


Camille
CHAMPAGNE
Grand Cru

2007年 銘醸地アヴィーズに珠玉のシャンパーニュが誕生した。

使用されるのは、グランメゾンがこぞって買い、
プレステージキュベに使用しているものよりもさらに上のクラス。
あえて名付けるならアヴィーズの中でも生産者しか見ることのない超特級品のシャルドネだ。
地下で8年間の熟成を経て完成したのは綺麗な泡が溶け込んだ複雑で豊かな香り。



飲む人すべてを魅了する極上のシャンパーニュを造り出したのは
フランク・ボンヴィル3代目であるオリヴィエ・ボンヴィル。
彼だからこそ出来たネゴシアンブランドだ。



「アヴィーズをこよなく愛し、アヴィーズの魅力をもっと世界に届けたい」
その一心で、自らの畑だけにとどまらず、周辺のグランクリュ区画と契約して、
自らのチームで栽培・管理を始めた。
以前から農業をできるだけ使わず、環境と地質と生育を行う生産者であったが、
2011年からは除草剤や殺虫剤をまったく使用していない。
自身の土地だけでなく、管理する区画までHVE認証を取得する徹底ぶりだ。

オリヴィエ自身、とにかく畑に出る人だ。
毎日畑に足を運び、畑の声を聴き最善の方法でブドウと向き合っている。
畑はすべてグランクリュ区画なので、普通に生育しても飛ぶように売れるはずだ。
しかし彼にとって、そんなことは関係ない。
ここ数年ずっと、地質学者とともに畑を掘って研究している。
アヴィーズの魅力の一つは「理想的な位置にチョーク層があるので、その恩恵を最大限に受けられる。
他のグランクリュ村はもっと深いところにあることが多いから。」だそうだ。

販売実務は甥に託し、彼はいつもすぐに畑へ歩いていく。

「アヴィーズ村」を表すのにオリヴィエが理想とするシャンパーニュは
彼の愛娘の名をとったブランド「キュベ・カミーユ」
まさに「アヴィーズの秘宝」とも呼べるシャンパーニュとの出会いはすべての人に感嘆をもたらすだろう。

