

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・ベーズに0.42ヘクタール、シャンボール・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年に自家元詰を開始しました。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。ヴージュ側の粘土(Argile)が多い区画とミュジニー側の砂(Sable)の多い石灰岩の区画に分けて、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。



(現当主 ニコラ・グロフィエ)

■栽培・醸造■ 持続可能な方法で栽培。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、ピジャージュをしながら多くの色素を抽出。全房使用率はヴィンテージに応じて調整。発酵後はさらに数日間低温でマセラシオンを行い、プレス後に熟成。ヴィラージュ以上のキュヴェには新樽を使用(比率はキュヴェごとに異なる)。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024年はブルゴーニュのワイン生産者にとって、例年にない難しい生育期となりました。冬は暖かく発芽が早まりましたが、4月に発生した霜の影響を受け、一部の地域では潜在収量が減少しました。その後も春から夏にかけて雨の多い不安定な天候が続き、畑では病害のプレッシャーが高まりました。生産者は例年以上に注意深くブドウの樹を見守り、適切なタイミングで手入れを行う必要がありました。この年は度重なる天候不順に見舞われ、ブルゴーニュ全体で大幅な収量減となりましたが、献身的な畑仕事とヴィンテージの特性に応じた慎重な醸造により、優れた品質を備えたワインが生まれました。

2024 Bourgogne Passetoutgrain

上代価格 ¥9,400(税抜)

ブルゴーニュ パストウグラン

JANコード:4543190187480

品種:ピノ・ノワール、ガメイ Alc.:12.5% 畑面積:0.7ha 新樽不使用

2023VT★パーカーポイント86-88点:グロフィエは長期に渡り、このオペレーションのお手本とも言うべきワインを生み出してきた。2023年ブルゴーニュ・パストウ・グラン(ガメイ25%)は、生き生きとしたミディアムボディの味わいで、ダークベリー風味を湛えたがっちりとしたスタイル。《2025/1/31掲載》



2024 Bourgogne Côte d'Or Rouge Les Jardins de Marie et Léa

上代価格 ¥14,500(税抜)

ブルゴーニュ コート ドール ルージュ レ ジャルダンド マリエ レア

JANコード:4543190187497

ニコラの娘であるマリとレアは、父ニコラが畑で作業している間、ブドウの樹のまわりでよく遊んでいました。彼女たちにとってブドウ畑は、まるで庭のように親しみ深い場所であることから、このワインは「Les Jardins de Marie et Léa(マリとレアの庭)」と名付けられました。

品種:ピノ・ノワール100% Alc.:13% 畑面積:クロ・ヴージュの下方に位置する区画1.4ha 新樽不使用

★ヴィノス87-89点:レッドカラントやクランベリーの香りを伴う心地よいノーズ。フローラルなニュアンスが際立ち、全房使用率100%であることを全く感じさせない美しさ。ミディアムボディの味わいで、きめ細かなタンニンを備えたややエッジの効いた後味に仄かな黒コショウのニュアンスが漂う。安定感のある仕上がり。《飲み頃:2027-2031年 | 2026/1掲載》



2024 Gevrey-Chambertin Les Seuvrées

ジュヴレ シャンベルタン レ スーヴレ

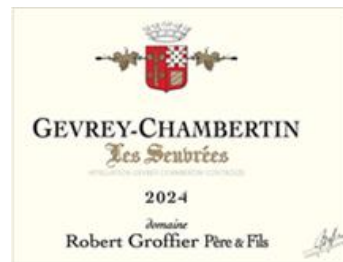
上代価格 ¥37,000(税抜)

JANコード: 4543190187503

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 畑面積:0.82ha 平均樹齢:80年

2023VT★パーカーポイント 89-90 点:甘みのあるレッド・ベリーやオレンジの皮、牡丹のアロマを持つ。透明感のある緻密なミディアム〜フルボディの味わいで、躍動感とミネラル感を兼ね備えている。モレ側の丘陵地に植えられたブドウを使用(半分は古樹)。《2025/1/31 掲載》

2023VT★ヴィノス 89 点:ピュアな果実、ラズベリーやワイルド・ストロベリーを思わせる可憐なアロマの奥にカシスのニュアンスが漂い、空気に触れるにつれて、フローラルなアロマを帯びていく。ミディアムボディで丸みがあり、一口くちを含むとコンフィのような風味が広がる。このワインは、生育期後半の熱波により、他のキュヴェに比べて太陽の恵みを多く受けているかもしれない。後味のスパイシーさは見事だ。この先、10年は楽しめる興味深いジュヴレ。《飲み頃:2027-2037年 | 2025/1 掲載》



2024 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

上代価格 ¥50,000(税抜)

JANコード: 4543190187510

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 畑面積:1ha 平均樹齢:70-80年

2023VT★パーカーポイント 91-93 点:レッド・ベリーやオレンジの皮、バラの花びら、スパイスを思わせる優雅なアロマを纏った美しいワイン。ピュアで肉付きの良いミディアム〜フルボディで、優雅で洗練された味わいには、とろけるようなタンニン、塩味、ミネラル感がある。《2025/1/31 掲載》

2023VT★ヴィノス 91 点:洗練されたスタイルのワインで、緻密で非常にミネラリーな赤果実を思わせる美しいアロマを持つ。オークの香りがとても良く馴染んでいる。瑞々しい赤果実味を湛えたミディアムボディ。絶妙な重みと柔らかなグリップ感があり、終盤に向けてややふよふよさが増していくが、繊細さはそのままに仄かなホワイトペッパーの風味をまとったフィニッシュで締めくくられる。お薦めしたいワイン。《飲み頃:2027-2042年 | 2025/1 掲載》



2024 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

上代価格 ¥50,000(税抜)

JANコード: 4543190187527

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 畑面積:1.07ha 平均樹齢:80年

★ヴィノス 90-92 点:サンティエはブルゴーニュ・コート・ドールと比較すると興味深い。梗由来のニュアンスが際立っていて、馴染むまでに数年熟成が必要だ(実際、空気に触れさせると一体感が増す)。ミディアムボディの味わい。最初に梗のニュアンスが香り立ち、ダークベリーの果実味に深みのある紅茶や仄かな黒コショウの風味が溶け合い、フィニッシュへと続く。《飲み頃:2029-2042年 | 2026/1 掲載》



2024 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

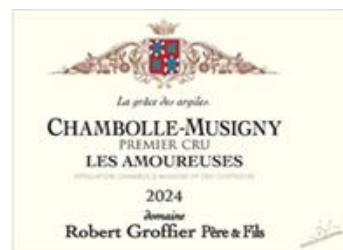
上代価格 ¥190,000(税抜)

JANコード: 4543190187534

ヴァージョ側の粘土が多く含まれる区画のアムルーズ。Argiles は粘土で、La grâce は「優雅さ」を意味しています。

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 平均樹齢:80年/20年 土壌:粘土質

2023VT★パーカーポイント 92-94 点:粘土を多く含む南西向きの斜面のブドウを使用して造られるラ・グラス・デザルジル。ラズベリーやチェリー、リコリスのアロマを纏ったミディアム〜フルボディの濃密で肉付きの良い味わい。このキュヴェ名が示す「grace(優雅さ)」は、粘土質土壌というより、レ・ザムルーズの区画の特徴なのかどうか不明であるものの、このワインのタンニンは実に滑らかで洗練されている。《2025/1/31 掲載》



2024 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 ¥205,000(税抜)

JANコード:4543190187541

ミュジニー側の砂が多く含まれる区画のアムルーズ。Sables は砂で La délicatesse は「繊細さ」を意味しています。

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 平均樹齢:80年/20年 土壌:砂の多い石灰岩の区画
新樽率:50%

2023VT★パーカーポイント 93-95 点:ミュジニーの真下に位置する砂質石灰土壌の区画。畝は北南に延び、北風にさらされやすく、小ぶりの実を多く付ける。ラズベリーやエキゾチックなスパイス、花びらのアロマに富み、優美さが際立つワイン。ミディアム〜フルボディ。鮮やかで躍動感のある味わいを良く溶け込んだタンニンが縁取り、塩気を帯びた後味で締めくくられる。《2025/1/31 掲載》



2024 Bonnes-Mares Grand Cru

ボンヌ マール グラン クリュ

上代価格 ¥180,000(税抜)

JANコード:4543190187558

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 畑面積:0.97ha
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

2023VT★ヴィノス 95+点:2023年のボンヌ・マールは、このヴィンテージのグロフィエの他のキュヴェ同様、完全除梗で、新樽率は50%。レ・ザムルーズとは異なり、グラスの中で開くまで時間がかかった。徐々にブラックベリーやブラックペッパー、仄かなアイリスのアロマが表れてくるが、現時点ではより内向的な印象だ。ミディアムボディで、アムルーズよりもストラクチャーがしっかりしていて、瑞々しい。レ・ザムルーズのほうがより官能的であるものの、このワインは、長期熟成が期待できる非常に優れたグランクリュだ。
《飲み頃:2030-2055年 | 2025/1 掲載》



2023VT★パーカーポイント 92-94 点:筋肉質のしっかりとした骨格を備えたワインで、ラズベリーやオレンジの皮、バラの花びら、お香、スパイスのアロマを備えている。ミディアム〜フルボディ。アタックは、肉付きが良く、がっちりとしていて、中盤は堅牢なストラクチャーが露になってゆき、緊張感を帯びてゆく。《2025/1/31 掲載》

2024 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 ¥265,000(税抜)

JANコード 4543190187565

品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13.5% 畑面積:0.42ha 平均樹齢:100年

※シャンベルタン・クロ・ド・ベーズのラベルには《Hommage à Mme et M. Robert Groffier》の文字が印字されています。

2023VT★パーカーポイント 93-95 点:最も豊満でふくよかなワイン。ダークベリーやオレンジの皮、エキゾチックなスパイス、花びらを思わせるアロマを持つ。肉付きの良いたっぷりとしたフルボディの味わいを甘く、パウダリーなタンニンが縁取り、チョーキーな後味を生む。《2025/1/31 掲載》

