

2022 年 11 月 25 日

パルメが再び世界一を獲得！
シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権 2022 において、
ブラン・ド・ブランとブラン・ド・ノワールがワールドチャンピオンに輝きました！



株式会社都光(東京都台東区)が日本国内正規代理店を務める、シャンパーニュメゾン『パルメ』の「ブラン・ド・ブラン」と「ブラン・ド・ノワール」が、世界で最も権威のあるスパークリングワインコンペティション「シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権 2022」の各部門において、ワールドチャンピオンに選出されました。

「シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権」はシャンパーニュの権威トム・スティーブソンが創設した、世界で最も権威のある国際的なスパークリングワインコンペティション。シャンパーニュだけでなく世界中のあらゆるスパークリングワインがブラインドで公正に審査されます。そして、9 回目を迎える 2022 年大会において、「パルメ ブランド ブラン」が、「World Champion Classic Blanc de Blancs」に、「パルメ ブランド ノワール」が「World Champion Classic Blanc de Noirs」に選出されました。「パルメ ブランド ブラン」は昨年に引き続き、2 年連続の“世界一”獲得となりました。また、同一メゾンのブラン・ド・ブランとブラン・ド・ノワールがワールドチャンピオンをダブル受賞するのは史上初の快挙です。

<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、世界に名を轟かすシャンパーニュ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・クリュとブルミエ・クリュのブドウを主体に、非常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。スタンダードキュヴェのブリュット・レゼルヴでも最低 4 年の瓶内熟成を行います。35 年以上続くソレラシステムによるリザーヴワインの貯蔵、

20 年以上の長期熟成を前提としたミレジムシャンパーニュなど、ブランドの DNA を受け継いだ最高のシャンパーニュを造るためには時間をかけることを厭いません。長期熟成によりもたらされる複雑な熟成感と、まるで時をか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。

【商品情報】

パルメ ブラン・ド・ブラン

ブドウ品種：シャルドネ 100%

ドサージュ：7g/l

熟成：60 ヶ月

容量：750ml

希望小売価格：10,500 円 +税

モンターニュ・ド・ランス地区のプルミエ・クリュであるヴィリエ・マルムリィとトレパイユのシャルドネが主体。コート・ド・セザンヌの繊細でフルーティーなシャルドネとブレンドされ絶妙なハーモニーを奏でています。柑橘類や白い花、アーモンド等の繊細なアロマ。シルキーかつフレッシュな口当たりで、白亜質石灰岩がもたらす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



パルメ ブラン・ド・ノワール

ブドウ品種：ピノ・ノワール 50%、ムニエ 50%

ドサージュ：7g/l

熟成：48 ヶ月

容量：750ml

希望小売価格：10,500 円 +税

モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・バル、ヴァレ・ド・ラ・マルヌの厳選したピノ・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。ピノ・ノワールを使用したソレラ原酒が豊かさを与えています。グレープフルーツとスグリの爽やかさが、桃やアブリコットの繊細なアロマを引き立てています。口の中では、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。



詳しくは公式 HP をご参照ください。

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権：<https://www.champagnesparklingwine.co.uk/>

パルメ公式 HP：<https://www.champagne-palmer.fr/ja/>

【会社概要】

会社名：株式会社都光

代表者：代表取締役 戸塚 尚孝

所在地：東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一

TEL：03-3833-3541

FAX：03-3832-6930

E-Mail：toko-eigyo@toko-t.co.jp