

カベルネ・ソーヴィニヨンのタンニンが活きる 1 本

カミーユ・ド・ラブリー ルージュ
Camille de Labrie Rouge

サンテミリオン・グラン・クリュを生む造り手のカジュアルクラス



黒を帯びた紫の色合いは濃く深く、ほどよく明るいルビー色がキラリと輝く。香りを試してみれば、密度の高いベリー系の主張がしっかりと漂う。それをさらに盛り上げるように、パプリカのような野菜やスパイスのニュアンスが見え隠れする。

口に含んでみれば、濃いベリー系の香りはそのまま味わいとなって豊満にボディをつくる。その体つきは、一瞬は大きく広がるように見えるが、すぐにタンニンが体を引き締める。そのタンニンはとても力強く、ストロークが長くて芯があり、味わいのすべての要素をキュッと引き締めながら口中に染みわたっていく。最後の余韻にもタンニンの存在感がしっかりある、硬派なボルドースタイル。

味わいだけでいえば、カベルネ・ソーヴィニヨンの方が主体と感じてしまう。なのに実際はメルロが主体。セパージュは大事な情報だけれども、割合が多い方が味わいを支配するとは限らないんだ、と教えてくれる銘柄だ。

Technical Sheet

ワイン名	カミーユ・ド・ラブリー ルージュ Camille de Labrie Rouge
クラス	AOC Bordeaux
生産者	シャトー・クロワ・ド・ラブリー Chateau Croix de Labrie フランス、ボルドー地方で 1990 年代に誕生した夫婦が営む小さな造り手。サンテミリオン・グラン・クリュをメインとしつつ、ドルドーニュ川南部で魅力的な AOC ボルドーを造る。
産地	フランス ボルドー地方 サンテミリオン周辺
セパージュ	80%メルロ、20%カベルネ・ソーヴィニヨン
タイプ	赤
畑	粘土石灰質 ビオロジック農法
醸造熟成	熟成 16 カ月 (樽熟成は 10 ヶ月)
ALC %	14.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。