



スイス ラヴォー 2015 年秋

2015 年暮れ、イタリア・ミラノの SIMEI ワイン醸造機器展を見たあと、スイスの古くからの取引先、ELVAmac 社を訪問。この会社はレマン湖のほとりにあって、近くには有名なワイン生産地域「ラヴォー」がある。ELVAmac の取引先のワイナリーを案内してもらいました。

Domaine Croix Duplex(クロ・デュプレクス)

レマン湖畔の北東部の「ラヴォー」は、サンテミリオンと並んで、ワイン生産地としてユネスコの世界遺産になっています。クロ・デュプレクスはラヴォーにある家族経営のワイナリー。

まず醸造所からの眺め。南のレマン湖(かすんで見えないので、写真に注記)に向かって下っていく斜面に、一面のブドウ畑が広がる。畑作業はさぞ大変だろう。このドメーヌの畑は 1ha。ブドウはスイス固有品種の「シャスラー」中心で、「ピノワール」も栽培。



分かり易いように、ネットからとった写真も掲載。建物がデュプレクス、湖はレマン湖。ラヴォー地域全体がレマン湖に向かって傾斜している、この醸造所に限らず、建物はすべて、斜めの土地にしがみつくように建てられている。



斜面を掘り込んだ狭い半地下スペース(道路からは地下 2 階くらい、斜面側からは地上階)にいくつかの醸造室がある。これは、角形ファイバータンクの部屋。極端に背が高いのは、狭いスペースへの対応。



次の部屋。ぎっしりタンクを並べている。手前に地下 1 階の通路があって、そこからレールに乗った「かご」でタンク上部を移動して作業。左列は自動パンチダウン装置付きのタンク。



小さな「コンクリートエッグ」(卵型のタンク)を使用中。角のない内部空間で自然な対流が起きるので、タンクと異なる醗酵が起きる？



これは、樽の部屋。赤はピノワール。



スペースがないので、プレスは屋根裏。この写真の床面が道路と同じ高さの地上階。収穫されたブドウは、まずこのフロアに搬入される。作業はとても大変そうだ。斜めの土地ならグラビティーレイアウト、、、というわけには行かない。



日本ではなじみの少ないシャスラーを試飲。スッキリしているけれど、余韻がある。最近の高品質の甲州に通じるところがあるようにも思った。

容器を観察すると、スクリューキャップは世界標準の 30x60 ではなく、28x44 というイレギュラーサイズ。



びんも、75cl ならぬ 70cl。(このドメニューでは写真を撮らなかったで、他ブランドの写真) スイス国内向けスイスワインは 70cl や 50cl が主流だそうだ。びんやキャップのスイス独特の規格は、どうやらスイスワイン産業を EU 内で保護するためのよう。



Château de Chillan(シヨン城)にて

ラヴォーから湖畔に降りてくると、スイス観光で訪れる人も多いシヨン城がある。お城からは、ラヴォーが遠望できる。この城内ではワイン醸造も行っていたそうで、見学ルートにはかつての醸造室がある。



なお、今も「クロ・デュ・シヨン」というワインが売られています。



ELVAmac(エルヴァマック)社

今回は紹介ワイナリーが1か所なので、エルヴァマック社も紹介しておきます。この会社はクオリティーの高い「手押しコルカー」「手押しシャンパンコルカー」のほか、キャッパーやワインのBIB充填機などを製造。(実は、コルカー製造部門は10年ほど前に、AmezDorozというやはりスイスの会社からエルヴァマックが引き継いだ。当社は、AmezDoroz時代からの取引) また、エルヴァマックの兄弟会社のBaldinger社(ワイン資材の販売)は、スイスのノマコルクの代理店(当社は日本のノマコルクの代理店)なので会合でよく顔を合わせますが、訪問は初めて。



スイス的に整然とした工場。たかが手押し打栓機とはいえ、他にない高品質機。スイス製機器の常で比較的高価ではあるけれど、世界中で愛用されています。



(喜多常夫)