

# 2023 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、セシオン)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%、セシオン 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。1/3はオーク樽、2/3は温度管理機能付のステンレスタンクを使用。

■**コメント**■ 外観は、輝きのある美しいイエロー。白桃、洋ナシ、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)

■**2023 ヴィンテージ情報**■ 2023年の生育期がスタートして数ヶ月は、乾燥した暖かい気候で、例年より芽吹きが早まりました。5月下旬~6月初旬に開花が始まり、開花も結実も完璧な状態でした。その後は、暑さに加えて継続的に雨が降りました。その影響で、一部の地域でべと粉病が蔓延しましたが、財政的に早急に対処できたシャトーは、軽微な被害で済みました。カビや腐敗の影響は、地域やシャトーごとに異なり、収量と品質に大きな差が生じました。8月と9月に熱波が襲来し、収穫直前まで暑い日が続きました。しかし、このように厳しい年でありながらも、フレッシュ感を湛えたバランスの良い白ができました。7月の曇天と収穫期の昼夜の寒暖差が功を奏し、生き生きとした酸を保持した魅力的な味わいに仕上がっています。

上代価格 ¥3,500 (税別)

JANコード: 4543190180597

