Château Palmer
シャトー・パルメ

1814年、イギリス人のチャールズ・パルメ少将が莫大な資産をもとにシャトーガスクを購入した事が始まりです。その後、銀行家のペレール兄弟の手に渡り発展を遂げましたが、1930年代の大恐慌によってシャトーを手放し、1938年にボルドーでネゴシアンを営む4つのファミリーが購入。現在はマーラ・ベッセ家とシシェル家が所有し、オルネライアの醸造責任者であったトマ・ドゥローを2004年に支配人として招聘。2008年からビオディナミを導入し伝統を守りつつ更なる飛躍を目指しています。

Alter Ego de Palmer　2017
アルター・エゴ・ド・パルメ　25,000円

750ml　赤

地方：ボルドー
原産地呼称：マルゴーAOC
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド
醸造：1998年がファーストヴィンテージ。バリックと30hlの樽で20～22ヶ月熟成（新樽40%）。

パルメとは異なるセレクション・ブレンドで造られ、若いうちから楽しめるスタイル。繊細なアロマと滑らかなタンニンを備えた、ジューシーで魅力的なワインです。

Historical XIXth Century Wine (L.20.16)　NV
ヒストリカル・ナインティーン・センチュリー・ワイン　80,000円

750ml　赤

地方：ボルドー
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：メルロー45%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%、北ローヌのシラー10%
醸造：22ヶ月樽熟成（新樽50%）。19世紀にボルドーで一般的に行われていたブレンドを再現。ロットナンバーはヴィンテージを表す。

マルゴー地区らしいソフトな果実味にシラーがもたらすスパイスと酸が融合し、深みと繊細さを備えたユニークなワインに仕上がっています。

Château Palmer　2020
シャトー・パルメ　104,000円

750ml　赤

地方：ボルドー
原産地呼称：マルゴーAOC
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド
醸造：水はけの良い砂利質土壌。バリックと30hlの樽で20～22ヶ月熟成（新樽60%）。

果実、花、スパイスのリッチなアロマ、滑らかで力強いタンニン、長い余韻を備えた驚くほど複雑なワインで、偉大なテロワールを感じます。