

Robert Groffier Pere & Fils

ロベール・グロフィエ・ペール・エ・フィス

丁寧な畑仕事でテロワールの真髄引き出すブルゴーニュの聖人

モレ・サン・ドニの中心部にドメヌを構え、レ・ザムルーズ最大の所有者として知られる偉大な生産者ロベール・グロフィエ。「恋人たち」という名のこの一級畑の5分の1にあたる1.12ヘクタールを手に入れている。遺産相続で他所に渡ってしまった畑を買い戻して畑面積を着々と増やし続け、現在ドメヌの南に広がるボンヌ・マルに0.97ヘクタール、シャンベルタン・クロ・ド・ペーズに0.42ヘクタール、シャンボール・ミュジニーのレ・サンティエ、レ・ゾー・ドワの2つの畑を所有する。ロベールと息子セルジュ、孫ニコラの3世代がワイン作りに携わり、熟練したブドウ栽培と醸造技術でブルゴーニュのトップを行くワインを家族全員で作っている。

ロバート・パーカーも注目する造り手で、著書《ワイン・バイヤーズ・ガイド第5版 世界のワイン フランスのワインII》で次のように述べている。

『ロベールの息子セルジュの丁寧なブドウ作りが、ロベールの熟練し、素晴らしく才能に富んだワイン作りと結びついて、この畑の品質を目がくらむばかりの高みに引き上げている。ライバルである他のブルゴーニュの栽培者たちは、彼の作るブドウに畏敬の念を抱いている。』



■2018 ヴィンテージ情報■ (ヴィノス2020年1月10日掲載記事より | 記者: ニール・マーティン)

私がニコラ・グロフィエのワイン作りに一目置くようになったのは、今から3~4年前のことだ。以前は、どちらかと言えば過度な抽出を行う傾向にあったが、ニコラがテロワールの個性を尊重したエレガントで張りのある、従来とは全く異なるスタイルへと転換させたグロフィエのブドウは、誰もが羨む素晴らしい土壌を持つ区画に植えられているため、才能ある醸造家の手に掛かれれば、必然的にシリアスなワインを生み出すことが出来る。

「2018年は、2015年に似た年だが、より豊作で親しみやすさのあるヴィンテージだ。」グロフィエは、いつになく多弁に私にそう語った。「2018年は、2015年の妹分のようなヴィンテージだが、収穫量は2015年を上回った。この年は、予想以上に果汁の量が多く得られたが、シリアスなヴィンテージで、前年の2017年とは対照的な年となった。ワインは張りのある味わいを保っている。この年は、8月28日に収穫を開始し、9月2日までに非常に短期間のうちに収穫作業を終えることが出来た。アルコール度数は、平均13.0%程で、発酵期間を長くするためにほんの少だけ補糖している。ワインに過熟し過ぎた感じはなく、畑で味わった時のブドウの個性を忠実に引き出せるように努力した。抽出は容易く行うことが出来た。」

ニコラ・グロフィエは、なかなか学識のある醸造家で、意見交換するには興味深い人物であるため、収穫が8月に始まるような早摘みのヴィンテージと今後の将来についてどのように感じているか尋ねてみたところ、次のような答えが返ってきた。「自分は9月末頃の収穫を好むが、8月末の収穫でも一向に構わないと思っている。たとえ地球温暖化の観点からみれば好ましくないことであっても、ブドウは温暖な気候を好むからだ。それよりも問題なのは、収穫日をいつにするか、その一点につきる。状況に応じて収穫の人手を動員できるようにしておかなければならない。自分が考える理想的なアルコール度数は、12.5%だ。というのも、13.5%だとピノ・ノワールの場合、少しくどくなってしまうからだ。」

全体的に、グロフィエの2018年ヴィンテージは、単に最高レベルというだけではなく、「花形スター」の部類に入る。ジュヴレ・シャンベルタン・レ・スーヴレなどは、村名クリュながらブルミエ・クリュの域に達している。シャンベルタン・クロ・ド・ペーズなどは傑出しており、大枚をはたいてこのワインを手にする事の出来た読者もしいれば、ワインを開ける時にぜひとも招待してほしいぐらいである。

2018 Bourgogne Passetoutgrain

上代価格 ¥4,900 (税別)

ブルゴーニュ・パストゥグラン

産地: モレ・サン・ドニ村 品種: ピノ・ノワール 90%、ガメイ 10%

★ヴィノス 87 点: テイスティングの3~4週間ほど前に澱引きを終えたばかりのこの2018年ブルゴーニュ・パストゥグランは、ガメイが10%ブレンドされている。爽やかな赤いチェリーと野イチゴを思わせるブーケに青果実のニュアンスが仄かに香る。味わいはバランスが良く、しなやかなタンニンを持ち、2017年よりも若干ふくよかなボディが感じられ、期待通りのより丸みのある後味が広がる。《飲み頃: 2019-2022年 | 2020/1 掲載》



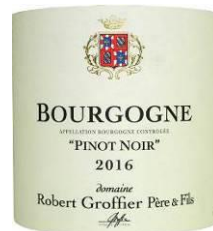
2018 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥7,800 (税別)

ブルゴーニュ・ルージュ

産地: モレ・サン・ドニ 品種: ピノ・ノワール 100% 醸造: 2~3年物の木樽でシュールリー熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。

★ヴィノス 86-88 点: 2~3年物のオーク樽で熟成させたこの2018年ブルゴーニュ・ルージュは、桑の実や黒スグリの豊かなアロマに仄かな野生の低木の香りを湛えた魅惑的なブーケが香る。味わいはミディアムボディで、クランベリーやラズベリーなどの香ばしい赤果実の風味が飲み始めに感じられ、ややサラリとしたテクスチャーを持ち、驚くほどに骨格のしっかりとした後味が広がる。実に巧みに仕込まれたブルゴーニュ・ルージュである。《飲み頃: 2021-2024年 | 2020/1 掲載》



2018 Gevrey-Chambertin Village "Les Seuvrées"

上代価格 ¥14,800(税別)

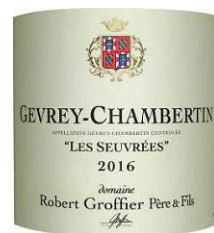
ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィラージュ・レ・スーヴレ

品種:ピノ・ノワール 100% 醸造:ホールバンチ果汁 20%使用。新樽率 25%で熟成。

★ヴィノス 90-92 点:2018 年のジュヴレ・シャンベルタン・レ・スーヴレは、ホールバンチ果汁を 20% 含み、芳醇なクランベリーやラズベリー・フルーツ、下草、軽やかな黒胡椒の香りを持つ輪郭のくっきりとしたブーケが香る。味わいは、バランスが良く非常にピュアなスタイルで、仄かな青果実のニュアンスが赤果実の風味と溶け合い、軽やかなスパイスの香りを帯びた趣のある後味を生む。もう 2~3 年ほど寝かせれば非常に上質なジュヴレとなり、12~15 年以上は格別な飲み頃が続く。

《飲み頃:2022-2035 年 | 2020/1 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点



2018 Chambolle Musigny 1er Cru "Les Hauts-Doix"

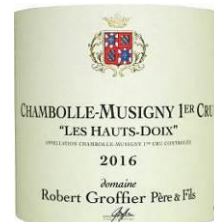
上代価格 ¥32,000(税別)

シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ レ・ゾー・ドワ

品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:70 年 醸造:ホールバンチ果汁 50%使用。新樽率 25%で熟成。

★ヴィノス 91-93 点:2018 年のシャンボール・ミュジニー・レ・ゾー・ドワ・プルミエ・クリュは、新樽率 25%でホールバンチ果汁を 50%含む。この年最初に収穫されたブドウであり、今の時点でアルコール度数は 13.0%を下回る。くっきりとした美しい輪郭を持ち、しっかりと焦点の定まった非常にミネラリーなブーケは、ブラックベリーやラズベリー・フルーツの香りが豊かに凝縮している。味わいは原始的なエネルギーに満ち、赤果実の風味をしなやかなタンニンが縁取り、しっかりとした骨格を備えた豊満な後味を生む。グロフィエが贈る絶品のシャンボール・ミュジニー。《飲み頃:2022-2040 年 | 2020/1 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン 18/20 点



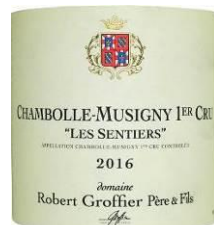
2018 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

上代価格 ¥33,000(税別)

シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ レ・サンティエ

品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:80 年 醸造:ホールバンチ果汁 100%使用。新樽率 25%で熟成。

★ヴィノス 90-92 点:2018 年のシャンボール・ミュジニー・レ・サンティエ・プルミエ・クリュは、作り手のニコラ・グロフィエによると、この年は、ミルランダージュに大いに苦しめられたという。それが香りに反映されて、殆ど黒果実のような非常に濃厚で凝縮感のある香りが感じられる。味わいは、バランスが良く、非常に凝縮感があるため、ほぼ 100%使用しているはずのホールバンチが果実味にすっぽりと包み込まれている。ほんの僅かにグリセロールのニュアンスも感じられる。みずみずしく華やかな味わいが後味まで続く。《飲み頃:2023-2036 年 | 2020/1 掲載》



2018 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Amoureuses"

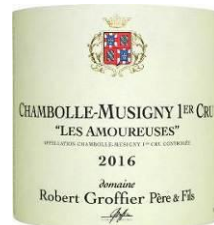
上代価格 ¥75,000(税別)

シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ・レ・ザムルーズ

畑面積:1.12ha(樹齢80年/20年) 品種:ピノ・ノワール 100% 醸造:ホールバンチ果汁 50%使用。新樽率 25%で熟成。

★ヴィノス 94-96 点:2018 年のシャンボール・ミュジニー・レ・ザムルーズ・プルミエ・クリュは、ホールバンチ果汁の割合は 50%と他のワインよりも少ないが、新樽率は他のキュヴェと同様に 25%程。今の段階で、ボンヌ・マールよりもやや閉じ気味で寡黙なブーケを持ち、果実味は若干暗めだ。時間が経つにつれて仄かなヨードの香りが現れる。味わいはミディアムボディで、香ばしい赤果実と粒子の細やかな酸が感じられる。非常にピュアな味わいで、終盤に向かうにつれて柔らかな握力を増してゆく。実に素晴らしいエレガンスを持つアムルーズ。見事なワインだが、熟成期間を要するワインである。

《飲み頃:2026-2050 年 | 2020/1 掲載》



2018 Bonnes-Mares Grand Cru

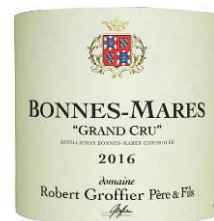
上代価格 ¥72,000(税別)

ボンヌ・マール・グラン・クリュ

畑面積:0.97ha 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:80 年 醸造:ホールバンチ果汁 100%使用。新樽率 25%で熟成。

★ヴィノス 93-95 点:2018 年のボンヌ・マール・グラン・クリュは、新樽率 25%熟成で、100%ホールバンチ果汁で仕込まれている。果梗の柔らかなニュアンスが微かな胡椒や大地の香りとなって現れ、鮮やかな黒果実のアロマと絶妙に溶け合う。恐らくこの年の他のボンヌ・マールに比べると青果実のニュアンスはさほど感じられない。味わいはバランスが良く、しなやかなタンニンと粒子の細やかな酸を持ち、どこかヴォギュエのワインを彷彿とさせる。後味は、フルーツ・コンフィのニュアンスが微かに感じられるが、実に見事なフレッシュ感を保っている。極めて美味で上質な味わいを持つボンヌ・マール。

《飲み頃:2023-2045 年 | 2020/1 掲載》



2018 Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru

上代価格 ¥83,000(税別)

シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ・グラン・クリュ

畑面積:0.42ha 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:100 年 醸造:ホールバンチ果汁 10%使用。新樽率 100%で熟成。

★ヴィノス 96-98 点:2018 年のクロ・ド・ベーズ・グラン・クリュは、他のワインに比べるとホールバンチの割合が 10%と少なく、全て新樽で熟成させている。微かに還元香が感じられた唯一のワインだが、今の段階で懸念すべき点は何一つない。濃厚なブラックベリーと野イチゴの豊かなアロマに仄かなお香の香りが感じられる。味わいはミディアムボディで、しなやかで豊潤なタンニンが感じられ、フレッシュなイチジクやブラッドオレンジのニュアンスが終盤に向かって現れ、鮮やかな後味を生む。正に絶品である。《飲み頃:2024-2045 年 | 2020/1 掲載》

