



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

Vins et crèmes de fruits de Bourgogne et du Beaujolais.

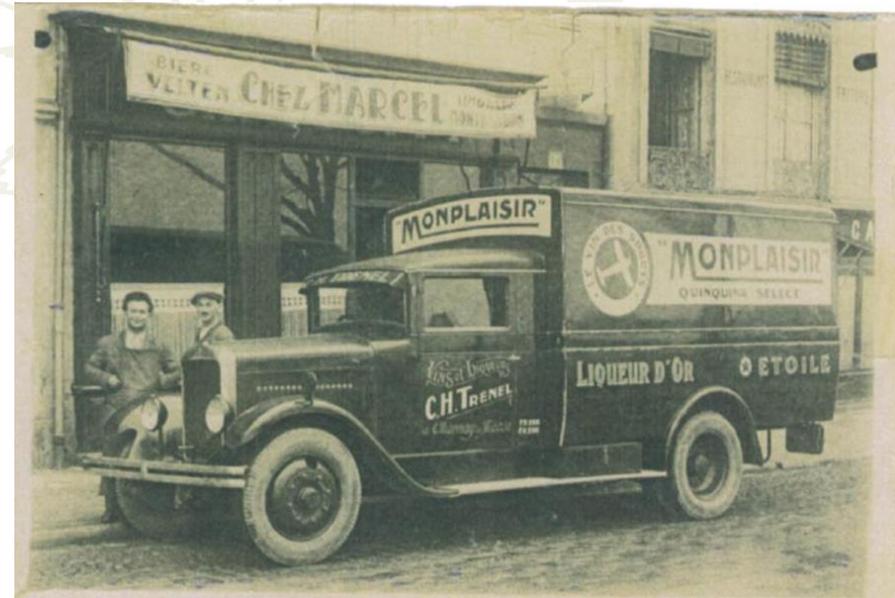
“On ne fait bien que ce que l’on connaît bien“.

La devise de la Maison Trenel depuis toujours.

La Maison Trenel est une maison de tradition, la tradition bourguignonne, celle des crèmes de fruits, mais pas n'importe quels fruits, les fruits de Bourgogne.

Une histoire de famille

- En 1928 Henri Claudius TRENEL, restaurateur à Cluny, crée son négoce de vin. Il rachète rapidement les spiritueux Lacrouze.
- De 1945 à 1988, grâce à André TRENEL, la maison devient une référence locale avec son ami Jules CHAUVET. Maison que rachète ensuite TRENEL.
- En 1988, il passe la main à son bras droit Henri De Boissieu et son neveu Bruno CHAMBE prend la direction technique.
- En 2015 la maison est rachetée par un passionné ambitieux et nous souhaitons qu'elle redevienne une référence qualitative de la région.



Des crèmes de fruits d'exception

- Approvisionnements irréprochables et des fruits à parfaite maturité. Nous recherchons pour nos vins comme pour nos fruits les meilleurs terroirs.
- Des concentrations de fruits jusqu'à 3 fois supérieure à nos concurrents.
- Macération fruit + alcool longue de 5 semaines pour une meilleure extraction des arômes (pour les autres producteurs 3 semaine). Utilisation d'alcool à 96 % totalement neutre (betterave).
- Pas de remise en macération des marcs.
- Fabrication : mélange avec du sucre de betteraves très raffiné pour préserver la pureté de fruit.
- Un savoir faire perpétué : Bruno CHAMBE, plus de 40 ans de fabrication de Crème
« C'est simple : les meilleurs fruits, une bonne concentration, une longue macération, un bon dosage ».
- Les crèmes les moins sucrées et les plus fraîches du marché.
- Utilisations :
 - Pure, sur glace pilée : pour apprécier toute la pureté aromatique du fruit.
 - En cocktail : associé a des alcools blancs, jus de fruits, vins blancs, crémants, champagnes, eaux gazeuses ...
 - En cuisine : sauces, glaçages, pâtisseries, comme un coulis sur un fromage blanc, une glaces ...
- Des clients prestigieux, certainement parmi les plus exigeants au monde :



Georges Blanc

Paul Bocuse



ANNE
SOPHIE
PIC



Des crèmes de fruits d'exception

- **Cassis de Bourgogne** : une nouvelle IGP garantissant notamment une provenance Bourguignonne des cassis et l'utilisation de 2 variétés peu productives : Noir de Bourgogne et Royal de Naples.

IGP Cassis de Bourgogne
Hautes Côtes de Nuits 18%

Des terroirs tardifs des Hautes Côtes de Nuits
Hameau de Concoeur au dessus de Vosnes Romanée
Une intensité exceptionnelle.
Concentration en fruit : 600 g/l

IGP Cassis de Bourgogne 15%

Cassis 100 % Bourguignons
Du fruit, de la finesse, de la gourmandise
500 g/l

IGP Cassis de Bourgogne Bio 15%

L'un des seuls cassis de Bourgogne Bio : 500 g/l

Crème de Framboise 18%

Des variétés pures et expressives (Llyod Georges) : 500 g/l

Crème de Pêche de Vigne 18%

Une gourmandise pleine de soleil. 400g/l

Crème de Mûre 18%

Une crème aux arômes fins, sombres et profonds. 575g/l

Crème de Griotte 18%

La fraîcheur des Hautes Côtes de Nuits
La macération longue sur des petits fruits fait ressortir des arômes puissants d'amande. (style Amaretto) 550 g/l

Les Champs de Cassis en pleine maturité fin Juin début Juillet



Tout comme pour le vin, une attention toute particulière et une surveillance quotidienne est nécessaire pour contrôler la maturité des fruits.

Bruno et Nicolas se rendent régulièrement dans les champs pour goûter et trouver le bon moment pour faire la récolte des baies.

Champs de Cassis



Les champs sont situés en Bourgogne, dans des villages comme Concoeur, Merceuil, Et bénéficient des meilleurs terroirs comme les Hautes Côtes de Nuits.

Les Baies

Les Fruits des 2 Variétés les meilleures sont utilisées dans l'élaboration de la Crème de Cassis Trenal : Royal de Naples et Noir de Bourgogne.



La Récolte

Les Fruits sont récoltés début Juillet et sont immédiatement livrés dans nos entrepôts pour pesage et mise en macération.



Livraison et Pesage des Fruits



Tri et Mise en cuve des Fruits



On verse de l'Alcool neutre sur les Fruits



Remontage des jus



Ouverture de la cuve après environ 8 semaines de macération



On charge le Pressoir Pneumatique



Le Pressoir pneumatique est équipé d'une poche souple qui permet un pressurage long et lent, qui extrait le jus et les sucs sans les peaux, pour que la Crème ne soit pas trouble.

Pressurage des Fruits macérés



Cassis N.B + Royale
2200 kg +
840 Litres Alcool
le 24/06/11