

# パイナップル、マンゴー、丁度良い樽香

カミーユ・ド・ラブリー ブラン  
Camille de Labrie Blanc

## サンテミリオンの造り手が醸す Vin de France シャルドネ



色合いはまろやかで、とろみのある味わいをイメージさせるような、ややゴールドがかった黄色。

香りには花の蜜のイメージに始まり、黄色フルーツ系がいろいろ混ざったような多彩な表情。パイナップル、バナナ、マンゴーなど。それらはまだ若くて、硬さや渋さが香りにも表れているぐらい、フレッシュでスマートなフルーツ感だ。ほんのりと、木樽の香りが顔をのぞかせる。気持ちの良い果物の香りの邪魔をしない程度の丁度よい樽の香り。

舌に乗せてみれば、柔らかくボリュームのある果実味がとても優しく、厚みがあるのにアタックは強くなく親しみやすい。後半の酸味も心地よい。どこかに突き出た特徴がある訳ではないのに、美味しい！と感じさせてくれるのはバランスが美しいからだ。

ボルドーでは通常栽培されない品種「シャルドネ」を、サンテミリオンの生産者が醸すという珍しいケースだ。その味わいは、本場のシャルドネと同等とは言わないまでも、品種特性の真ん中を綺麗に、基本に忠実に貫いている。

### Technical Sheet

ワイン名	カミーユ・ド・ラブリー ブラン Camille de Labrie Blanc
クラス	Vin de France
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 アキテーヌ地方およびラングドック地方
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	白亜質、砂質、石灰岩土壌
醸造熟成	熟成 6 ヶ月（ステンレスタンク 80%、フレンチオーク 20%）
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。