

2018 Château Camus A.O.C. Graves

シャトー・カミュ AOC グラーヴ

白果実にほんのりとミネラルが香るしなやかでボリューム感のある味わい



AOC グラーヴ地区の中心地にあるランゴンの町にシャトーを構えるシャトー・カミュは、1890年(所有権の取得は1923年)からラリーオー家が4世代にわたって経営する歴史あるシャトーで、歴代の当主は皆、醸造家としてこのシャトーの運営を担ってきました。1960年代までは、ワイン以外の作物も栽培していましたが、当時のオーナーであり、醸造家でもあったジャン・ピエール・ラリーオーがシャトーが所有する全ての土地をブドウ畑に移行させることを決めました。彼の死後、ラリーオー家は、この貴重なドメーヌの所有権を巡って家族間で争議し、2018年にジョリ・ラリーオーが晴れてワイナリーの所有権を手に入れました。



自社畑の面積は10ヘクタール程で、このうち5ヘクタールで赤ワイン品種(メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン)を栽培し、残り5ヘクタールで白ワイン品種(ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン)を栽培しています。土壌は、砂利と小石から成り、豊かで濃厚な味わいを持つ熟成力の高い赤ワインとエレガントでアロマティックな白ワインを生みます。畑仕事は手作業で行い、細部まで拘り抜いた緻密できめ細やかな手入れを徹底し、サステナブル(環境保全型)農法を実践しています。

カミュのワインは、エレーヌ・ダローズやル・サン・ジェームスなどのミシュランの星付きレストランをはじめとするフランス国内のマーケットで消費されており、国外への輸出に割り当てられる数量は、さほど多くありません。

■テクニカル情報■ 産地: ボルドー左岸 AOC グラーヴ地区ランゴン 品種: セミヨン 50%、ソーヴィニオン・ブラン 50%
畑面積: 5ha 土壌: 砂礫、粘土、石灰岩、砂利、小石が混合する土壌 平均樹齢: 30年 アルコール: 12~13%前後
醸造: 機械で収穫し温度調節の出来るステンレスタンクで発酵。

■コメント■ クリアな輝きを湛えた美しい色合い。白桃、グレープフルーツ、レモンの果皮を思わせるアロマが香ります。味わいは極めてフレッシュで、スパイスとミネラルが香る美しい余韻が広がります。グラヴのテロワールの特徴がよく表われた爽やかでエレガントな味わいは、白身肉や魚貝類と抜群の相性を持ちますが、アペリティフとしても秀逸です。

■相性料理■ 魚のグリル焼き、貝、白身肉、アジア料理、パスタ、山羊のチーズ (提供温度 8~10℃以下)

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、最高品質のワインに事欠かない卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。冬から春にかけて多雨多湿な天候が続き、べト病の被害がここ数十年で最も猛威を振るいました。5月と7月に降った雹がボルドーの一部の地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した極めて理想的な夏の気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。これは極めて珍しく、この非常に長く続いた晴天により、収穫期にはブドウが腐敗するリスクもストレスもなく、最高の赤ワインと非常に良質な白ワインが造られた素晴らしくポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。アルコールの数値が全般的に高かったため、バランスが品質の良し悪しを分ける鍵となりました。収穫高は、べト病や雹害にやられた一部の地域を除けば多くのシャトーで豊作の年となりました。

(情報元: ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージレポート)

上代価格 ¥2,500(税別)



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes