

2021 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髓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1.12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、現在ドメーンの南に広がるボンヌ・マールに1ヘクタール、シャンベルタン・クロ・ド・ペーズに0.5ヘクタール、シャンポール・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。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、ロベールが自家元詰を開始した。2020年にロベールが逝去し、現在は、孫のニコラが中心となって、彼の父セルジュとワイン造りに携わり、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生み出している。



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、この畑の品質が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。』

■2021 ヴィンテージ情報■ この年は、フランス全土を覆った寒波により、生産者にとってチャレンジの年となりました。霜の影響を受けた厳しい春が過ぎ、開花時期を迎える頃は暖かく乾燥し、理想的な気象条件下で受粉、結実を迎えました。6月上旬まで気温が高かったため、生育が進み、4月、5月の遅れを取り戻すことができました。しかしながら、6月末から8月にかけて雨が多かったため、生産者たちは、畑でブドウの生長を見守りながら病害対策を行わなければなりません。8月中旬には乾燥した気候が続く、ブドウは美しく色付いていきました。シャルドネは、地域により異なりますが、霜や雹によるストレスで、ピノ・ノワール等の黒ブドウに比べて生育が遅れがみられました。ブルゴーニュでは、9月中旬頃に収穫が始まりました。この年は、春霜等の影響による生産量の大幅な減少が報告されています。

【2021 ヴィンテージ情報 / ヴィノス 2022年11月掲載記事より】

ニコラ・グロフィエ:「霜が降りた後でもすぐに回復する健全で耐性の強いブドウの樹であることが望ましいので、ロウソクは使いませんでした。コルドン・ロワイヤ仕立ては、芽吹きが遅く、回復力が高いため、完全に凍結した後でも25hL/haの収量を確保することができました。いずれにしても、ロウソクの熟では、上方の空気しか温められません。収穫は9月18日から6日間かけて完了し、全体の収量は約35hL/haでした。全てのキュヴェに全房を使用しています。茎は熟し過ぎていないほうが好ましく、そうでない場合、乾燥しすぎて木質化してしまいます。今年は酵母の働きが弱かったため、茎を使用することで、マストを安定させることができました。ブルゴーニュ・ルージュ、パストウグラン、ジュヴレ・シャンベルタンは、飲み心地の良さを重視しているため、新樽は使用していません。それ以外のワインには、新樽(25~45%)を使用しています。」

■ラベル■ グロフィエ家では、独創的で文化的、エシカル(倫理的)なものを生み出したいという思いから、その年にふさわしい言葉を選び、ラベルに記しています。2021年は、アインシュタインの名言が引用されています(シャンベルタン・クロ・ド・ペーズ・グラン・クリュを除く)。

《Le monde ne sera pas détruit par ceux qui font le mal, mais par ceux qui les regardent sans rien faire.》Albert Einstein

2021 Bourgogne Passetoutgrain

上代価格 ※オープン

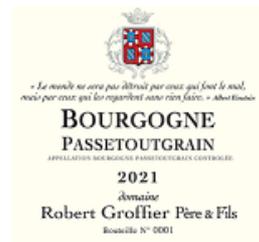
ブルゴーニュ パストウグラン

JANコード:4543190175869

産地:モレ・サン・ドニ村 品種:ピノ・ノワール75%、ガメイ25%

★ヴィノス84-86点:レッドチェリーとベルガモットの心地よいアロマを持ち、気品を感じさせる。明らかに「ボージョレ」というより「コート・ドール」寄りのスタイル。噛み応えのある赤系果実を湛えたミディアムボディで、しっかりとした酸があり、キレのあるシャープな後味が印象的。

《飲み頃:2023-2028年 | 2022/11掲載》



2021 Bourgogne Rouge

上代価格 ※オープン

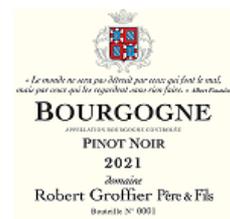
ブルゴーニュ ルージュ

JANコード:4543190175876

産地:モレ・サン・ドニ 品種:ピノ・ノワール100%

★ヴィノス85-87点:赤系果実や森の下草を思わせる軽やかで気品のあるアロマが香る。ミディアムボディで、繊細なテクスチャーを持つきめ細やかなタンニン。終盤に向けて徐々に弱まっていき、後味に生き生きとした酸が広がる。

《飲み頃:2023-2028年 | 2022/11掲載》



2021 Gevrey-Chambertin Village "Les Seuvrées"

上代価格 ※オープン

ジュヴレ シャンベルタン ヴィラージュ レ スーヴレ

JANコード:4543190175883

品種:ピノ・ノワール 100%

★ヴィノス 85-87 点:赤系果実を思わせる繊細で軽やかなアロマは、さほど強くはないものの、3 次元的な奥行や厚みを感じさせる。口に含むと素晴らしく調和のとれた味わいが広がり、快活ながらも繊細なタンニンと上品な酸を持つ。

《飲み頃:2024-2030 年 | 2022/11 掲載》



2021 Chambolle Musigny 1er Cru "Les Hauts-Doix"

上代価格 ※オープン

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レゾードワ

JANコード:4543190175890

品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:70 年以上 醸造:全房 100%使用。新樽率 40%。

★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、グリップ感はさほど強くないものの、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》



2021 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

上代価格 ※オープン

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ サンティエ

JANコード:4543190175906

品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:80 年 醸造:全房一部使用。新樽率 40%。

★ヴィノス 90-92 点:レッドカラントやクランベリー、軽やかなブラッドオレンジのニュアンスを湛えたアロマが香る。ミディアムボディで、繊細なタンニンが張りのある赤い果実味を縁取る。心地よいほろ苦さを伴うフレッシュな柑橘類が快活な後味を生む。この上質なシャンボールは、12~15 年後が飲み頃。《飲み頃:2024-2035 年 | 2022/11 掲載》



2021 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Amoureuses"

上代価格 ※オープン

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ ザムルーズ

JANコード:4543190175913

畑面積:1.12ha(樹齢 80 年/20 年) 品種:ピノ・ノワール 100% 醸造:全房 40%使用。新樽率 100%。

★ヴィノス 92-94 点:このワインも同じく、茎の香りが顕著だが、時間とともにその奥に広がる豊かな果実のアロマを帯びていく。緻密で繊細。ミディアムボディの味わいで、きめ細やかな質感、張りを伴うフレッシュ感に加えて、しっかりと塩気がある。このレ・ザムルーズは、さほど力強くはないが、1 時間前に試飲したクリストフ・ルーミエのものといつか類似点がある。《飲み頃:2025-2042 年 | 2022/11 掲載》



2021 Bonnes-Mares Grand Cru

上代価格 ※オープン

ボンヌ マール グラン クリュ

JANコード:4543190175920

畑面積:0.97ha 土壌:テール・ブランシュ 25%、テール・ルージュ 75% 品種:ピノ・ノワール 100%

樹齢:80 年 醸造:全房 100%使用。新樽率 50%。

★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、時間とともに森の下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》



2021 Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru

上代価格 ※オープン

シャンベルタン クロド ベーズ グラン クリュ

JANコード:4543190175937

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

*ラベルには、2020 年に逝去したロベールへ敬意を表して《Hommage à M. Robert Groffier》の文字が印字されています。

★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》

