

# 2021 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: 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: 12~13%前後  
醸造: 手摘みで収穫。温度管理しながらステンレスタンクで発酵。

■コメント■ 外観は、輝きのある美しいイエロー。香りは複雑で、桃や洋ナシのアロマに柑橘類のニュアンスが溶け合い、仄かなブリオッシュのニュアンスも感じられます。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見事な複雑性をもたらしています。 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)

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021年は深刻な霜害に見舞われた年で、シーズンを通して涼しい気候下でブドウが生育しました。6月は雨が多く、べト病が発生した地域もみられました。しかしながら、9月に入ると天候は回復し、10月も素晴らしい天候に恵まれ、ブドウの成熟が進みました。この年は、霜害等の影響で低収量となったものの、収穫したブドウからは、良質な酸とフレッシュさを湛えた秀逸な白ワインが出来ました。



上代価格 ¥2,500(税別)

JANコード: 4543190139670