

G. Roblot-Marchand

G. ロブロ・マルシャン



" Notre domaine est un fil conducteur, une tradition dans notre famille et un héritage que nous partageons avec passion "

「私たちのドメーンは家族の絆であり、伝統であり、情熱を持って共有する遺産である」

シャンボール・ミュジニー村にて1910年からぶどう栽培を営むロブロ家の3代目ジェラルド・ロブロと、ジュヴレ・シャンベルタン村を代表する栽培家一族であるマルシャン家出身のコレット・マルシャンの結婚によって、1978年に誕生したドメーンです。

シャンボールとヴォーヌ・ロマネを中心とするロブロ家の畑に、コレットがマルシャン家から相続したジュヴレ・シャンベルタンなどの畑が加わり、合計所有面積8ヘクタールの堂々たる業容となりました。

2001年、4代目フレデリック・ロブロが継承。お父さんから教わったことを大事にしつつも、さらなる品質向上に燃えていた弱冠24歳の彼に、栽培・醸造両面において真摯な助言を与え続けてくれたのは、クリストフ・ルーミエとドミニク・ル・グエンでした。

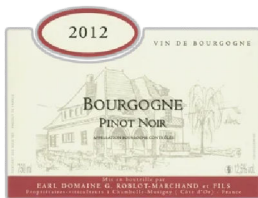
「除草剤と殺虫剤の使用をやめ、畑仕事の時間を3倍にすることから始めました」。

栽培と醸造の改良は、年を追うごとに、よりはっきりと結果に表れてゆきました。私たちは毎年彼を訪れて品質の向上を実感してきましたが、2008年秋、瓶詰めを間近に控えた2006年ヴィンテージを試飲して深く感動し、彼の求道の旅が終着を迎えたことを確信して輸入を開始しました。(今から思えばあの時の確信はまったくの間違いで、2007年ヴィンテージ以降も、品質はさらに向上し続けることになりました)。

「ワイン造りとは、幸せを分かち合うことであると考えています。僕のワインを飲んでくださる方が幸せな気持ちを感じていただくことが、僕にとっての幸せです」。

とても誠実で控えめな彼らしい、しかしワイン造りの究極的なフィロソフィーであると思います。

所在村	Chambolle-Musigny
所有畑面積	8ha
醸造家	Frédéric Roblot
趣味	モトクロス、友人や家族と美味しいものを食べる
継承年	2001年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない）
醸造	除梗85~90%。原則として天然酵母のみで発酵。一部木製開放発酵槽を使用
販売先	フランス国内60%（レストラン、ワインショップ、個人の愛好家）、輸出40%（イギリス、ベルギー、アメリカ、カナダ、中国等）
掲載実績	毎年完売してしまうため、ガイド等には出展しない



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

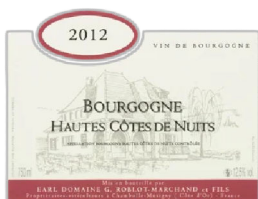
シャンボール・ミュジニー村内のリウ・ディ「レ・グラヴィエ」および「レ・ペルソン」より。合計0.65ha。平均樹齢20年。2~3回使用樽で14~16ヶ月間熟成。



Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

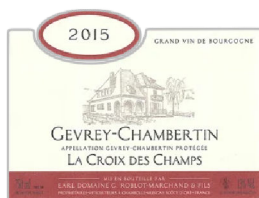
ジュヴレ・シャンベルタン村内のリウ・ディ「パキエ・デ・シェヌヌ・エ・フルノー」より。0.12ha。樹齢約15年。ステンレスタンクで発酵後、15ヶ月間シュール・リー熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ

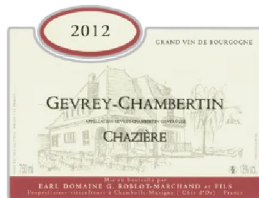
コミューン「セグロワ」の2つのリウ・ディ（Les Martennes と Les Petites Vignes）合計で合計1.72ha。平均樹齢30年。2~3回使用樽で14~16ヶ月間熟成。「セグロワは他のオート・コート・ド・ニュイのコミューンと比べて2度程度気温が低く、ぶどうの熟成がゆっくりと進みます。その分たっぷりとしたミネラルが取り込まれ、より洗練された味わいになります」。



Gevrey-Chambertin La Croix des Champs

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・クロワ・デ・シャン

2015年ヴィンテージからの新作。(フェルマーージュで貸していた0.5haの自社畑が、15年間の契約期間満了に伴い戻って来たものです)。樹齢55~60年のVV。2~3回使用樽で16ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin Chazière

ジュヴレ・シャンベルタン シャジエール

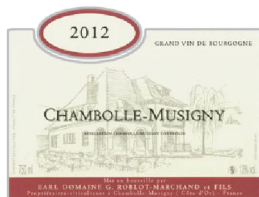
0.16ha。平均樹齢50年以上のVV。新樽3分の1、2~3回使用樽3分の2で15ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2020

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

2020年の収穫量減に伴って、「クロワ・デ・シャン」と「シャジエール」を約3:1の比率でブレンドした特別作品です。樹齢は50~60年。収量25hl/ha。新樽率3分の1で16ヶ月間熟成。



Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニー

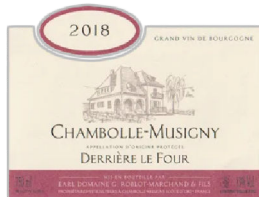
Derrière le Four、Les Echézeaux、Les Creux Baissants、Les Danguerrins、Les Fremières、Les Chardannesの6区画で合計1.27ha。平均樹齢40年のVV。新樽20%、1~2回使用樽80%で14~16ヶ月間の熟成。



Chambolle-Musigny Les Pas de Chats

シャンボール・ミュジニー レ・パ・ド・シャ

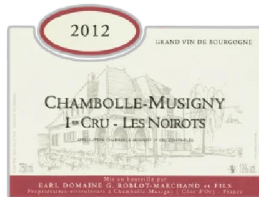
0.26ha。平均樹齢45年のVV。ブルミエクリュのLes Feusselottesに接する優良畑です。新樽20%、1~2回使用樽80%で14~16ヶ月間熟成。



Chambolle-Musigny Derrière le Four

シャンボール・ミュジニー デリエール・ル・フル

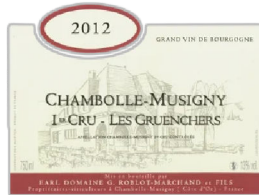
0.32ha。樹齢50年以上のVV。新樽20%、1~2回使用樽80%で17ヶ月間熟成。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・ノワロ

0.38ha。鉄分に富む泥灰土壌。平均樹齢50年のVV。新樽30%、1~2回使用樽70%で14~16ヶ月間の熟成。「僕の4つのブルミエ・クリュの中で、最も上品でクラシックなスタイルのシャンボールです」。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Gruenchers

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・グリュアンシェール

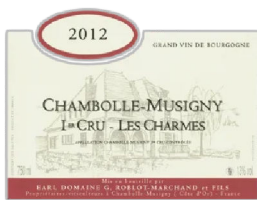
<合計27年間のフェルマーージュ契約終了に伴い、2019年がラストヴィンテージになります> 0.37ha。鉄分に富む泥灰土壌。平均樹齢45年のVV。新樽30%、1~2回使用樽70%で14~16ヶ月間の熟成。「僕の4つのブルミエ・クリュの中で、最も力強く、長期熟成に向きます」。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・フュエ

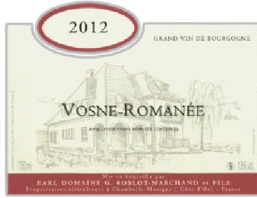
0.20ha。石がちな粘土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。新樽30%、1~2回使用樽70%で14~16ヶ月間の熟成。グランクリュのBonnes Maresに接する優良畑で、「僕の4つのブルミエ・クリュの中で、最も薫り高く、繊細なワインです」。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes

シャンポール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・シャルム

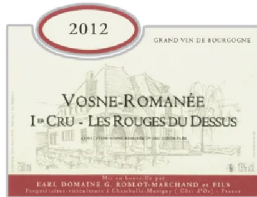
0.07ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。1回使用樽100%で14～16ヶ月間の熟成。「僕の4つのプルミエ・クリュの中で、最もスケール感が大きく、果実味とミネラルに富むワインです」。年間生産本数300本の限定作品です。



Vosne-Romanée

ヴォース・ロマネ

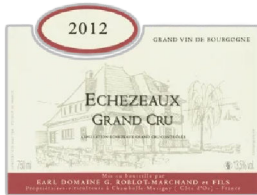
Les Rouges du Dessus に 0.62ha。平均樹齢45年のVV。新樽20%、1～2回使用樽80%で14～16ヶ月間の熟成。



Vosne-Romanée 1er Cru Les Rouges du Dessus

ヴォース・ロマネ プルミエ・クリュレ・ルージュ・デュ・ドシュ

1.14ha。平均樹齢45年のVV。新樽30%、1～2回使用樽70%で14～16ヶ月間の熟成。



Echézeaux Grand Cru

エシェゾー グラン・クリュ

Les Champs Traversins に 0.18ha。平均樹齢65年のVV。新樽35%、1回使用樽65%で14～16ヶ月間の熟成。