

TORREON NEWS

2024 No.1



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
 サントル銀座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



■シャンパーニュ騎士団とは
 350年以上の歴史を持ち、フランスのなかで最も由緒ある騎士団のひとつ。シャンパンの普及を目的に活動しており4000名を超える方が騎士団に入団しています。シュバリエ、オフィシエ、名誉オフィシエ、シャンペラン、名誉シャンペランのステータスに分けられます。



左からシュバリエ橘雪子、ソフィー女史、オフィシエ猪原敬子

～シュバリエ兼任！マネージャー 橘雪子より～
 これからも引き続きシャンパーニュの普及とともに葡萄生産者であり醸造元のミッシェル・ゴネのシャンパーニュの魅力を皆様に
 お伝えしてまいります。

ホテルオークラ東京 フレンチレストラン ヌーヴェル・エポックにて ミッシェル・ゴネ メーカーズディナー開催



2023年10月30日にホテルオークラ東京にてミッシェル・ゴネのメーカーズディナーを開催致しました。29名のお客様と共にヌーヴェル・エポック極上のフレンチフルコースとソフィー女史お薦めの6種類のシャンパーニュのペアリングを楽しみました。ソフィー女史のシャンパーニュ造りに対する熱い想いを参加者の皆様にお伝え出来る素晴らしい機会を頂きました。



Champagne Michel Gonet ミッシェル・ゴネ オーナー醸造家のソフィー女史来日！

歴史あるシャンパーニュ騎士団、日本での叙任式・ガラディナーに
 ミッシェル・ゴネ正規輸入代理店として参加致しました。



昨年2023年10月27日にザ・リッツカールトン大阪にて第12回シャンパーニュ騎士団日本支部Grand Chapitre de Osakaが開催されました。シャンパーニュ騎士団の評議員であるミッシェル・ゴネのオーナー兼醸造家のソフィー・シニョール・ゴネも来日。弊社もミッシェル・ゴネ正規代理店として共に参加致しました。

叙任式では、シャンパーニュ騎士団本部評議委員の立ち合いのもと新たに47名のシュバリエ、12名のオフィシエ叙任が執り行われ弊社マネージャーの橘雪子がシュバリエを兼任致しました。

叙任式の後のガラ・ディナーでは、関西を代表するトップソムリエの方々のサービスで選りすぐりのシャンパーニュと素晴らしいお料理のペアリングを堪能しながら皆でシャンパーニュを語り、夢の様なひとときを過ごしました。

メインのお肉料理「仔牛フィレ肉のロティ」にはミッシェル・ゴネ「クー・デ・メニル・グラン・クリュミレジム2010」が提供されました。しっかりとしたお肉料理と濃厚でクリーミーなシャンパーニュの組み合わせは極上のペアリングでした。



仔牛フィレ肉のロティ
 リード・ヴォー ドフィンワ
 グラタン仔牛のジュと
 日本初入荷のクー・デ・メニル
 グラン・クリュ ミレジム2010

-----2024年とっておきのシャンパーニュ-----



20年の時を経た
 世界で1本だけの
 極上シャンパーニュ

20歳、20周年
 20年の記念日に・・・



RM(レコルトン・マニピュラン)シャンパーニュの名門
 ～ミッシェル・ゴネ～

Cuvée Prestige Blanc de Blancs
 Grand Cru Millésime 2004

キュベ・プレスティージュ ブラン・ド・ブラン
 グラン・クリュ 2004 ハンドペイント

ミッシェル・ゴネのオーナー兼女性醸造家ソフィー女史が1本1本想いを込めてプレスティージュボトルに自らペインティング。唯一無二のボトルに入っているのはドサーージュゼロ、極力手を加えず自然な状態で造られた、言わば真のシャンパーニュ。動瓶作業は職人の手で1本ずつ丁寧にやっている。ミッシェル・ゴネのエlegantで繊細な泡の秘密は出荷直前の澱抜き「R.D.(レサマンデブルジュ)」にある。

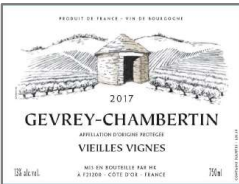


ボトルごとに絵柄は全て異なります。
 色目・絵柄のご指定は致しかねます。



フランス ブルゴーニュ Hervé Kerlann エルヴェ・ケルラン お薦めペアリング

どんな食べ物を合わせるのが良いのか？ご質問頂く事も多かったのでエルヴェ・ケルラン氏よりお薦めペアリングを紹介させて頂きます。



銘醸ワイン
Gevrey Chambertin Vieille Vignes 2017
ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017



樹齢40年のピノ・ノワール。
オークの小樽で18ヶ月熟成。新樽率50%。
長期熟成も楽しみです、今飲むのもお薦め。
【ペアリング】肉のシチュー、ビーフのスペアリブ、ジビエ



熟成ワイン
Bourgogne Pinot Noir Fut de Chene 2013
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・フュ・ド・シェーヌ 2013

10年熟成による滋味深い味わい。
【ペアリング】タパス、冷製の肉類、ピザ、焼き鳥

現在、ブルゴーニュ エルヴェ・ケルランでは原産地呼称の規定に従ってオーガニック農法へ移行しています。
原産地呼称の規定に従ってのオーガニック農法と村名畑からブルミエ・クリュ(一級)畑に至る迄持続可能農法に取り組んでいます。

2023年の葡萄の出来は？
8月は非常に高温のため葡萄が焼けたり乾燥するものもあり、収穫後非常に厳密に葡萄の選別をしなければいけませんでした、収穫量は多く健全な良い葡萄が出ています。
健全な良い葡萄が高品質のワインを造るので、2023年は高品質でボリュームのあるワインになりそうです。



チリ トレオン・デ・パレデスの今！ 女性醸造家 イザベルより近況レポート



冬：近年まれにみる雨の多い冬でした。7月に冬季剪定をしました。右上の写真は冬季剪定の様子です。
春：チリは日本と正反対で春になりました。世界に影響を与えている気候変動により、この発芽は例年よりも遅く、多雨のため気温の上昇はゆっくりでしたが、例年よりもはるかに高いため、今年は非常に暑い夏になると予想されます。左の写真は後で果物に変身するメルローの花、右下の写真は成長中のシラーのブドウ畑です。



長寿の秘訣はトレオン レイトハーヴェスト!?

レイトハーヴェスト スweet・ラケルのラベルにもなっている、トレオン・デ・パレデス創業者アマド・パレデス氏の妻であり、トレオン社長のアルバロ、副社長ハビエルの母であるラケル夫人。先日101歳のお誕生日を迎えました。チリは南米諸国では長寿の国とされていますが、それでも100歳を越えるまで長生きされる方は珍しいそうです。
一口飲むとうっとり…幸せな気分になれるレイトハーヴェスト。
そのまま飲むのももちろん、アイスにかけて大人のデザートにもお薦めです。



Event Guide 2024



大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2024年1月31日(水)~2月13日(火)
【会場】大丸京都店 地下1階和洋酒売場
チリ「トレオン・デ・パレデス」、フランス「ミッシェル・ゴネ」「エルヴェ・ケルラン」、ハンガリー「エヴィノール トカイアートボトル」等のワインより、ご自宅でお楽しみ頂けるワインからバレンタインのプレゼントにお薦めのワインまで幅広いアイテムを販売致します。



大丸神戸店 販売プロモーション

【会期】2024年3月6日(水)~3月12日(火)
【会場】大丸神戸店 地下1階和洋酒売場
チリ「トレオン・デ・パレデス」やハンガリー「エヴィノール」のトカイアートボトルを中心にホワイトデーにお薦めのワインを販売いたします！



大丸東京店 第103回 世界の酒とチーズフェスティバル

【会期】2024年4月3日(水)~4月8日(月) ※事前予約制
【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は堪らないイベント！今回はチリブースにてトレオンワイン、オリーブオイルを販売致します。



“SAKURA” JWVA Grand Tasting 2024

【会期】2024年4月24日(水)12時~17時
【会場】ホテル雅叙園東京2F
昨年に続き、今年も出展致します！今までのサクラアワード受賞ワインと共に春夏お薦めワインを出品予定です。

各会場にて皆様にお会いできます事を心待ちにしております。

直営レストラン 銀座トレオン16区



輸入会社だからこそできる品揃えのワインと石窯で焼き上げるピザなど本格イタリアンワイナリーに行った気分がワインとお料理をお楽しみ頂けます！

銀座トレオン16区
〒104-0061
東京都中央区銀座4-14-15 サントル銀座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



2024年もご愛顧賜りますよう よろしくお申し込み申し上げます
株式会社日智トレーディング スタッフ一同