとリベイロの個性と複雑・多彩なワイン達をぜひご賞味ください。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>36915</b> Sal Albarino サル アルバリーニョ	24	D.O.Rias Baixas リアス・バイシャス	白	アルバリーニョ 100%	¥3,200
	スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢34年のアルバリーニョを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成し24年12月20日に瓶詰めしました。クリアなライトイエロー色、ライムやグレープフルーツ、メロンの香りを感じます。スッキリとしたドライな口あたりに梨のジューシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだ喉越しのよい逸品です。					
	<b>36917</b> Shirokuma シロクマ	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	トレシャドゥーラ、 ゴデーリョ、ロウレイラ アルバリニョ トロンテス、ドナブランカ	¥3,200
	花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後24時間醸しプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。輝きのあるレモンイエローの外観、青りんごやグリーンキウイの香りを感じます。グレープフルーツやパイナップル、紅玉のようなみずみずしいエキスに、塩気とはつらつとした酸がアクセントになっています。					
	<b>36918</b> Ravia ラヴィア	23	D.O.Ribeiro リベイロ	白	トレシャドゥーラ トロンテス	¥3,200
	花崗岩・シスト土壌に植わるトレシャドゥーラとトロンテスを9月上旬に収穫、除梗後プレスしセメントタンクで発酵、セメントタンクと木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、レモンやグレープフルーツ、柚子やミントのアロマ、ドライなアタックから心地の良い果実味が口中に広がり、じわりと溢れる旨味、レモンピールのほろ苦さがアクセントとなりアフターにはライムの香りを感じます。					
	<b>36453</b> A Seara Castes Blancas ア セアラ カスタス ブランカス	23	D.O.Ribeiro リベイロ	白	トレシャドゥーラ55% ゴデーリョ25% アルバリーニョ5%ローレイロ5% トロンテス5%ドナブランカ5%	¥3,600
	花崗岩・シスト土壌に植わる樹齢49年の白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後プレスし、25hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、ミントやライム、黄リンゴ、洋梨のアロマを感じます。穏やかなアタックで柑橘の酸味がアクセントとなっていて、少しクリスピーなテクスチャーとあっさりとした余韻です。					
	<b>35830</b> Cosco コスコ	20	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	トレシャドゥーラ ゴデーリョ ロウレイラ	¥5,500
	コスコはガリシア語でカタツムリを意味します。混色畑で育つ3品種を48時間醸し後、650Lの古い栗樽で発酵・熟成しました。濁りの強い濃いグリーンイエロー色、アプリコットや洋梨ジャム、クリスピークッキーやアーモンドのアロマを感じます。じわりと広がるエキス感、完熟アプリコットや洋梨の旨味、酸味と果実味のバランス良く奥行きのある味わいに少し長めの余韻です。					
	<b>36454</b> A Seara Castes Tintas ア セアラ カスタス ティンタス	22	D.O.Ribeiro リベイロ	赤	カイニョ・ロンゴ30% ソウソン30%ブランセリヤ30% フェロー65% カイニョ・レンドン5%	¥3,300
	地元の黒ブドウ5品種を全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性ある紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、キャンディ、湿った土、しっかりと立ち上がる香りです。骨格のあるボディ、豊かなタンニンと中程度の酸が溶けこんだミディアムボディで後半はフラットな印象です。					
	<b>35833</b> Teixugo テイシュゴ	20	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイニョ・ロンゴ ソウソン	¥4,200
	テイシュゴはこの地域に生息するアナグマを意味するガリシア語です。カイニョ・ロンゴとソウソンを除梗後プレス、ピジャージュを施しながらプラスチック製タンクで発酵し、フードルで熟成しました。黒いガーネット色、フランボワーズやレッドプラム、いちぢく、ドライフルーツのアロマを感じます。じわりと広がる旨味と中程度のタンニンはバランスよくスムーズでアフターまで心地よく続きます。					

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

ルーションの『トウティ・フルッティ・アナナス』は特に人気の白・オレンジの最新24VTGをご案内いたします。白ペットナットは長期瓶熟してございました18VTGでドライかつハービーです。

	ワイン名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
	<b>43039</b> Pet Nat Ananas ペットナット アナナス	18	VdF ヴァン・ド・フランス	白微泡	マカブー100%	¥3,500
	樹齢20年のマカブーをプレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしサンフルで仕上げました。クリーミーな舌ざわりでしっかりとした泡、グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、アップルミントのアロマを感じます。心地の良いキリッとした酸味がアクセントとなり、穏やかで心地の良いドライな仕上がりです。					
	<b>44659</b> Nespola ネスポーラ	24	VdF ヴァン・ド・フランス	オレンジ	グルナッシュブラン70% ヴェルメンティエーノ30%	¥4,000
	ネスポーラはイタリア語で枇杷の意味です。シスト土壌で育つ全房のグルナッシュブランとヴェルメンティエーノを7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やネクタリン、カリンのアロマを感じます。溶け込んだ酸味と完熟した果実味の味わいのバランスが良く、スムーズな逸品です。					
	<b>44660</b> Toranja トランジャ	24	VdF ヴァン・ド・フランス	白	グルナッシュグリ70% グルナッシュブランと サンソーブラン30%	¥4,000
	トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。黄色の濃いグリーンイエロー色、アップルミントや夏みかん、二十世紀梨のアロマ、溶け込んだ酸に完熟した果実味が心地よくバランスの良い仕上がりで梨のジューシーさをアフターに感じます。					