

Palmer & Co.
CHAMPAGNE





Die Premiers und Grands Crus
der Montagne de Reims.

Das Haus Champagne Palmer & Co
wurde 1947 von sieben Winzern gegründet,
die Premiers- und Grands-Crus-Lagen in den größten
Terroirs der *Montagne de Reims* besaßen.

Diese sieben Pioniere hatten die gleiche
Vision und den Ehrgeiz ein Maison de Champagne zu
schaffen, das für die Exzellenz seiner Weine bekannt ist.

Ein ständiges Streben nach Perfektion,
das sie seit mehr als fünfundsiebzig Jahren leitet.



GROSSE TERROIRS

DIE MONTAGNE DE REIMS

Palmer & Co ist fest auf mehr als 220 Hektar klassifizierter Premiers- und Grands-Crus-Lagen in der prestigeträchtigen Region *Montagne de Reims* verankert.

Dieses Gebiet der großen Pinots Noirs, einer Rebsorte, die Körper und Ausdrucksstärke verleiht, ist auch die Wiege wunderbarer Chardonnays, die sich an den Ost- und Südosthängen befinden und die für ihre Finesse und Frische bekannt sind.

Die Regionen *Côte de Sézanne*, *Côte des Bar* und *Vallée de la Marne* vervollständigen unsere Assemblagen, indem sie alle drei ihre ganz eigenen Besonderheiten einbringen.

KUNST & PRÄZISION

DIE KREATION DER CUVÉES IST GLEICHERMASSEN
DAS WERK DER NATUR WIE DAS DES MENSCHEN.

Bei Palmer & Co werden die verschiedenen Crus und Rebsorten harmonisch und mit viel Leidenschaft miteinander kombiniert, um so den Charakter und die Nuancen eines jeden Terroirs perfekt zur Geltung zu bringen. Der Stil von Palmer & Co wird von der Reinheit und Mineralität des Chardonnays dominiert und besticht durch seine *Präzision und Frische*. Die Anmut und Kraft des Pinot Noir, die Großzügigkeit des Meunier und der hohe Anteil an Reserveweinen verleihen dem Stil von Palmer & Co eine seltene Fülle und Reife.

Palmer & Co ist weltweit für die Exzellenz und Eleganz seiner Cuvées bekannt und gehört heute zu den großen Qualitätsstandards der Champagne.



DIE ZEIT ALS VERMÄCHTNIS

Die Qualität von Palmer & Co gründet vor allem darauf, dass größter Wert auf die Makellosigkeit *der Trauben und Weine in allen Phasen ihrer Verarbeitung* gelegt wird. Sie beruht auch auf der Zeit, die untrennbar mit *dem Stil* von Palmer & Co verbunden ist.

Die Champagner reifen viele Jahre lang im Halbdunkel und in der Kühle der Keller des Hauses: mehr als drei Jahre im Fall des Brut Réserve, dessen delizöse Reife sich bei den Jahrgangs-Cuvées nach sechs bis acht Jahren und bei den großen Flaschen nach 10 Jahren und mehr um ein Vielfaches potenziert.





Große Flaschen und seltene Jahrgänge werden von Hand gerüttelt und degorgiert.

„Die *Zeit*
respektiert
nichts,
was ohne
sie erschaffen
wurde.“

AUGUSTE RODIN

DIE SOLERAS

Palmer & Co ist eines der ganz wenigen Maisons de Champagne, das für die Herstellung seiner Cuvées die berühmte Ausbautechnik einiger großer spanischer Weine verwendet. Seit mehreren Jahrzehnten arbeiten sie mit drei Soleras in zwei Phasen, wobei die Jahresweine 6 bis 8 Monate in kleinen Eichenfässern liegen, bevor sie die „ewigen Reserven“, welche in Edelstahltanks aufbewahrt werden, auffrischen und so den abgezogenen Wein kompensieren.

Diese drei Soleras bilden einen außergewöhnlichen Verbund, durch den ein ganz neues Register an Aromen und Geschmäckern zum Ausdruck kommt.

Die Rotwein-Solera dient der Herstellung der Cuvée Rosé Solera. Die Chardonnay-Solera wird für die Zusammenstellung der Cuvée Amazone de Palmer sowie für den Dosierlikör zum Zeitpunkt des Degorgierens verwendet. Schließlich gibt die Pinot-Noir-Solera in einigen der Kreationen eine wunderbare Würze bei, insbesondere in der Cuvée Blanc de Noirs.



DAS ENGAGEMENT FÜR DIE UMWELT

„Unsere Verwurzelung in den berühmten Terroirs der *Montagne de Reims* gebietet es, mit dem größten Respekt für die Umwelt zu produzieren. Unsere Pflicht ist es, das Gleichgewicht zwischen dem Terroir, den Pflanzen und den Menschen zu bewahren, was bedeutet, dass wir unserer natürlichen Umgebung aufmerksam zuhören müssen, um ihre Biodiversität zu erhalten.“

Seit 2014 engagiert sich Palmer & Co für den nachhaltigen Weinbau mit einem umfassenden und anspruchsvollen Stufenplan, der von der Nährstoffversorgung bis zur Bodenpflege, von der Rebenführung bis zum vernünftigen Schutz der Weinberge reicht. Man ist bemüht, den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren, indem das Ökodesign zu einer Priorität wurde und in allen Aktivitäten nachhaltig agiert wird.



Der Weinberg verlangt zu jeder Zeit und zu jeder
Saison nach Aufmerksamkeit.



Leidenschaft als Erbe

DIE WEITERGABE

HÜTER DES STILS

Kellermeister Xavier Berdin und sein Team von Önologen sind die Hüter des Stils von Palmer & Co. Sie wachen mit viel Sensibilität und Leidenschaft über die Weine von gestern, heute und morgen.

Xavier ist in der Champagne tief verwurzelt. Wie schon sein Vater, sein Großvater und weitere Generationen vor ihm führt Xavier die reinste aller Traditionen des Weinbaus in der Champagne fort.

Diese Liebe zum Beruf, die vom Vater an den Sohn und dann vom Meister an den Lehrling weitergegeben wird, ermöglicht es dem Haus Palmer & Co, seinen Gründungswerten für Spitzenqualität treu zu bleiben.

Bei Palmer & Co
wissen wir, dass die großen
Flaschen die *harmonische*
Reifung des Weins unter Glas
begünstigen und dem Champagner
eine *ewige Jugend* verleihen,
wenn man die *Prise de Mousse*,
also die Schaumbildung direkt
im Inneren dieser fabelhaften
Flaschen praktiziert ...
Ob Magnum, Jeroboam,
Methusalem, Nebukadnezar –
allesamt *vielversprechende*
Namen, die friedlich im Halbdunkel
unserer Keller schlummern.



SCHÄTZE DES HAUSES

SEIT SEINER GRÜNDUNG HAT CHAMPAGNE
PALMER & CO STETS DIE PRAXIS GEPFLEGT,
DIE GRÖSSTEN JAHRGÄNGE AUFZUBEWAHREN

Die sehr lange Reifung dieser außergewöhnlichen Weine verleiht ihnen eine seltene Komplexität und Fülle, während sie sich gleichzeitig eine bemerkenswerte Frische bewahren.

Diese kostbaren Schätze der Vergangenheit gehören zu dem größten Stolz des Hauses und sind immer eine wahre Offenbarung für Liebhaber großer Champagner.





DAS DOMAINE DU CHALET

ENTDECKEN SIE DIE FRANZÖSISCHE LEBENSART
IM DOMAINE DU CHALET

Eingebettet in die historische Wiege des Weinguts Palmer & Co und den geschützten Wald des Naturparks *Montagne de Reims* bietet dieses außergewöhnliche Haus mit seinem von seltenen und hundertjährigen Bäumen bewachsenen Park den Gästen eine Auszeit fernab von ihrem Alltag. Das Gästehaus wurde so konzipiert, dass Besucherinnen und Besucher voll und ganz das Palmer-&Co-Gefühl erleben können.

Der Küchenchef und der Kellermeister vereinen ihre Talente, um eine Kombination aus Speisen und Weinen zu kreieren, dank deren alle Facetten der verschiedenen Champagner des Hauses mit Präzision und Gefühl enthüllt werden und erkundet werden können.



„EINE DER GROSSEN STÄRKEN VON PALMER & CO IST ES,
CUVÉES ZU KREIEREN, DIE ALLE GÄNGE EINES MENÜS
BEGLEITEN KÖNNEN. DIE VIELFALT UNSERER GROSSEN
TERROIRS ZU OFFENBAREN, DAS RICHTIGE ZUSAMMENSPIEL
ZU FINDEN UND DAS PERFEKTE GLEICHGEWICHT
ZU ERREICHEN, ALL DAS IST AUCH EINE FRAGE
DER ASSEMBLAGE! EINE REGELRECHTE MASSARBEIT
FÜR EIN IMMER WIEDERKEHRENDES VERGNÜGEN.“

XAVIER BERDIN, KELLERMEISTER



www.champagnepalmer.com

 [champagnepalmer](https://www.instagram.com/champagnepalmer)