

# Palmer & Co

CHAMPAGNE

## 時をかけるシャンパーニュ「パルメ」

1947年創業のプレミアム・シャンパーニュメゾン。  
モンターニュ・ド・ランスの7人のシャンパーニュ  
生産者たちが集まり、世界に名を轟かすブランドを  
創り上げようという想いで設立されました。現在、  
モンターニュ・ド・ランス地域に広がる200ha以上の  
グラン・クリュとプルミエ・クリュのブドウを主体に、  
洗練されたシャンパーニュを生産しています。

パルメの哲学は「時間」を尊重すること。長期熟成に  
よりもたらされる複雑な熟成感とまるで時を駆け  
てきたかのようなフレッシュさが共存する、時代を超  
えて受け継がれるシャンパーニュです。

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権  
においてグラン・テロワール2015が「World Champion  
Classic Vintage Brut Blend」を獲得したほか、フラッグ  
シップの「ブリュット・レゼルヴ」(現ラ・レゼルヴ)を  
はじめ異なるキュヴェが続々と世界一を受賞してお  
り、一つのブランドとして快挙を成し遂げています。  
今や世界中で最も評価されるメゾンの一つと言っても  
過言ではありません。



世界一獲得 NVブリュット



ラ・レゼルヴ

最高級のテロワールを厳選して造られたフラッグシップシャンパーニュ。モンターニュ・ド・ランスのブルミエ・クリュとグラン・クリュが主体で、それぞれの特徴が表れています。

品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ムニエ20%  
リザーヴワイン:30~35%使用  
瓶内熟成:48カ月  
ドサージュ:6g/l

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2020  
「World Champion Classic NV Brut」獲得!

希望小売価格 (750ml) 8,000円+税  
(375ml) 4,800円+税 (1500ml) 19,500円+税

長期熟成ゼロ・ドサーージュ



ラ・レゼルヴ・ナチュラル

深さ18メートルの白亜質のセラーで長期熟成させることにより生み出された驚くほど複雑な味わい。ドサーージュを行わないことで、モンターニュ・ド・ランスの偉大なテロワールの素晴らしさが、センセーショナルなアロマの輪郭となって引き出されています。

品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ムニエ20%  
リザーヴワイン:30~35%使用  
瓶内熟成:72カ月  
ドサージュ:0g/l

※ラ・レゼルヴをさらに2年間長熟成。

希望小売価格 (750ml) 12,000円+税

世界一獲得 ブランド・ノワール



ブランド・ノワール

ピノ・ノワールとムニエを絶妙なバランスでブレンドしたモダンなブランド・ノワール。グレープフルーツやスグリの爽やかさが桃やアプリコットの芳醇なアロマを引き立てています。アロマの強さと繊細さが非常にバランス良く感じられます。

品種:ピノ・ノワール50%、ムニエ50%  
リザーヴワイン:30~35%使用  
瓶内熟成:48カ月  
ドサージュ:6g/l

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2021  
「Best Champagne Blanc de Noirs NV」獲得  
「World Champion Classic Blanc de Noirs」獲得  
2022 2023

希望小売価格 (750ml) 15,000円+税

世界一獲得 ブランド・ブラン



ブランド・ブラン

モンターニュ・ド・ランス地区のブルミエ・クリュ、ヴィレル・マルムリイとトレバリュのシャルドネが主体。シャープなミネラル感と酸のバランスがよく、長く繊細な余韻へと続きます。

品種:シャルドネ100%  
瓶内熟成:60カ月  
ドサージュ:6g/l

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権  
「Best Champagne Blanc de Blancs NV」獲得  
2019 2020 2021 2023  
「World Champion Classic Blanc de Blancs」獲得  
2021 2022

希望小売価格 (750ml) 15,000円+税

パルメの原点、そして新たな象徴



グラン・テロワール 2015

創設メンバー7名の畑を含む、グラン・クリュ、ブルミエ・クリュのブドウのみを使用した、メゾンの歴史とテロワールを象徴する新たなヴィンテージシャンパーニュ。力強く魅惑的で、エレガントな味わいです。

品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール38%、ムニエ12%  
瓶内熟成:6年  
ドサージュ:7g/l

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2024  
「World Champion Classic Vintage Brut Blend」獲得  
デキャンター誌 ワールド・ワイン・アワード2024  
プラチナ賞97点

希望小売価格 (750ml) 18,000円+税  
(1500ml) 42,000円+税

ソレラと長期熟成で造る最上級キュヴェ



アマゾーン・ド・パルメ

ソレラと長期熟成で造るパルメの最上級キュヴェ。ソレラで熟成したシャルドネを贅沢に18%使用。モモやアズ、トースト香の複雑なアロマ、力強く芳醇な味わいが口の中で広がります。

品種:シャルドネ51%、ピノ・ノワール49%  
リザーヴワイン:100%使用  
(使用ヴィンテージ:2012、2010、2009)  
(ソレラ熟成シャルドネ18%)  
瓶内熟成:8年  
ドサージュ:7g/l

希望小売価格 (750ml) 34,000円+税

メゾンの歴史を脈々と受け継ぐソレラ・ロゼ



ロゼ・ソレラ

傑出した果実味と繊細なスパイスの香りが融合したユニークなシャンパーニュ。40年以上ソレラ(原酒を継ぎ足し続ける手法)で熟成した、リザーヴ産ピノ・ノワールのリザーヴワインをブレンドしています。

品種:シャルドネ45%、ピノ・ノワール35%、ムニエ20%  
リザーヴワイン:30~35%使用  
(ソレラ熟成ピノ・ノワール7~8%)  
瓶内熟成:36カ月  
ドサージュ:6g/l

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2023  
「The Chairmans Trophy」獲得  
IWSC2024 最高得点98点獲得

希望小売価格 (750ml) 12,000円+税

リザーヴワインが奏でる、甘美なエレガンス



ネクター・レゼルヴ

リザーヴワインを贅沢に30%以上もブレンドした伝統的なデザートシャンパーニュ。味わいは豊かでクリーミー。また、エレガントな酸により、甘みとフレッシュさが両立しています。

品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ムニエ20%  
リザーヴワイン:30%使用  
瓶内熟成:36ヶ月  
ドサージュ:35g/l

希望小売価格 (750ml) 11,000円+税