

Champagne Palmer & Co

Brut Réserve

Alkuperä:	Ranska, Champagne (Montagne de Reims, 1er & Grand Cru)
Rypänelajike:	Chardonnay 55 %, Pinot Noir 35 %, Pinot Meunier 10 %
Vuosikerta:	Non-vintage (reserviviinien osuus 30–35 %)
Kypsytyks:	48 kuukautta
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
Jäännösokeri // hapot:	Brut / 11 g / l // 4,7 g / l
Vegaaninen	

La Maison de Champagne Palmer eli Palmerin samppanjatalo perustettiin seitsemän grand cru -viljelijän toimesta vuonna 1947 Avizessa. Nimivalinta sai aikaan kiivaan sanasodan Bordeaux'n Château Palmerin ja samppanjatalon välille, mutta saatuaan maistiaiset samppanjaserkun laadusta, rauha laskeutui osapuolten välille. Vakaan kasvun jälkeen tuotanto- ja toimitilat siirrettiin Reimsin sydämeen vuonna 1959.

Champagne Palmerin vuotuinen tuotanto on yli 1 miljoonaa pulloa, jotka valmistetaan viiden enologin yhteistyönä. Palmer on erityisen tunnettu pitkistä kypsytyksajoista, vanhoista vuosikerroista ja suurista pulloista. Talon tinkimättömän laadun filosofiaan kuuluu, että kaikki samppanjat pullokoosta riippumatta valmistetaan samppanjamenetelmällä ja varsinaisessa myyntipullossa.

Vuonna 2012 Palmer lähti samppanjaexpertti Tom Stevensonin houkuttelemana ensimmäistä kertaa mukaan kansainvälisiin kilpailuihin. Menestys arvostetuissa kilpailuissa, kuten International Wine Challenge, International Wine & Spirit Competition ja Champagne & Sparkling Wine World Championships, on ollut päätähuimaavaa. Lyhyessä ajassa Champagne Palmer on ajanut tiensä maailmankartalle ja samppanjan ystävien sydämeen.

Samppanjatalon takana on osuuskuntien kirkkasti arvostettu osuuskunta, jonka jäsenet muodostuvat grand cru- ja premier cru- viljelijöistä. Nykyisin osuuskuntaan kuuluu 320 yksityistä viljelijää, jotka omistavat 415 hehtaaria viinitarhoja 40 kylän alueella. Osuuskunnan vuotuinen tuotanto on yli 3 miljoonaa pulloa, joten Champagne Palmerilla ei ole huolen häivää laadun suhteen myynnin kasvaessa.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Palmerin non-vintage samppanja on ulkonäöltään vaalean kullankeltainen ja siinä on runsaasti pieniä kuplia. Tuoksu on raikkaan hedelmäinen. Siitä löytyy omenan ja sitruksen aromien lisäksi paahteisuutta ja hentoa mokkaa. Suutuntuma on kuiva ja runsaan hedelmäinen. Raikkaan sitruksen lisäksi siinä on paahteisia aromeja ja hentoa mokkaa. Runsasta ja eleganttia suutuntumaa siivittävät raikkaat, tasapainoiset hapot ja mineraaliset elementit. Kokonaisuus on tyylikäs.

RUOKASUOSITUKSET

Palmerin non-vintage samppanja sopii niin aperitiiviksi, juhlamaljaksi kuin läpi aterian nautittavaksi. Erityisen hyvin se maistuu vaalean lihan, kalan (niin vähärasvainen kuin rasvainen) ja kampasimpukoiden kanssa. Niin ikään samppanjan seuraan sopivat kermaiset kastikkeet ja keitot sekä pehmeät juustot.

