

Domaine Robert Groffier Pere et Fils

ドメーヌ ロベール・グロフィエ ペール・エ・フィス



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(1.12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、そして現在はボーン醸造学校卒業後、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碎せずにステンレスタックへと運ばれ、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とめせず、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・コートツムW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、今やルミーエ、ヴォギューエ、ミニユエと並び称され、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 パストウグラン 2018 Bourgogne Passetoutgrain



限定 希望小売価格 ¥5,000

- 産地: Bourgogne Passetoutgrain
- 品種: ピノ・ノワール80%、ガメイ20%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: —
- 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。口の中では、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、おらかな広がりのあるフィニッシュが楽しめる。

ブルゴーニュ・ルージュ 2018 Bourgogne Rouge



限定 希望小売価格 ¥8,100

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: Decanter91
- アルコール度数: 13%

クロ・ヴァージュの真下に位置する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 レ・スーヴレ 2018 Gevrey Chambertin Les Seuvrees



限定 希望小売価格 ¥16,600

- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月(新樽25%)後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: WINEHOG88-90
- 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 レ・サンティエ 2018 Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers



限定 希望小売価格 ¥33,500

- 産地: Chambolle Musigny 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月(新樽33%)後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: WINEHOG93-94 Vinous90-92
- 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 レ・オー・ドワ 2018 Chambolle Musigny 1er Cru Les Hauts Doix



限定 希望小売価格 ¥33,500

- 産地: Chambolle Musigny 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月(新樽33%)後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: Decanter94 WINEHOG92-93 Vinous91-93
- 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 レ・ザムルーズ 2018 Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses



限定 希望小売価格 ¥84,000

- 産地: Chambolle Musigny 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月(新樽33%)後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: Decanter98 Vinous94-96 WINEHOG94-95
- アルコール度数: 14%

レ・ザムルーズ全体の約1/5にあたる東部の1.10haの区画。樹齢は平均50年。非常に表現力が豊かで、華やかなアロマ。生き生きとしたブラックチェリー、ボイズンベリーとスミレの花びらが調和している。オレンジピールのフレッシュなフレーバーにブラックチェリー、豊富なスパイスが溶け込んでいる。非常にはっきりとした塩気のミネラルが後半にかけて伸びており、傑出したストラクチャーを持つフィニッシュへと続く。レ・ザムルーズ最大の所有者が生み出す珠玉の銘酒。

ボンヌ・マール 2018 Bonnes Mares



限定 希望小売価格 ¥76,000

- 産地: Bonnes Mares Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック16ヶ月(新樽33%)後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: Decanter98 WINEHOG94-96 Vinous93-95
- 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。

シャンベルタン クロド・ベーズ 2018 Chambertin Clos de Beze



限定 希望小売価格 ¥98,000

- 産地: Chambertin Clos de Beze Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月(新樽100%)後、ステンレスタック2ヶ月
- 評価: Decanter97 Vinous96-98 WINEHOG95-97
- アルコール度数: 14%

シャベル・シャンベルタンの真上、クロドベーズの中でも中央やや北寄りの0.42haの区画。樹齢は平均65年。クランベリーとワイルドストロベリーの快活なアロマに心地よいオークのニュアンスが溶け込んでいる。口の中では初めにフルーツのコンフィのタッチを感じ、赤系果実ときらびやかな酸の見事な調和の後、焦点のハッキリと定まった塩味の強い余韻へとつながっていく。各要素のポテンシャルが非常に高く、長期熟成を期待させるドメーヌ最高傑作のひとつ。