



ローヌ県北のクリュ＝ボージュレ(\*2)に魅了され、ジャン＝シャルル・オビーズはリヨンで会社を運営する傍ら、この地域一帯を2007年7月に買い取りました。

ワイン農家の友人に手を借りながら、手作業によるブドウの収穫後、6～8ヶ月間オーク製の樽で熟成させ、ボジョレーワインの伝統に基づいて、フルーティーで軽やかな赤ワインを造っています。

クロ・サン・シールは、南向きのブルイィ山に面した花崗岩質の斜面で、その日当りの良さから多くの恩恵を受けているのです。

この地方に見られる<青い石>と呼ばれるシスト土壌は、数年にわたる熟成を可能にする力をボジョレー＝ヴィラージュ・カンシエに授けていると言えるでしょう。

フランスのジャーナリスト／作家として名高いベルナル・ピヴォは、カンシエ村で幼少時代を過ごした人物でもあります。彼はこう書き残しています。「カンシエのボジョレーは、永遠にこの村の誇りであり続けるでしょう。これは妬んで言う訳ではありません。なぜなら、これからも私だけでなく幾人にも愛飲されていくワインなのですから」。

他にもボジョレーワインのファンには、ソムリエで辻調グループフランス校(シャトー・ド・レクレール/シャトー・エスコフィエ)校長の中野広幸氏やパリの一流シェフ、ピエール・ガニエール氏などがいらっしやいます。毎年11月に行われるボジョレー・ヌーボー祭りは、祝祭ワインを味わい、素晴らしいワインを生み出すこのボジョレー地方を訪れるまたとない機会になるでしょう。

### ボジョレー地方とそのワイン：

ボジョレーワイン地区のちょうど真ん中に位置するボジョレー＝ヴィラージュ・カンシエの産地は、ブルイィの丘の裾野からボーージュ村の入り口あたりまで広がっています。

この場所に、最高のブドウ畑が広がっているのです。

花崗岩質の土壌の丘の斜面に沿った日当りの良いこの場所で、ブドウはしっかりと熟成します。それによって、ボジョレー＝カンシエに独特の味わいと、さらには数あるボジョレーワインの中でも特に際立った個性を与えていると言えるでしょう。

このワインは、フルーティーで、しっかりとしたボディをもち、それでいて非常に繊細で魅力的です。瓶詰め終了直後からでも飲みやすく、一年を通して私たちを魅了してくれます。

このように、ボジョレー＝カンシエは気品高いワインとして、ボジョレー＝ヴィラージュ(\*1)の中でも一線を画しています。



### その他のサービス：

試飲、ワイン醸造過程ガイド、企業研修、結婚式など。

(\*1) AOC アペラシオン名。39の指定された村のいずれかで産出されたものに限る。

(\*2) AOC アペラシオン名。モルゴン、ムーランナヴァンなど10地区のいずれかで産出されたものに限る



### クロ・サン・シール2007 (ガメ 100%)

**特徴：**ライトボディ。はっきりとした口当たりでフルーティなワイン。手作業によって収穫され、6ヶ月以上もの間オーク樽にねかされるため、季節を問わない飲みやすさに魅了されることでしょう。

**料理・ワインとの相性：**焼き鳥やとんかつ、鶏肉やチーズにぴったり合います。



### クロ・サン・シール2008 (ガメ 100%)

**特徴：**2009年末以降の販売となります。遅めの収穫と大樽での長期間熟成によって仕上がっています。こうして、しっかりとしたフルボディに深い味わいを作り出しています。

**料理・ワインとの相性：**このワインは、肉料理、ハム・ソーセージ類、チーズによく合います。