



Chateau Palmer

時に磨かれたユニークなスタイル

どんな時代にも常に最上のワインを世に送り出してきたシャトー・パルメ

公式には三級格付けとなるが、そのクオリティは一級に匹敵する



シャトー・パルメの始まりは17世紀初頭までさかのぼる。1814年にイギリス将官のチャールズ・パーマーがシャトーを取得し、現在の『パルメ』という名に改名。以来、マルゴー全体のクオリティが低迷していた時代においてさえ、常に最上のワインを世に送り出している。

現在、パルメの要となる畑は、シャトー・マルゴーのすぐ南、パルメの壮麗なシャトーの裏手の台地に広がる。40-50cmの砂利質の表土の下に粘土の層が広がるという独特な土壌に合わせ、昔からメルロを多く栽培してきた。47%という高いメルロの比率がもたらす緻密で肉感的な果実が、マルゴーのアペラシオンの香り高さや優美さを引き立たせ、パルメのスタイルを特徴づけている。

パルメをシャトー・マルゴーの最大のライバルと目するロバート・パーカーは、「真の意味での偉大なマルゴーのワインとは、シャトー・マルゴー、パルメに限られる」と断言する。



2017 Alter Ego de Palmer
アルタ・エゴ・ド・パルメ



- 産地: Margaux
- 品種: メルロー53%、カベルネ・ソーヴィニヨン41%、プティ・ヴェルド6%
- 熟成: バリック18-20カ月(新樽30%)
- 評価: WA92、Vinous92
- アルコール度数: 13%

レザーのニュアンスがあるダークフルーツにやや土っぽさのあるアロマ。口の中では果実が豊かに広がるが、これはカシス程まではいかずとも心地よい酸味を持つフレッシュでハッキリとしたベリー系の味わいである。タンニンはグリップーで、きつさは全く感じさせない。



2011 Ch. Palmer
シャトー・パルメ



- 産地: Margaux
- 品種: メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%
- 熟成: バリック21ヶ月(新樽50%)
- 評価: WA96、Vinous91
- アルコール度数: 13.5%

深いビー色をした、エスプレッソの豆、キャラメル、土っぽさ、スモークのニュアンスを感じる。ポイスンベリー、花、ブラックチェリーのアロマによってリッチでまるやか、ピロードのようなフルボディのマルゴーワインとなっている。