

2024 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)からラリオ一家が 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・ラリオーがシャトーが所有する全ての土地をブドウ畠に移行させることを決めました。彼の死後、ラリオ一家は、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・ラリオーが晴れてワイナリーの所有権を手にしました。

自社畠の面積は 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(メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン)を栽培し、残り 5 ヘクタールで白ワイン品種(ソーヴィニヨン・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。畠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:ソーヴィニヨン・ブラン 60%、セミヨン 40%

畠面積: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 酿造:手摘みで収穫。1/3 はブルゴーニュ産のオーク樽、2/3 は温度管理機能付のステンレスタンクを使用。



★チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン金賞 ★ボルドー・コンクール金賞 ★パリ農業コンクール銀賞

■コメント■ 外観は、グリーンがかかった淡いイエロー。カシスの蕾(つぼみ)、グレープフルーツ、アカシアの花を思われる心地よいアロマが広がります。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。ほろ苦い後味がこのワインの魅力である爽やかさを引き立てます。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、アジアン料理、パスタ、山羊のチーズ (提供温度 8~10°C 以下)

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024 年は、天候不良等により 1991 年以来となる最低収穫量を記録した年となりました。冬から春にかけて雨が多く、日照量が少なかったため、生育に遅れが見られました。5 月以降も雨が続いたことで、ベト病が蔓延しました。夏は、暑く乾燥していたものの、9 月は再び雨に見舞われました。厳しい生育期でしたが、技術の進歩と生産者の努力が功を奏し、素晴らしい品質のワインができました。



上代価格 ¥3,500 (税別)

JAN コード: 4543190180597

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millesimes