Robert Groffier

ロベール・グロフィエ



レ・ザムルーズ最大所有者にして、世界最高峰のトップドメーヌの一つ。 4代目のニコラに変わった現在、ピノ・ノワールのエレガンスを表現するために、 更に品質を向上させ続けている。



ロベール・グロフィエはモレ・サ ン・ドニに畑を所有していないにも 関わらず、この地にドメーヌを構え る珍しいワイナリーである。区画の ほとんどはジュヴレ・シャンベルタン とシャンボール・ミュジニーにあり、 わずか5.4haしかないレ・ザムルー ズの最大所有者(1.10ヘクタール)と して知られている。



ドメーヌの歴史は現在4世代目に引き継がれている。19世紀にフレデリック・ グロフィエが創業し、1933年にその息子ジュール(=ロベールの父)がレ・ザム ルーズ、ボンヌ・マールを含む優良な畑を手に入れ、1953年にクロ・ド・ベーズ を購入。1960年にジュールが子供達に土地を分割相続するが、果物や野菜 に植え替えようとした兄弟達から息子ロベールが畑を買い取ることによって現 在の畑を維持した。ロベールは自身のワインを瓶詰めして売ることに成功し、 1960年代後半には息子のセルジュが学校を卒業すると同時にドメーヌに加わ り、ロベール引退後はセルジュが、そして現在はボーヌ醸造学校卒業後、 2004年からドメーヌに加わったセルジュの息子ニコラがドメーヌを担っている。

伝統の継承をモットーとするドメーヌであるが、世代交代の中で変革も起き ており、例えば、1995年より仕立てをグイヨからコルドンへ移行。理由はブドウ の葉と果実により多くの日照と風通しの良い環境を作るため。これによってカ ビ発生リスクの低下と、収量の自然な低下が促された。2005年からは除草剤 の使用も停止している。

収穫したブドウは破砕せずにステンレスタンクへと運ばれ、10-12℃で冷却 される。除梗はヴィンテージによって割合を変え、自然酵母のみを用いてアル コール発酵を行う。発酵タンクを35℃という高温まで上げるのがグロフィエの 特徴であるが、通常ここまで上げると酵母が熱に耐えられずに死んでしまい、 発酵が止まるリスクが非常に高いため、ブルゴーニュでこれを行う人はほとん どいない。しかし、これはロベールとセルジェが好んだ方法で「ブドウからより 良い要素を引き出すには良い温度が必要で、30℃ではこれができない」と高 い品質を求めるためにはリスクをもろともせず、短時間のピジャージュを頻繁 に行うことで高温を見事にコントロールしている。発酵後は、さらに5日前後の マセラシオンを行い、20-22℃まで冷却された後に、ようやくプレスされる。熟 成に関しては、以前はより力強いヴォージュ産のものを使用していたが、現在 はより優しいヌヴェールやアリエ産がメインでレモン社とベルトミュー社からほ とんどの樽を仕入れている。新樽の比率はキュヴェごと、ヴィンテージごとに 異なる。熟成後は無清澄、無濾過で瓶詰めされる。

グロフィエのワインは果実の濃密感と美しいミネラルが生み出す艶のある 高級感が魅力であるが、クライヴ・コーツMWからは「ニュイにおける最も素晴 らしい生産者の一人」、WA誌では「ACブルゴーニュからグランクリュの全ワイ ンがそのテロワールを代表する一級品」と大絶賛される。ニコラが参画して以 来、果実味がより前面に出るようになってさらに品質が向上したグロフィエは、 今やルーミエ、ヴォギュエ、ミュニエと並び称され、世界最高峰のトップドメーヌ としての地位を不動のものとしている。



ブルゴーニュ パストゥグラン

2022 Bourgogne Passetoutgrain 限定 希望小売価格 ¥9,000

● 産地: Bourgogne Passetoutgrain 品種: ピノ・ノワール90%、ガメイ10%

●熟成: バリック12ヶ月

●アルコール度数: 13%

モレ・サン・ドニの下部に位置する0.7haの区画、樹齢は平均45年、明る く、チャーミングなレッドチェリーやボイズンベリージャムのアロマ。ロの 中では、クリーンな果実味と優しいタンニン、活気のある酸のバランス が心地よく、おおらかな広がりのあるフィニッシュが楽しめる。



2022 Bourgogne Rouge

● 品種: ピノ・ノワール100%

限定 希望小売価格 ¥14,500

ブルゴーニュ・ルージュ



●熟成: バリック12ヶ月

● 評価: —

●アルコール度数: 13%

クロ・ヴージョの真下に位置する1.4haの区画。樹齢は平均45年。非常 にフローラルで、赤系・黒系果実が混ざり合い、微かにレザーを感じる アロマ。完熟した赤系ベリーの甘みに活き活きとした酸が調和し、やや チョーキーなミネラルを感じるフィニッシュにつながる。ACブルゴーニュ の品質をはるかに凌駕する驚きのワイン。



ジュヴレ・シャンベルタン スーヴレ 2022 Gevrey Chambertin Les Seuvrees

限定 希望小売価格 ¥38,000

● 産地: Gevrey Chambertin ●品種: ピノ・ノワール100%

●熟成: バリック12ヶ月(新樽25%)

●評価:

●アルコール度数: 14%

マゾワイエール・シャンベルタンの下方に位置する0.82haの区画。樹齢 は平均37年。赤系果実やレザーに加え、濡れた土を感じさせる非常に 複雑なアロマ。程良い甘みのジューシーな赤系果実とスパイス、それら を支えるミネラルは見事に調和がとれ、村名クラスとは思えない程完成 度が高いワイン。



シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ サンティエ

2022 Chambolle Musigny 1er Cru Sentiers

限定 希望小売価格 ¥55,000 ●産地: Chambolle Musigny 1er Cru

●品種: ピノ・ノワール100% ●熟成: バリック12ヶ月(新樽33%)

●評価:

●アルコール度数: 14%

ボンヌ・マールの下部、プルミエ・クリュのレ・ボードに隣接する1.07haの 区画。樹齢は平均50年。スモーキーなオークと完熟した赤系・黒系果 実、次第にチョーキーなニュアンスが強まっていくアロマ。広がりのある フルボディで、濃密な甘さをしっかりとしたタンニンとミネラルが引き締め ている。中盤からはブラッドオレンジを感じさせるフレーバーが広がり、 塩味を伴うミネラルの素晴らしい余韻につながる。



シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ

オー・ドワ

2022 Chambolle Musigny 1er Cru Hauts Doix



限定 希望小売価格 ¥55,000

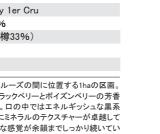
●産地: Chambolle Musigny 1er Cru

● 品種: ピノ・ノワール100%

●熟成: バリック12ヶ月(新樽33%) ● 評価:

●アルコール度数: 14%

プルミエ・クリュのシャルムとレザムルーズの間に位置する1haの区画。 樹齢は平均40年。非常に上品なブラックベリーとボイズンベリーの芳香 がグラスを回すごとに強まっていく。口の中ではエネルギッシュな黒系 果実と端麗なタンニンを感じる。特にミネラルのテクスチャーが卓越して おり、石灰岩を舐めているかのような感覚が余韻までしっかり続いてい く。フィネスと繊細さを兼ね備えたまさにシャンボールらしいワイン。



シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ アムルーズ グラス・デ・ザルジル 2022 Chambolle Musigny 1er Cru

Amoureuses Grace des Argiles

限定 希望小売価格 ¥190,000

● 産地: Chambolle Musigny 1er Cru ● 品種: ピノ・ノワール100%

●熟成: バリック16ヶ月(新樽30%)

評価・

●アルコール度数: 14%

ヴージョ側の粘土が多く含まれる区画。深いブラックベリーの果実味に 加え、イバラ、土、ミントのニュアンスが感じられる。テクスチャーはしっ かりとしていて、密度があり、タンニンが豊富。



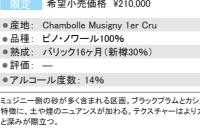
シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ アムルーズ デリカテス・デ・サブル

2022 Chambolle Musigny 1er Cru Amoureuses Delicatesse des Sables

限定 希望小売価格 ¥210,000

評価・

ミュジニー側の砂が多く含まれる区画。ブラックプラムとカシスの果実の 特徴に、土や煙のニュアンスが加わる。テクスチャーはより力強く、熟度 と深みが際立つ。





シャンベルタン クロ・ド・ベーズ

2022 Chambertin Clos de Beze

● 産地: Chambertin Clos de Beze Grand Cru ● 品種: ピノ・ノワール100%

限定 希望小売価格 ¥280,000

- ●熟成: バリック12ヶ月(新樽100%)
- 評価:

●アルコール度数: 14%

ミュジニー側の砂が多く会まれる区面 ブラックプラムとカシスの単宝の 特徴に、土や煙のニュアンスが加わる。テクスチャーはより力強く、熟度 と深みが際立つ。



ボンヌ・マール 2022 Bonnes Mares



限定 希望小売価格 ¥200,000

- 産地: Bonnes Mares Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- ●熟成: バリック16ヶ月(新樽50%)
- 評価・
- ●アルコール度数: 14%

色の濃い粘土質のテール・ルージュ側、北部の0.98haの区画。樹齢は 平均53年。内向的な側面がある一方で、ブラックベリーやスミレ、リコリ スが下草や濡れた土と層を成す力強さも感じるアロマ。密度が濃く、大 変リッチな口当たり。豊富な甘みとうまみを伴ったフレーバーには、黒系 果実、スパイス、ハーブやブラックペッパーを感じる。上質なタンニンが ワインの各要素と結びつき、チョコレートを感じさせる余韻につながる。 長熟のポテンシャルが非常に高い偉大なグランクリュ。

