

TORREON NEWS 11月号



株式会社日智トレーディング
〒569-1123
大阪府高槻市芥川町1丁目2番 A-2106
TEL:072-681-8624
FAX:072-681-8625
http://www.niche-trading.co.jp



銀座トレオン16区
〒104-0061
東京都中央区銀座4-14-15 2F
TEL&FAX:03-6264-2078
東京メトロ日比谷線 東銀座駅
5番出口より徒歩3分

Torreón de Paredes チリには春が訪れました



October News

Spring has already begun and the plants began to wake up. It is seen in the photograph how the Merlot has already started to sprout.
With Reserva and Reserva Privada 2020 wines we are finishing making the last blends before they go to rest in the barrels for 12-14 months.

10月のニュース

早くも春が来ました！植物が目覚めの時を迎えました。トレオン社の葡萄畑でも同様にメルロがすでに芽吹き始めています。

レセルバやレセルバ・プリバダ2020ヴィンテージは12~14か月樽で熟成する前のブレンドの最終段階になりました。



Isabel Paredes Aspillaga Ing. Agrónomo - Enólogo, Viñedos Torreón de Paredes
トレオン・デ・パレデス醸造家:
イザベル・パレデス・アスピラガ

Junto a @solcorchile hemos terminado de construir una Planta Solar de 135 kWp a un costado de nuestra Bodega para abastecer todas las operaciones que realizamos como viña.
Esta planta nos permitirá ser autosustentables en materia energética reduciendo nuestra "Huella de CO2"
This plant will allow us to be self-sustaining in energy matters by reducing our "CO2 Footprint"
Just launching our solar panel power plant. Our pledge to a carbon neutral operation is real. Keeping our wines as natural as possible. Cheers to a clean energy production.



私達はsolcorchile社と協力して、ワイナリーの横に135 kWpのソーラーパネルを設置しました。葡萄畑やワイナリーすべての電力をソーラーパネルによる発電で賄えるようになりました。このパネルにより、エネルギーの面で自立し、「CO2排出量」を削減できます。
私達はカーボンニュートラルなワイナリーになりました。
私たちは可能な限り自然の産物としてのワインを目指します。クリーンエネルギーで生産されたワインに乾杯！

チリでは葡萄が芽吹き、春を迎えました。いよいよワイン造りのシーズンがスタートです！
2015年にワインズ・オブ・チリより「持続可能(サステナブル)な農法とワイナリー」として認定されて以来、更なるサステナブルを目指し、地球環境を保全しつつワイン造り続けられる様、ソーラーパネルを新たに設置しました。
葡萄栽培から醸造に至るまでの全ての工程において、クリーンエネルギーを使用する新たな挑戦！
2021ヴィンテージはどんな素晴らしいワインが出来るのか、今から楽しみです。
また、レセルバやレセルバ・プリバダシリーズはこれから樽熟成に入ります。リリースをお楽しみに。

~トレオン輸入20周年企画~ 和食にも合うチリの特有品種「カルメネール」

トレオン・デ・パレデス レセルバ カルメネール

品種：カルメネール90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%(現行VT2015)
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量：750ml

ブラックベリー等の黒い果実香の中に、モカ、ピーマン、ベーコン等の複雑な香り。葡萄の種、ハーブ、ししとうの風味とともにまろやかなボリューム。ベルベットの様な滑らかなタンニンがあり、コーヒーやトーストの風味と共に長い余韻を楽しめる。

約150年もの間「メルロ」と間違われてきた「カルメネール」?!

カルメネールは、元々フランス・ボルドー品種で19世紀半ばにフィロキセラが広がる以前に他のボルドー品種と共にチリに持ち込まれました。
その後、フランスでは春に湿度が高く寒冷な気候で花ぶるいが発生しやすい、熟期がとても遅い等の理由でボルドーでの栽培は途絶えてしまいました。
ところが天候の良いチリではずっと生き続けました。ただチリではそれを長らくメルロと思われていました。初めてカルメネールとして認識されたのは1994年11月の事。ほんの20数年前の事ですが、今ではチリを代表する品種の一つとなりました。
カルメネールの語源の「Carmine」は「深紅色の」という意味。熟すのに時間がかかる為、早いに摘むと青い香りが残りますが、しっかりと成熟した葡萄を摘むと熟した果実、さらに樽熟成によりコーヒーやチョコのような香りになり、口に含むとやわらかくて丸いタンニンと凝縮した果実味が感じられます。
また、この特徴が、醤油や味噌を使った和食とのマリージュにもぴったり！某ホテルソムリエによってホテル特製おせちと『トレオン・デ・パレデス レセルバ カルメネール』のセットが推奨販売されました。とても好評だったようです。
皆様も是非お節料理とカルメネールのペアリングを楽しんでみてはいかがでしょうか。



Champagne & Bordeaux Michel Gonet

シャンパーニュ&ボルドー ミッシェル・ゴネより

Champagne



End of the holidays, now it is time for the harvest. Ultimate check of Sophie Signolle-Gonet on the vineyard.

休暇が終わり、収穫の時。オーナーソフィ女史によって最終チェック!



The harvest, the reward of the winegrower.

収穫、ワイン生産者の報酬。



Slowly welcoming autumn, warm colors and cold breeze!

ゆっくりと深まる秋。暖かい色と冷たいそよ風!

Bordeaux



Charles-Henri, son of Michel Gonet, he dedicated his time to restoring vines on the Montesquieu property of Château Haut-Bacalan.

ミッシェル・ゴネの息子であるシャルル・アンリ氏はかつての哲学者モンテスキューの土地で葡萄を修復することに献身しています。



We are in the middle of the harvest in Bordeaux for our Pessac-Leognan, Graves de Vayres and Bordeaux Supérieur.

ペサック・レオニャン、グラヴ・ド・ヴェイル、ボルドー・シュペリエールでの収穫の真っ最中です。



Venez partager une jolie soirée aux terrasses du port avec un Château d'Eck. Des notes de fruits rouges, une longueur et rondeur en bouche qui accompagneront avec excellence vos tapas et vos barbecues.

ボルドー南西にあるアルカション。Ch. デックと共に過ごす、素敵な夜。ベリーの色りと長い余韻、まるやかでタバサやバーベキューにピッタリです。

ミッシェル・ゴネ社の様子をInstagramより抜粋いたしました。シャンパーニュ、ボルドー、それぞれこだわりのある優れたワインを生み出している生産者です。今の時期におすすめのミッシェル・ゴネのワインをご紹介します。

シャンパーニュ ブラン・ド・ノワール



産地：フラヴォー
2009年のピノ・ノワール100%。

ピノ・ノワールにとって理想的な大陸性気候に恵まれた小石の多い畑で収穫。軽やかで繊細な泡、豊かな果実味としっかりとした骨格を持つ、フルボディワイン。ピノ・ノワールの特徴的な赤い果実の風味。お肉に合わせたいシャンパーニュ。

ボルドー(ペサック・レオニャン) シャトー・デック 2015



産地：ペサック・レオニャン
メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%
プティ・ヴェルド5%

手摘み葡萄を厳密に選果。樽で12ヶ月熟成(新樽率30%)。豊かな赤い果実とスイートスパイスやバニラ等の樽由来の繊細でふくよか香り。余韻も長くエレガント。

バックヴィンテージ2009&2010のご用意もございます。数量限定の為お早めどうぞ!

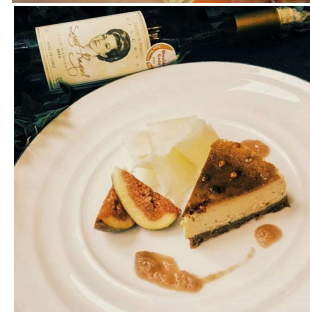


UCHINOMI WINE

おうちで楽しむトレオンワイン



日智トレーディングのスタッフが選める
ワイン×家庭料理のペアリング



レイト・ハーヴェスト デザートと甘ロワインで
スイート・ラケル 幸せTime♪

焼き芋(アイス乗せ) & バイクドチーズケーキ

トレオン社創設者ドン・アマド夫人であるラケル女史90歳を祝して描かれたスイート・ラケルラベル。完熟したゲヴェルツトラミネルを丁寧に遅摘みし、フレンチオークの樽で繊細に発酵させ12ヶ月かけてゆっくりと熟成させ、ソーヴィニヨン・ブランとブレンドした大人の甘ロワイン。黄金に煌めくゴールド。オレンジと蜂蜜のエlegantな香りが口いっぱいに広がり、洗練された大人の甘さにうっとり!! オープンで焼き上げたホクホク焼き芋にバニラアイスに乗せ、レイトハーヴェストをシロップ代わりにタラリ♡ブルーチーズを使ったバイクドチーズケーキとも相性抜群! 至福の秋の夜長をお過ごしください!

2019年ドイツで開催されましたプロワインフェアにてTim Atkin氏より "SWEET WINE OF THE YEAR"を受賞。また日本の女性だけによる国際ワインコンペティションSAKURA AWARDにてダブルゴールド受賞、他多数受賞しています。

日智トレーディングのワインを心ゆくまで楽しめるアンテナショップ

銀座トレオン16区



銀座歌舞伎座近くにある本格ワインが楽しめるワインバーです。ワイン輸入会社だからこそこできる品揃えは、ワインマニアからもお墨付きを多数頂いております。できる限り薄くスライスしてふわふわな食感を実現した生ハムや、お店の釜で焼き上げる本格ピッツァとともに、心ゆくまで美味しいワインをお楽しみいただけます。

チリ〜フランス〜オーストリア〜
ワイナリーに行った気分でお楽しみ頂けます☺

Go To Eet 対象店。食べログ、一休からご予約下さいませ!