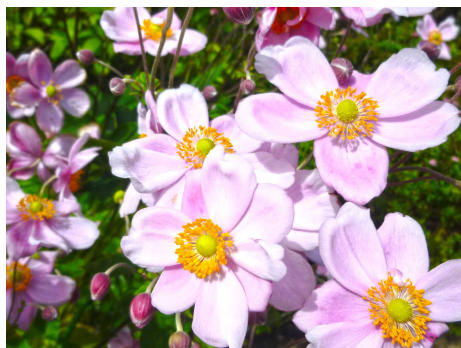


TORREON NEWS 10月号



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

Hervé Kerlann Bourgogne エルヴェ・ケルラン ブルゴーニュより収穫～醸造



HERVÉ KERLANN



Vendanges 2020, premier jour ! Les premières caisses viennent d'arriver à la cuverie, en provenance de nos parcelles de Chambolle-Musigny. Très belle maturité des raisins, peu de jus mais quelle concentration ! 2020収穫の初日！シャンポール・ミュジニーの畑の区画から葡萄がセラーに到着しました。良く熟しており、果汁は多くありませんが、なんと濃縮されているのでしょうか！

Vendanges 2020, deuxième jour. Cette petite coccinelle semble apprécier notre Pinot Noir ! 2020年の収穫、2日目！この小さくて可愛らしい虫は私たちのピノ・ノワールが好きなようです。

Aujourd'hui nous vendangeons le vignoble autour du Château. 今日にはシャトーの周りの葡萄畑を収穫しています。

Dernière ligne droite pour les vendanges au Château de Laborde ! Mais nous pouvons déjà dire un grand merci à l'équipe pour tout leur travail acharné pendant ces deux semaines ! シャトー・ド・ラポルドの収穫がもうすぐ終わります！この2週間、懸命に作業してくれた収穫チームに感謝します！



Des caisses à la cuve ! A leur arrivée à la cuverie, nos raisins de Pinot Noir sont triés à la main sur notre table de tri, avant d'être égrappés puis transportés jusqu'à la cuve de fermentation via le tapis roulant. Au Château de Laborde, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid, dans le but d'apporter plus de fruité et d'élégance à nos vins. ケースからタンクまで！セラーに到着したら、ピノ・ノワールの葡萄をテーブルで手作業で選別し、除梗した後、ベルトコンベヤーで発酵タンクに持ち込みます。シャトー・ド・ラポルドでは、発酵を開始する前に、葡萄をタンクに数日間入れて低温マセレーションを行い、ワインに果実味とエレガントさを与えます。



Opération de remontage sur notre cuvée de Gevrey-Chambertin Billard. Il faut maintenir le chapeau de marc bien humide ! ジュヴレ・シャンベルタンのルモンタージュ（ボンピングオーバー）。この果帽をよく湿らせておきましょう！

Après deux semaines de vinification, c'est l'heure du #décuvage pour notre Gevrey-Chambertin "Aux Ételois" #millésime2020 2週間醸造の後、ジュヴレ・シャンベルタン「オーエトロワ」2020ヴィンテージの熟成に入ります。

Pinot Noir, mon Amour ♥ 私の愛しいピノ・ノワール♥



エルヴェ・ケルラン社の収穫～醸造の様子をInstagramより抜粋いたしました。今年の春は暖かく晴れた日が多かったため、葡萄の成熟が早く収穫も例年より早くから始まったようです。凝縮した葡萄の収穫により、2020年のワインも期待ができます！どうぞリリースをお楽しみに！ 新たに入荷した、今飲んで美味しく今後の熟成も楽しみな2アイテムをご紹介します。それぞれの畑の特徴を味わえる素晴らしいワインです。数量に限りがありますのでお早めにご賞味くださいませ！

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017

シャンポール・ミュジニー2017



樹齢40年のピノ・ノワールを使用。オークの小樽で18ヶ月熟成。新樽率50%。マロラクティック発酵。無濾過で瓶詰。

若い時は克蘭ベリー、イチゴ、黒い果実、スマイル、乾燥したバラの花びらの香り。熟成するとリコリスや下草がエレガントに香る。ジュヴレ・シャンベルタンの特徴を余すことなく表現したワイン。ヴェルベットの様な滑らかな口当たりとしっかりした骨格。エレガントなタンニンが複雑な味わいを醸し出す。



樹齢40年のピノ・ノワールを使用。オークの小樽で18ヶ月熟成。マロラクティック発酵。無濾過で瓶詰。

スマイル、ラズベリーやイチゴの赤い果実、乾燥したバラの花びら。リッチ感があり豊潤で複雑な風味。エレガントでありながら重厚。非常にバランスが良く長期熟成が楽しめるワイン。

Torreón de Paredes

デスコルチャドス2021高得点獲得!



チリのワインガイド誌「デスコルチャドス2021」にてトレオン・デ・パレデス社のワインが高得点を獲得しました! 今年は270社のワイナリーが参加し、2600アイテムの中から厳選されました。レセルバシラー2018は現行ヴィンテージとなっておりますので、この機会にお楽しみくださいませ。



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奨める
ワイン×家庭料理のペアリング

アンデス・コレクション メルロ



煮込みハンバーグ&焼肉



少し肌寒くなるこの季節に食べたくなるのが煮込みハンバーグ。刻んだキノコをハンバーグのタネにたっぷり入れるとふわふわでヘルシーに! アンデス・コレクションのメルロをたっぷり使った赤ワインソースは、風味も良くよりワインが進みます。また、アンデス・コレクションシリーズの中でも特に凝縮した果実味、コクを楽しめるメルロは、焼肉とも相性バッチリ! 多くの焼肉店様にご採用頂いております。

【その他のおすすめ】

秋刀魚の蒲焼、スベアリの煮込み、茄子とベーコンのトマトパスタ

～トレオン輸入20周年企画～
チリで5本の指に入る得意品種「メルロ」の最高峰

トレオン・デ・パレデス レセルバ・プリバダ メルロ

品種:メルロ100% (現行ヴィンテージ2012)
産地:チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量:750ml

完熟した最高級の葡萄を選びすぐり使用。フランス産の新樽(小樽)で12ヶ月熟成。紫がかった深いルビーレッド。チェリー、桑の実、黒スグリ等の華やかな香り。果実味と樽の風味がバランス良く、スパイス、薫香、ヴァニラ等のリッチでエレガントな風味が続く。

メルロ種はトレオン社が「チリで5本の指に入る」と自信をもって生産する品種、中でも最高級のクラスのレセルバ・プリバダメルロはトレオンファンの中でも評価の高い1本です。



～WINE BAR & DINING obiobi シェフソムリエ
トレオン社にもご訪問頂いた菅氏より～

友人から開店のお祝いに頂き美味しさに感動。ヴィンテージは1990年代。程よく熟成が有り、酸味と渋味が穏やかに調和。

2014年、南米にステーキ文化を勉強に行った際にトレオン社を訪問。生産者の誠実で優しい、ホスピタリティ溢れる人柄に触れて、それがワインに反映されていると実感。トレオン社のワインで好きなポイントは力強さの中にエレガントさとスムーズさを感じる。レセルバ・プリバダは特別感を感じるワイン。レセルバ・プリバダ・メルロは肉の味を引き立てる。ワインがソースの代用になる。

ハレの日、お祝いの席やパーティのメインにお薦め。今も飲み頃ではあるがさらに瓶熟による上品な風味を楽しむ事も出来る。合わせるお料理は、炭焼きステーキ、佐賀牛特上フィレ シャトーブリアン、骨付きラムチョップ。



菅 徹

WINE BAR & DINING obiobiオーナー。シェフソムリエ。

WINE BAR & DINING obiobi
炭火でじっくり焼き上げた料理を、シェフソムリエチョイスのワインとともに楽しめるお店。三宮駅から徒歩5分。

Event Guide.2020 Autumn

大丸東京店 第98回 世界の酒とチーズフェスティバル



【会期】2020年10月7日(水)～10月13日(火)
【会場】大丸東京店 11階催事場

毎年春と秋に開催されるワイン好きに堪らないイベント。今回感染症対策を万全にして開催予定です。弊社はチリブースにて「トレオン・デ・パレデス」ワイン、オリーブオイル「ロス・アラモス」を出品致します。

今回、「完全事前ご予約制」「2時間ごとの総入れ替え制」となっております。詳細は大丸東京店ホームページにてご確認くださいませ。
URL:<https://www.daimaru.co.jp/Tokyo/sakes/>

また、試飲・試食につきましては、今回のイベントでは控えさせて頂く事となりました。予めご了承のほどお願いいたします。

※現時点(2020年9月)での予定です。感染症拡大による影響で、中止や変更となる場合もございます。

