

Christophe Camu

クリストフ・カミュ



" Être à l'écoute de l'expérience
de ses prédécesseurs et aïeux, en
y apportant une approche
contemporaine et un regard vers
l'avenir "

「先人や祖先の経験に耳を傾けなが
ら、現代的なアプローチと将来を見据
えた視点を取り入れる」

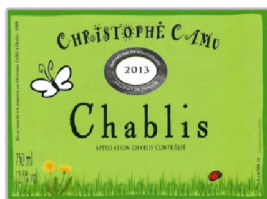
シャブリ村に1850年に創業、「レ・クロ」「ブーグロ」の2つの特級畑を擁する名門で、1990年に6代目当主クリストフ・カミュが継承しました。

彼が畑仕事を担当するようになった1988年から今日まで、化学肥料や農薬は実質的に一切使用しておらず、25年以上に渡って厳格なリュット・レゾネ栽培を貫いています。

「無農薬栽培をはじめたきっかけは、当時世界的な不景気で、農薬を買うお金がなかったからです（笑）。しかし今となっては本当に僥倖だったと思います。シャブリのシャルドネを普通に栽培して普通にワインを造ると、ミネラルや酸が固すぎる味わいになってしまいますが、長らくリュット・レゾネ栽培を続け土中環境が活性化したことで、たっぷりとした果実味や滋味が得られるようになり、また、余韻もとても長くなりました」（クリストフ）。

時間がある限り畑に出て、余暇はもっぱら釣りをして過ごすという自然人による、真・自然派シャブリです。

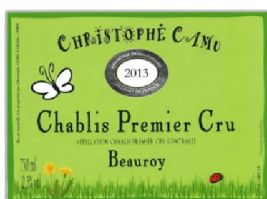
所在村	Chablis
所有畑面積	13ha
醸造家	Christophe Camu
趣味	家族と楽しい時間を過ごすこと、旅行、友人とレストランで食事をする、ゴルフ
継承年	1990年
栽培	実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を1988年から実践（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤等一切使用しない）
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内70%（個人のワイン愛好家、レストラン、ワインショップ）、輸出30%（EU各国、スイス、アメリカ、カナダ等10ヵ国以上）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Bourgogne Aujourd'hui」等



Chablis

シャブリ

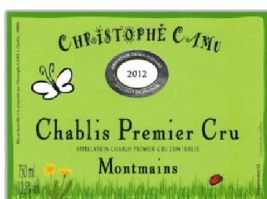
シャブリ村の複数の区画合計で6.6ha。キンメリジアン土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。



Chablis 1er Cru Beauroy

シャブリ プルミエ・クリュ ボーロワ

0.5ha。石灰質、シレックス土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。



Chablis 1er Cru Montmains

シャブリ プルミエ・クリュ モンマン

0.6ha。粘土石灰質、キンメリジアン土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。



Chablis Grand Cru Les Clos

シャブリ グラン・クリュレ・クロ

0.1ha。石灰質、泥土質土壌。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、新樽率10%で12ヶ月間樽熟成。
