



## Chateau Palmer

シャトー・パルメ

所有者 マーラ・ベッセ家 / シシエル家  
アペラシオン マルゴー  
1855 年格付け グラン・クリュ 3 級

シャトー・パルメは、ボルドーのジロンド川左岸、オー・メドック地区のマルゴー村に位置しています。1855年のメドック地区の格付けの際にはグラン・クリュ 3 級に選ばれた由緒あるシャトーのひとつです。

歴史は古く、1814年にイギリス軍少将であったチャールズ・パルマー(1777~1851)がガスク家からブドウ畑を買い取り、自らの名を付けたことに始まります。パルマーはイギリスに住むことが多く、イギリスの社交界や宮廷に広め、後の国王ジョージ 4 世のお気に入りのワインでもありました。

1853年にはフランス第2帝政時代の大銀行家でありロスチャイルド家のライバルであったイサック・ペレールとエミール・ペレールの兄弟がこのシャトーを買収しました。彼らは金融・不動産業界で大きな財を成し、アキテーヌ地方ではボルドー近郊の海水浴場(現在のアルカッション)開発に多大な功績を残しました。

1938年にはボルドーのマーラ・ベッセ家、シシエル家、ミアレ家、そしてジネスステ家といったボルドーの大手ワイン商を営む4つの家族が共同でこのシャトーを購入し、そして今日、マーラ・ベッセ家とシシエル家の2家族によって所有されています。

醸造・栽培に置いては、細かなところまで気を配り、区画別または同じ区画の中でもブドウの熟成状態により個別に醸造しています。これらのロットが増えるとそのブレンドのセレクションの幅も増えることになり、多くのキュベから納得のいく最高のワイン造りを可能にしています。

ブドウ品種は、主にメルロー、もしくはカベルネ・ソーヴィニオンを主体とし(ヴィンテージによる)、プティ・ヴェルドが必要に応じてブレンドされています。カシス、ブラックチェリーなどの黒系果実にはほんのリメントなどの香草、こしょうなどのスパイス、マルゴー村のワインの特徴は出過ぎない全体のソフトでしっとりした口当たり。それでいて芯(骨格)のある味わい。この2つの共存を感じさせるのは非常に難しいのですが、このワインにはそれらを見出せ、またそれらニュアンスが気品へと感じて頂けるワイン。

マルゴー村を代表できるすばらしいワインであることに誰もが納得して頂けるかと考えます。

### 参考情報

土壌 砂利質、  
栽培面積 52ha  
栽培比率 47% メルロー, 47% カベルネ・ソーヴィニオン, 6% プティ・ヴェルド,  
栽培密度 10,000 本/ha  
平均樹齢 40 年  
収量 46hl/ha  
醱酵・マセラシオン 28~30 日  
樽熟成 18~21 ヶ月 (新樽 50~60%)  
年間生産量 平均 120,000~150,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303