

CHATEAU CAMBON

シャトー・カンボン/ボジョレー

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

マリー・ラピエールとシャヌデ
もはや親友と言うより家族のような雰囲気



伝統的大樽での熟成
グラスファイバータンクでの自然発酵



貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日

難しくないフレッシュで 楽しいボジョレー！

猫の為のキュヴェ

マリー・ラピエールとシャヌデの共同経営ワイナリーが「シャトー・カンボン」。シャヌデは故マルセルの友人で家族ぐるみの付き合いだった為、マルセルの生前から共同オーナーでした。マルセルの死後、酷く落ち込むマリーを陰で支え、応援し続けたのがシャヌデでした。シャヌデのニックネームがフランス語で猫を意味する「シャ」。シャヌデの事を称えて造られたキュヴェが猫とか狸（シャヌデは猫と言うより狸っぽい）の可愛いエチケットで人気の「ラ・キュヴェ・ド・シャ」なのです。

このワインが生まれる畑は 1945 年に植樹された樹齢 73 年という素晴らしい畑。しかも、一時期はジュール・シュヴェ氏が所有していた、自然派の造り手達にとって歴史的な畑でもあるのです。

マルセルの死後…

マルセルが亡くなってから、なかなか元気が出ないマリーを励まそうとシャヌデが考えたのが「新しい挑戦」でした。毎日塞ぎ込むのではなく、何か挑戦する事で前向きになってもらおうというのがシャヌデの狙いでした。その挑戦として始まったのがボジョレー・クリュ「ブルーイ」でした。

今までクリュ・ボジョレーを所有していなかった彼等にとって初めてのクリュ。ブルーイは広いので特徴を捉えにくいですが、彼等の畑は花崗岩に砂質が混じる土壤で比較的涼涼。

2019 年のワインも木苺やラズベリーのような可愛い味わいで余韻は甘みが出て綺麗。いつまでも飲んでいられるような「楽しさ」があります。ここ最近の流行のガメいの武骨さや複雑さではなく、どこまでも軽く、透明感に溢れています。まさにラピエール家の素直なナチュラル・ボジョレーといった感じ。いやあ、美味しいです。

3 年振りの入港！ロゼ！

実はシャトー・カンボンで一番早く売り切れてしまうので「ロゼ」なんです。昔は結構沢山造っていたんですが、最近は生産量も減ってしまい、更に入手困難に…。ここ 2 年間、僕等が発注した時には既に完売…。1 本も買う事ができませんでした。ようやく今年は 240 本のみですが分けてもらえました！

早めに収穫したガメイをセミ・マセラシオンカルボニックで通常のボジョレーと同じように発酵開始。2 日後には果皮を抜いて白ワインのように醸造したのが、このワイン。味わいも白ワインより！少し冷やし目で爽やかに楽しんでもらいたいワインです。

ナチュラル・ボジョレーの今後

色々な造り手が進出していて、今やボジョレーはヴァン・ナチュラルの総本山のような感じ。マリー達はそれを喜びながらも、少し誤解されているとも感じているようです。ヴァン・ナチュラルでも地域性や土地の伝統を無視してはいけません。土地の味を追求した結果がヴァン・ナチュラルだったはずなのに、破天荒さが売りになっていて土地の味わいや伝統が軽んじられては本末転倒ということのよう。確かに、そうですね…。マリー達が造りたいのは毎日の食卓で楽しく飲める土地のワインなのです。



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

ノン・ストレスで楽～に毎日飲みちゃう

ボジョレー 2019 750ml 参考上代：3,000 円 入港数：720 本
ボジョレー 2019 1500ml 参考上代：6,000 円 入港数：120 本

平均樹齢 50 年の色々な区画のアッサンブラージュ。大型のエナメルタンクでマセラシオン・カルボニック発酵。収穫時、醸造時の酸化防止剤は無添加。発酵終了後、デキャンタして澱と共に古いフーダルに入れて熟成。ボトルリング前に極少量の亜硫酸を添加する。

試飲：健康的な果実を感じます。口中で全く引っかかることなくノン・ストレスで楽に飲みちゃいます。止まりません…。

ジューシーな甘みを後から酸味が追いかける

ラ・キュヴェ・ド・シャ [2019] 750ml 参考上代：3,000 円 入港数：360 本
ラ・キュヴェ・ド・シャ [2019] 1500ml 参考上代：6,200 円 入港数：60 本

2010 年に「マリー」とシャトー・カンボンの共同経営者である友人「シャヌデ」が買い取ったモルゴンとブルイイにある 2.5ha の区画の葡萄を使用したキュヴェで、この畑は 1945 年に植樹された樹齢 73 年という素晴らしい畑。しかも、一時期はジュール・シュヴェ氏が所有していた、自然派の造り手達にとって歴史的な畑でもあるのです。

試飲：ジューシーで甘みのある果実感がありながら酸も十分あるのでバランスよし！カンボンの中で最も凝縮しています。

ラズベリーのような赤系果実！軽快で伸びる余韻！

ブルイイ 2019 750ml 参考上代：3,400 円 入港数：120 本

新しい挑戦をする為にシャヌデが提案し購入した畑。赤い花崗岩の典型的土壌。発酵はエナメルタンクで 10～15 日間マセラシオンしながらのマセラシオン・カルボニック発酵。その後フーダルと古い大樽で熟成させ、ボトルリング前に極少量の亜硫酸を添加する。

試飲：赤系果実のフレッシュ感にジューシーさが合わさっています。軽やかながら流動的で伸びのある液体！素晴らしい！

大人気ロゼは 240 本のみ！

ボジョレー・ロゼ 2019 750ml 参考上代：2,900 円 入港数：240 本

樹齢 50 年のガメイのみを使用。収穫は手作業で 10 月初旬に行われ、全房でマセラシオン・カルボニック。SO₂ を使わずに野性酵母だけで発酵させるには腐敗果を徹底的に取り除く事が絶対条件。エナメルタンクで 2 日間マセラシオン、1 ヶ月発酵し、パトナーージュもせずに、5 ヶ月熟成し、粗いフィルターをかけてボトルリング。

試飲：白ワインのような軽やかさ、爽やかさ。今の時期に最高のワイン。少し冷やし目で美味しい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	入港数	ご注文数
A4815	Beaujolais ボジョレー	2019	赤	750	2,900		OK	本
A4816	Beaujolais MG ボジョレー・マグナム	2019	赤	1500	6,000		120 本	本
A3467	La Cuvee du Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ	[2018]	赤	750	3,000		360 本	本
A4819	La Cuvee du Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ	[2019]	赤	750	3,000		360 本	本
A4820	La Cuvee du Chat MG ラ・キュヴェ・ド・シャ・マグナム	[2019]	赤	1500	6,200		60 本	本
A3466	Brouilly ブルイイ	2018	赤	750	3,400		360 本	本
A4817	Beaujolais Rose ボジョレー・ロゼ	2019	ロゼ	750	2,900		240 本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日


最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
 ・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
 ・試飲会、セミナー優先案内


造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM