

2022 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・ジュ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: ソーヴィニオン・ブラン 60%、セミヨン 40%
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: 13%前後
醸造: 手摘みで収穫。オーク樽、温度管理機能付のステンレスタンクを使用。

■コメント■ 外観は、輝きのある美しいイエロー。白桃、グレープフルーツ、レモンの皮の香りが漂います。口当たりは、ボリューム感のあるふくよかな味わいで、ミネラル感とフレッシュな果実味がワインに複雑性をもたらします。 グラー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ですが、アペリティフとしてもお楽しみいただけます。

■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)

■2022 ヴィンテージ情報■ 冬は寒く乾燥していましたが、春にかけて気温が上昇したため、芽吹きと開花が早まりました。4月は霜が降り、気温が急激に下がりましたが、幸い、若い樹の生長にはほとんど影響はありませんでした。6月には雹が降り、収量が減った一方で、気温は上昇し続けました。以降は干ばつに見舞われ、7月はここ数十年で最も乾燥していました。雨はほとんど降らず、熱波により生育が中断されました。フェノール類の成熟が促されたものの、干ばつ対策を強いられ、グリーンハーベストや灌漑、直射日光を避けるために日陰を作るなどして対処する生産者もいました。また7月から8月にかけて深刻な山火事が発生しましたが、幸いなことにブドウ畑の多くは被害を免れることができました。このように様々な事象が重なり、厳しい状況ではありましたが、夜間は、涼しかったため、フレッシュなアロマと酸を湛えた優れた品質のブドウが出来ました。8月中旬に白ブドウ、9月初旬に黒ブドウの収穫を開始しました。



上代価格 ¥3,000 (税別)

JANコード: 4543190175685