



株式会社 **都光**

TOKO TRADING CO., LTD.

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、
プラン・ド・プランとプラン・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「プラン・ド・プラン」と「プラン・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・スティーブンソンが創設した、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、同一メゾンのプラン・ド・プランとプラン・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・クリュとプルミエ・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ニュなど、ブランドの DNA を受け継いだ最高のシャンパニュを造るために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・ランス地区のブルミエ・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・セザンヌの纖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、アーモンド等の纖細なアロマ。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、長く纖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・ド・バール、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、桃やアプリコットの纖細なアロマを引き立てています。口の中では、アロマの強さと纖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。

シャンパニュ&スパークリングワイン世界選手権：<https://www.champagnesparklingworld.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