

TORREON NEWS

2023 vol.4 ~ ミッシェル・ゴネより新商品入荷! ~

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



Champagne & Bordeaux Michel Gonet ~ボルドーについて~

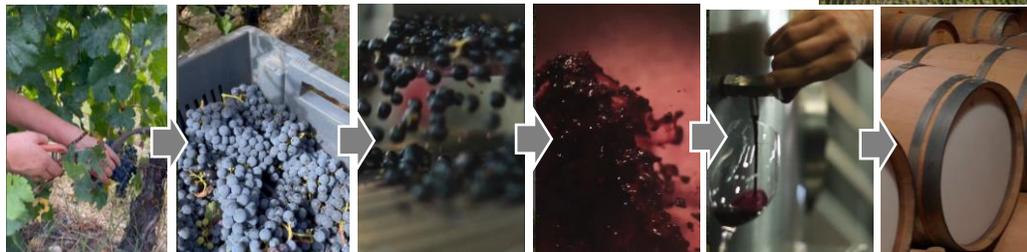
1802年創業のミッシェル・ゴネは姉のソフィーがシャンパーニュを担当し、弟のシャルル・アンリ氏、フレデリック氏がボルドーワインを担当する家族経営のワイナリーです。1986年よりボルドー、シャトーレスパルにてボルドーワイン製造開始。計8シャトー、200ヘクタールの畑を所有しています。地質学者、醸造学者、エンジニアの専門知識のもと、テロワールの特徴を最大限に表現した個性豊かな素晴らしいワインを提供するために日々力を注いでいます。2007年よりオーガニック農法に移行し、2011年有機農業のABラベルを獲得。2014年よりビオ農法に移行。所有するシャトーで持続可能な葡萄栽培を目的としています。

シャトー・デックでは馬が大活躍!

シャトー・デックの畑はサスティナブル農法を採用し、馬が大活躍。馬で耕作することによって、酸素を土壌に取り込む環境にやさしいサスティナブルな葡萄作りを続けています。

ミッシェル・ゴネ ボルドー収穫の時期!

シャトー・デックでは収穫の時期です!
このワインがどのように誕生するか、画像をご覧ください!



シャンパーニュ & ボルドー ミッシェル・ゴネのInstagramでは最新の情報や画像、動画をご覧いただけます。



ミッシェル・ゴネより新入荷! Champagne & Bordeaux

Champagne



Brut Rosé

ブリュット・ロゼ

ピノ・ノワール 100%

2007年収穫のピノ・ノワールのみ使用。サクランボや赤スグリ等の赤い果実のしなやかな香り。熟成によるコクも楽しめる。



Blanc de Blancs
Les 3 Terroirs 2017

ブラン・ド・ブラン
レ・トロワ・テロワール 2017

シャルドネ 100%

優れたシャルドネの産地「ヴァンデ、モンゲー、ル・メニル・シュール・オジェ」の葡萄を使用。3つのテロワールの良さを存分に楽しめる味わい。



Blanc de Blancs Grand Cru
Cuvée Authentique
Fût de Chêne Millésime 2005

ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ
キュヴェ・オーセンティック
フュ・ド・シェヌ ミレジム 2005

シャルドネ 100%

特級畑ル・メニル・シュール・オジェ村の最上級の葡萄を使用。4年使用後のオーク樽で7ヶ月間熟成。

Bordeaux



Château D'Eck Rosé 2022

シャトー・デック ロゼ 2022

メルロ 80%
カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

初のボルドーロゼ入荷! 樹齢30年の葡萄を手摘み。ラズベリーやローズウツの華やかな香り。爽やかで果実味と酸味。



Château D'Eck 2020
A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN

シャトー・デック 2020
A.O.C. ペサック・レオニャン

メルロ 55%
カベルネ・ソーヴィニヨン 45%

手摘みの葡萄をセラーで厳密に選果。ステンレスタックで3~4週間発酵。樽で12ヶ月熟成。赤いフルーツの豊かでシルクのように滑らかな風味。



Château Saint Eugène 2020
A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN

シャトー・サントウージェヌ 2020
A.O.C. ペサック・レオニャン

メルロ 75%
カベルネ・ソーヴィニヨン 25%

手摘みの葡萄をセラーで厳密に選果。ステンレスタックで3~4週間発酵。樽で6ヶ月熟成。赤いフルーツとスパイシーな風味。

商品詳細は株式会社日智トレーディングまでお問合せ下さいませ。

4年振りに試飲会を開催しました！

8月末に4年ぶりの試飲会を開催いたしました。表ページで紹介しております新商品を含め全部で52アイテム、ほぼ全ての取り扱いアイテムを皆様にご試飲いただきました。

真剣な表情で吟味されたり、笑顔でテイस्टングして戴いたり・・・久々の開催に不備等ないかドキドキしておりましたが、皆様の表情を見ながらスタッフ同非常に喜ばしい気持ちで過ごさせていただきました。予想を上回るたくさんの方々にご来場頂けて感謝の気持ちでいっぱいです。お忙しい中お越しいただいた皆様、誠にありがとうございました。



次回の開催が決まりましたら、またこちらのニュースにてお伝え致します！

謹告

銀座トレオン16区 グランドマネージャーとして、また株式会社日智トレーディングの強力な助っ人スタッフとして関東でのイベント等で大活躍しておりました五十里修氏が9月18日に急逝いたしました。生前、銀座トレオン16区また日智トレーディング輸入ワインを心より愛し、お店の立て直しに奔走し、最期の時までお店を良くするために尽力して下さいました。多くのお客様を笑顔にして下さった愛情に、弊社として深く謝意と敬意を表します。

銀座トレオン16区、関東のイベントや日智トレーディング試飲会にてお会い下さいました皆様には、生前のご厚誼に心より御礼申し上げます。日智トレーディング、銀座トレオン16区のスタッフ一同、悲しみや寂しさでいっぱいですが、五十里氏の意味を継いで更に喜んで頂ける店造りを目指していきます。また多くのお客様をワインで笑顔に出来る様、邁進したいと思います。

株式会社日智トレーディング スタッフ一同
有限会社トレオン・ジャパン 銀座トレオン16区スタッフ一同

Event Guide Autumn 2023

RMシャンパーニュの名門「ミッシェル・ゴネ」オーナー兼醸造家のソフィー・シニョール・ゴネ女史来日に伴い、下記の通りメーカーズディナーを開催することとなりました。ふるってご参加いただけますと幸いです。



ミッシェル・ゴネ メーカーズディナー inホテルオークラ東京 ニューヴェル・エポック

【会期】2023年10月30日(月)18:00より一斉スタート

【会場】ホテルオークラ東京 フランス料理ニューヴェル・エポック
(オークラ ヘリテージウイング 5階)

【料金】お一人様¥70,000(消費税・サービス料込)



7代目としての伝統を受け継ぎながらも女性ならではの視点を生かし、繊細で優しくエレガントなシャンパーニュ造りを手掛けるソフィー女史から直接お話を伺うまたとない機会です。6種類のシャンパーニュとともにラグジュアリーなひと時をお楽しみください。

お申込先：03-3505-6073

(ホテルオークラ東京 ニューヴェル・エポック)

現在、直営レストラン「銀座トレオン16区」でもソフィー女史来日中に皆様と共にシャンパーニュを楽しむイベントを企画しております。

確定しましたらInstagramやFacebookでご案内致しますので、是非フォローしてくださいと幸いです。

日智トレーディング
Instagram



@NICHE_TRADING

銀座トレオン16区
Instagram



GINZA_TORREON



銀座にワイナリー出現！？
こだわりのワインを心行くまで愉しめる。
銀座の大人の隠れ家。



まるでワイナリーを訪問した気分でワイン畑を眺めながら、弊社の自社輸入ワインを美味しいお料理と共に楽しみください！！造り手の想いの詰まったワインを片手にゆったりとしたひと時を。。。

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

