

# 2022 Robert Groffier Père & Fils

ロベール グロフィエ ペール エ フィス

テロワールの真髄を引き出すブルゴーニュのトップドメーン

モレ・サン・ドニの中心部にドメーンを構え、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1.07haヘクタールを所有しています。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、現在ドメーンの南に広がるボンヌ・マールに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、シャンポール・ミュジニーのプルミエ・クリュ(レ・サンティエ、レ・オー・ドワ、レ・ザムルーズ)等に約8haの畑を所有しています。

このドメーンは、1950年代にロベールの父ジュールによって創設され、ロベールが1973年に自家元請を開始しました。2007年にロベールの息子セルジュから孫のニコラへ経営が引き継がれました。以来、ニコラは伝統を重んじながらも新しいものを取り入れ、さらなる品質向上を目指して様々な取り組みを行っています。以前は除梗していましたが、現在は年ごとに全房使用率を調整したり、ラベルにも工夫を凝らしたりしています。また、2022年からは、レ・ザムルーズを2つに分け、異なるワインとして瓶詰しています。ヴージュ側の粘土(argile)が多い区画とミュジニー側の砂(sable)が多い区画に分けて、それぞれの土壌の個性をワインに最大限に表現しています。ブルゴーニュのトップ生産者として、その名声に安住することなく、常に前進し続けるニコラの活躍に今後も目が離せません。



■栽培・醸造■ 有機栽培。コルドン仕立てを採用。理由はブドウの樹の間の風通しが良くなり、病害のリスクを抑えることが出来ることと、より多くの日照量を得るため。自然酵母を用いて、高めの温度で発酵し、ピジャージュを施しながら多くの色素を抽出。発酵後はさらに数日間低温でマセラシオンを行い、プレス後に樽熟成。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年のブルゴーニュ地方は、春霜による大きな被害を受け、歴史的な低収量を記録した前年と比べて、量、質ともに素晴らしいヴィンテージとなりました。4月初旬に数回、霜が降りたものの、以降は気温が上がり、ブドウの樹の成長が早まりました。開花は、例年より早く、5月下旬に始まり、全体的に良好な結実がみられました。その後は乾燥した日が続きましたが、6月中旬にまとまった雨が降り、水不足を補うことができました。8月は暑く乾燥していましたが、ブドウは順調に成熟し、中旬から徐々に収穫が始まりました。美しいバランスと凝縮感を備えたブドウが収穫でき、偉大なヴィンテージになることが期待されています。

## 2022 Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ パストウグラン

畑面積:0.7ha 品種:ピノ・ノワール 90%、ガメイ 10%

■コメント■ 豊かな果実のアロマと心地よいハーブのニュアンスが香ります。円やかなタンニンが印象的です。

★ヴィンテージ 85 点:魅力的なアロマを持ち、現段階では花の香りが顕著に感じられる。ミディアムボディで、非常にしっかりとしたストラクチャーを備え、ガメイよりもピノの要素が強い。瑞々しい赤果実味が口中に広がる。  
《飲み頃:2025-2029年 | 2024/1 掲載》

上代価格 ※オープン

JANコード:4543190179430



## 2022 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

畑面積:クロ・ヴージュの下方にある区画 1.4ha 品種:ピノ・ノワール 100%

■コメント■ 果実味が前面に感じられるクリーミーで円やかなタンニンを持つ赤。スモーク香、白コショウが仄かに香ります。

★ヴィンテージ 88 点:微かな第3アロマ(熟成による香り)が心地良く、茎のようなニュアンスが複雑性をもたらしている。きめ細やかなタンニンを備えたバランスの良い味わい。爽やかに透明感のある果実味。エレガントなフィニッシュを持つ可憐なブルゴーニュ・ルージュ。非常に美味。  
《飲み頃:2025-2031年 | 2024/1 掲載》

上代価格 ※オープン

JANコード:4543190179447



## 2022 Gevrey-Chambertin "Les Seuvrées"

ジュヴレ シャンベルタン レ スーヴレ

畑面積:0.82ha 品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:80年 醸造:全房使用率 33% 新樽率 25%

■コメント■ 土やスパイスの複雑なアロマ。ミネラル感としっかりとしたストラクチャーを備え、フィニッシュにオレンジの皮の心地よい香りが漂います。

★ヴィノス 91点:ピノ・ノワール特有の可憐な香りを持ち、透明感と繊細さを備え、よく溶け込んだオークの香りが漂う。プルミエ・クリュに匹敵するほど素晴らしいクオリティ。ミディアムボディで、飲み始めは瑞々しい。生き生きとした張りを備え、赤果実を思わせる快活な酸と微かなハーブ(間違いなく茎の要素)のニュアンスを後味に感じる。非常に魅力的なジュヴレ・シャンベルタン。すでに開いており、タンニンも柔らかいものの、今後の熟成が楽しみだ。少なくとも2年は熟成させたほうが良いだろう。2022年は前ヴィンテージとは明らかに違うタイプ。

《飲み頃:2027-2040年 | 2024/1掲載》

上代価格 ※オープン

JANコード:4543190179454



## 2022 Chambolle Musigny 1er Cru "Les Hauts-Doix"

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ オー ドワ

畑面積:1ha 品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:70-80年 醸造:全房使用率 50% 新樽率 33%

■コメント■ コショウや土、砕いた石のようなミネラル、潰したバラの花びらを思わせる複雑な風味が広がります。

2021VT★ヴィノス 89-91点:レ・スーヴレと違って、茎の要素がより顕著に感じられ、生き生きとした赤系果実のアロマにワイルド・ミントやフェネルのニュアンスが漂う。繊細なタンニンやフレッシュ感を伴う焦点の定まったミディアムボディの味わいで、グリップ感はやさしく強いものの、緊張感のある引き締まった味わいが、今後、このワインが優雅に熟成していくことを期待させる。《飲み頃:2024-2038年 | 2022/11掲載》

上代価格 ※オープン

JANコード:4543190179461



## 2022 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ サンティエ

畑面積:1.07ha 品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:80年 醸造:全房使用率 90% 新樽率 30%。

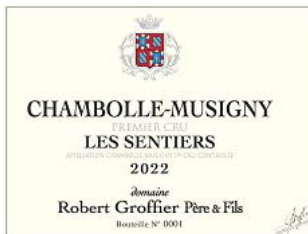
■コメント■ 潰したオレンジの皮、ブラックペッパー、潰した花びらのアロマにスモーキーなニュアンスが漂います。ミネラル感、力強さ、キメ細やかなタンニンを備え、仄かな塩気が感じられます。

★ヴィノス 92+点:レ・スーヴレに比べて深みがあり、土っぽい果実の香りがより強く感じられ、ロームや生垣を思わせる香りが漂う。全てが繊細に表現されている。フレッシュで張りのあるミディアムボディで、瑞々しい赤果実味と直線的で控えめなフィニッシュが印象的。とても繊細な造りなので、涼しい年のワインだと思うだろう。最近瓶詰されたばかりなので、このシャンボールはまだ控えめだが、将来性を見越して点数に+を付け加えた。

《飲み頃:2027-2042年 | 2024/1掲載》

上代価格 ※オープン

JANコード:4543190179478



## 2022 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses "La grâce des argiles"

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ ザムルーズ ラ グラス デザルジル

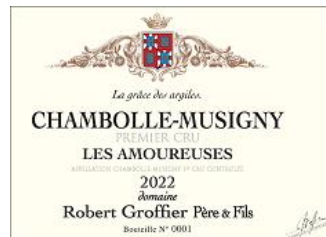
ヴージュ側の粘土が多く含まれる区画のアムルーズ。La grâce des argilesは、「粘土質土壌がもたらすエレガンス」を意味しています。

品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:80年/20年 土壌:粘土質 醸造:全房使用率 90% 新樽率 30%

■コメント■ 潰したチェリーやプラムのアロマに土やオレンジの皮が香ります。フローラルでスパイシーな奥行のある味わいです。

上代価格 ※オープン

JANコード:4543190179485



## 2022 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses "La délicatesse des sables"

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

上代価格 ※オープン  
JANコード:4543190179492

ミュジニー側の砂が多く含まれる区画のアムルーズ。La délicatesse des sables は、「砂質土壌がもたらす繊細さや優雅さ」を意味しています。

品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:80年/20年 土壌:砂質 醸造:全房使用率 90% 新樽率 30%

■コメント■ 土やバラの花びらを思わせる香りにジンジャーのようなスパイスが感じられます。紫色の果実味を湛え、土や豊かなミネラルの複雑なニュアンスが広がり、スパイスを帯びた余韻がどこまでも続きます。



## 2022 Bonnes-Mares Grand Cru

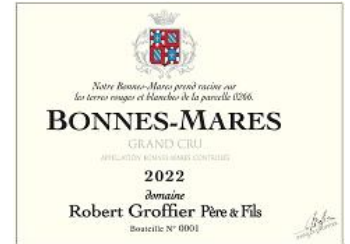
ボンヌ マール グラン クリュ

上代価格 ※オープン  
JANコード:4543190179508

畑面積:0.97ha 品種:ピノ・ノワール 100% 土壌:テール・ブランシュ 33%、テール・ルージュ 66% (区画 No. 0266) 平均樹齢:80年 醸造:全房使用率 90% 新樽率 50%

■コメント■ 紫色の果実や土、白コショウなどのスパイスが効いたエネルギッシュなアロマ。口中に濃厚な赤い花びらのアロマが広がり、赤果実味とともに心地よいタンニンが感じられます。

2021VT★ヴィノス 93-95 点:非常に繊細でピュアな香りを持つ。茎の要素がしっかりと溶け込み、時間とともに森の野草やアールグレイの繊細な香りが表れる。きめ細やかなタンニン伴うミディアムボディで、張りのあるフレッシュな味わいに他のワインと同じように顕著な塩気がある。後味は、例年ほどの華やかさはないかもしれないが、生育期の特徴がはっきりと表現されている。最終的な澱引きを経て、より重厚感が増しているのがわかる。〈飲み頃:2025-2043年 | 2022/11 掲載〉



## 2022 Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru

シャンベルタン クロド ベーズ グラン クリュ

上代価格 ※オープン  
JANコード:4543190179515

畑面積:0.42ha 品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:100年 醸造:全房使用率 100% 新樽率 100%

\*ラベルには、〈Homage à Mme et M. Robert Groffier〉の文字が印字されています。

■コメント■ コショウや花びらのアロマにジンジャーのニュアンスが香ります。厚みのあるタンニンを持つ非常に力強い味わいで、フィニッシュにスパイシーな黒果実のアロマが広がります。

2021VT★ヴィノス 94-96 点:赤系果実、白コショウ、林床を思わせる非常に濃厚なアロマ。ミディアムボディの味わいで、洗練されたエレガントさを備え、白コショウのニュアンスが漂う。後味は、調和がとれており、ミネラルが顕著に感じられ、茎の要素が巧みに表現されている。秀逸な味わい。〈飲み頃:2025-2038年 | 2022/11 掲載〉

