

2024年6月18日

IWSC2024にてパルメ ロゼ・ソレラが最高得点を獲得！
全てのワインの中で、唯一にして最高得点の98点を獲得しました！



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『パルメ』の「ロゼ・ソレラ」が、世界で最も権威のある酒類品評会の「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション (IWSC) 2024」において、最高得点の98点を獲得しました！シャンパーニュを含む、すべてのワインの中で唯一にして最高得点の快挙となりました。

<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。

<インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション (IWSC) >

1969年にイギリスで始まった歴史ある酒類の品質と味覚を競うコンペティションで、審査には20人以上のマスター・オブ・ワインを含む、120人以上の国際的な審査員が参加しています。世界三大酒類コンペティションの一つとして、国際的に非常に権威のある品評会です。

【商品情報】

パルメ ロゼ・ソレラ

ブドウ品種：シャルドネ 45%、ピノ・ノワール
35%、ムニエ 20%

ドサージュ：7.5g/l

熟成：36 ヶ月

容量：750ml

希望小売価格：10,000 円 +税

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です。この卓越したブレンドには、ソレラ（原酒を継ぎ足し続ける手法）で熟成したピノ・ノワールのリザーヴワインが加わっています。数十年にわたるメゾンの歴史的な知識・経験・技術を反映した唯一無二のキュヴェです。



<審査員によるテイastingコメント>

エレガントでフルーティーなアロマは、鮮やかなピンク色の外観によく似合う。口当たりは控えめで、柔らかなクリーム、ペストリー、熟した赤い夏の果実が感じられる。果実味の強さは終始続き、中盤にライチが現れる。フィニッシュは骨格があり、ジンジャースパイイスのニュアンスがある。極上のスタイリッシュさ。

詳しくは公式 HP をご参照ください。

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

インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション：<https://www.iwsc.net/>

【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