



フランス ボルドー サンテミリオン+メドック (2011)

ボルドー右岸の「Ch.フォージェール」

2011年01月31日 09時40分50秒 | [Weblog](#)

<ビックリ?!>x2 +<ポイント!>x5 +<これは何?>x1

<ビックリ?! ①>

目的地サンテミリオンに入る前に、お隣のポムロールにちょっと寄り道。ボルドーで最も高価なワインはポムロールの「ペトリュス」でしょう。で、そのペトリュスの前、というか道を挟んだところに忽然と「鳥居」がある！！

思わず、拝礼・かしわ手を打とう、、、と思ったが、何を拝んでいいのか。鳥居の先にはムエックスさん(ペトリュスのオーナー)の社屋があるけれど、拝んでありがたく飲みなさい、というブラックジョーク??



ムエックスさんが日本好き、ということで最近建立したらしい。日本人としては、「ミニ万里の長城」が建たなくてよかった(いまや高級ボルドーワインの最大の消費地は中国なので)ような、、、でもちょっとおかしい、意味不明だぞ、でした。日本国以外のワイナリーで、鳥居を建ててしまったのは、世界でここだけではないか?!(後日追記:2013年にポムロールを再訪したときには、鳥居は消滅していました。)

さて、本論。「サンテミリオンで最も先鋭的設備」との紹介を受けて「シャトー・フォージェール(Château Faugères)」を訪問先に選びました。ヴィンヤードに突然現れる醸造所は、辺りでも見たことのないような、こんな近代建築。



サンテミリオンの市街とその周りのワイン生産地域は「ユネスコの世界遺産」に指定されている伝統地域なのだけれど、聞けばユネスコのルールでは「世界遺産区域内に建物を新築する場合、<伝統的なもの>か<ものすごく近代的なもの>のいずれか」ということらしい。

これは、建物の最上部から、1kmくらい離れた元のフォージェールの建屋方面を眺めたところ。フォージェールの醸造コンサルタントは、かのミッシェル・ロラン。重力式レイアウトを織り込んで十二分に検討を重ねたという建築は、世界的建築家、マリオ・ボッタ(作品には、サンフランシスコ近代美術館、渋谷のワタリウム美術館など)による。



<ポイント! ①>

さて、入ってまず目につくのが、画像処理ブドウ自動選果システム。前回のバンフィにも登場したけれど、「ブーハー・ヴァスラン」のシステム。この2年ほどで、ボルドーで有力なシャトーには、これが結構入った。縦長部分の上部にカメラがあって、その下でブドウ粒を空中に放り出して画像で良否を判別する。能力は1秒に処理できる粒数に依存するわけですが、トン数に直すと5~10トン/時の処理能力。



<ポイント! ②>

醗酵はオークバット(オーク製タンク)による。ただし、温度コントローラー(私が眺めている先)が付いているのに注目! ステンレス・タンクでなく、オークバットにこだわっている高級シャトーは従来から多かったけれど、温度制御がビルトインされものはほとんど見なかった。ところが、最近は高級ワイナリーが導入するようになってきた。世界的に夏の異常高温や、冬の異常低温が常態化するなかで、温度調整なしでは乗り切れない、という事情もあるのでしょう。ステンレス・タンクでなくオークバットにする理由は、やはり「酸素透過度」と「オークから出る微量有用成分」が決め手。





<ポイント! ③>

この醸造所にはメンブランプレスはない。オークバットのフロアの1階下にある、このバスケットプレスで搾っている。バスケットがフォークリフトで簡単に出し入れでき、プロコンで圧力制御をおこなう、「新世代の自動バスケットプレス」。メンブランプレスに比べて、濁度の低い清澄なジュースが取れることがバスケットの魅力。バスケットプレス上部のみを吹き抜けとして、無用に天井高さが高くなることを防いでいるのに注意。なお、これはヴァスランの「JLB」だけでなく、DIEMMEにも同様の機種があります。



なお、上の写真で頭に手をやっているシルエットの女性、下の写真で樽から果皮をかき出している女性が、フォージェールのワインメーカー。醸造所内を走り回って作業されていて話してはみませんでしたが、若くてとてもきれいな方です。フォージェールのウェブサイト(日本語もある!)に顔写真があります。



<ポイント! ④>

フォージェールでは、樽で醸し醗酵を行っている。樽が自由回転できる「オクソライン」と、醗酵後の果皮を取り出すために樽の鏡に取り付けたステンレスの蓋。



<ポイント！⑤>

なお、樽洗浄機は MOOG のシステムでした。(当社が日本代理店をしているので、牽強付会と思われては困るのですが、スイスの MOOG の樽洗浄システムは世界中のワイナリーで活躍しています。)



<これは何？①>

クイズ、これは何かわかりますか？ オークバットの近くに設置してあります。



<ビックリ？！②>

カベルネ S、メルロ、C フラン、P ヴェルドなど、複数のブドウ品種を混ぜて仕上げる(アッサ

ンブラージュする)のがボルドーワインの伝統、常識、真髄であるのは皆さんご存知の通り。ところが、シャトー・フォージェールのトップブランドの「Peby」は「おきて破り」。なんとメルロ 100%。右岸ならでは、ということでしょう。



日本でポピュラーな「プーユ」はメルロ 100%で有名ですが、筆者は不勉強でボルドーの Grand Cru 赤ワインで、単一品種モノがあるのは知りませんでした。因みに、写真の 2001 年 Peby は、シャトーの訪問者向け特別タリフで 85 ユーロ也。

最後の写真は、フォージェールとは違うのですが、すぐ近くの**シャトー・ド・プレスサック (Château de Pressac)**。サンテミリオン・グランクリュで、近代建築のフォージェールとは対極の伝統的な「お城」。ここでは、DIEMME の閉鎖式メンブランプレス(オレンジ色の機械)を使っています。(CM になりますが、DIEMME はメンブランプレスのほかに除梗破碎機も制作しています。21 世紀にはいつ以降、日本における除梗破碎機のシェアは、DIEMME・きた産業がトップです。)



代表取締役 喜多常夫

ボルドー左岸の「Ch. ベイシュベル」と「Ch. マルゴー」

[2011年02月04日 08時43分27秒 | Weblog](#)

6年前、8年前との<変更点！>x4

ポルドー左岸にある「シャトー・ベイシュベル(Château Beychevelle)」は、「メドックのヴェルサイユ宮殿」と形容される。この辺りはどこも、文字通り「お城」のような建物のシャトーばかりだけれど、確かにこの写真のとおり、建物と園庭の調和は飛びぬけてきれい。



「ベイシュベル」のラベル。ワイン通にはおなじみ、帆を半分下げた帆船のイラスト。



「ベイシュベル」という名前は、ジロンド川を通る船が、城主のフランス海軍提督に敬意を表するために「Baisse Voile(帆を下げろ)」と言った、その言葉がなまったもの。と、いうのは、よくガイドブックに載っているけれど、ずいぶん離れたジロンド川から本当に見えるのか？ 確かめに行ってみたのがジロンド河畔から撮ったこの写真。確かにちゃんと見とおせるが、まるで「点」。並木のはるかかなたに見えるのがシャトー・ベイシュベルです。帆を下げてもあまり見えなかったろうに・・・？！



さて本題。バイシュベルは2004年に一度見学したことがある。6年で、シャトーの醸造設備はどう変わったのか？をみるのが今回のミッション。写真は、ブドウ受け入れ部分のコンベア。2連のパイプレーションコンベアで房の状態を選果する、この部分は6年前と変わらない。



<変更点！①>

2連のラインは、エレベーターコンベアで2台の除梗機に入る。右の「ブーハー・ヴァスラン」は6年前と同じだが、左の黄色いほう（「ペレンク」）は今シーズンに導入したものだそう。除梗後の粒を選果するのに、「ブーハーの後は6人いるけれど、ペレンクの後は2人で済む」とのこと。ペレンクの除梗機は、通常の「円筒ケージと回転ピーター」ではなく、「左右からたたいて粒をとる」という独特の形式。（見聞録1のパンフィでは「ペレンクの自動選果がいい」との報告をしました。ペレンクの設備にご興味のある方は、ご照会ください。資料やDVDがあります。）



<変更点！②>

左側にステンレス・タンク、右側にコンクリートタンク、の眺めは6年前と何も変わっていないように見えます。が、よ〜く見ると、右のコンクリートタンクの数が増えている。色や意匠を同じにしているので気付きにくいですが、いちばん手前のステンレスマンホールのもの数基は、最近増設したそう。温度変化が緩やかなコンクリタンクは、数年前から静かなブームになったと思いますが、今でも信奉者は多いよう。



次はボルドーの「シャトー・マルゴー(Château Margaux)」。ボルドーの「5大シャトー」のなかでも特に有名で、「この紋所が目に入らぬか、頭が高〜い」と、言いたくなるような世界に冠たるブランド。



「5大シャトー」のうち、ラツールやムートンは積極的に設備更新と建物リノベーションを行うけれど、マルゴーはやり方を変えない事で知られる。2002年に一度訪問したことがあり、8年ぶりのとなるが、はたして何も変わっていないのだろうか？ まずここは、樽貯蔵庫。まるで時間が止まっているかのようで、8年前と何も変わっていない。樽の置き方や数まで変わらない印象。



<変更点！③>

次に醗酵タンクの部屋。長く使いこんで黒ずんだ大型オークバットは以前と同じ眺めで、ここも何も変わっていないように見えるが、、、以前はステンレスのキャットウォークがなかった気がする。それに天井をみると、クレーンが！ 尋ねると「ブドウは大きな桶に入れて、クレーンでつり上げ、オークバットに投入するやり方」に変えたとのこと。



次は、比較的新しいオークバットの部屋。やはりキャットウォークがあり、天井にクレーンのレ

ールが取り付けられていて、ポンプを使わず、重力に従って落とすやり方を採用している。ポンプを使わず、という意味では「重力式」と同じ思想と言っていいでしょ。



<変更点! ④>

そしてもう一つの変化は、「小容量ステンレス・タンクの導入」。畑の細かい区画ごとに仕込みを分けるそう。ボルドーでは、4~5年前までは、ステンレスにしろ、コンクリートにしろ、オークバットにしろ、300~100HL(ヘクトリットル)クラスを見るが多かったが、最近では60~30HL、特定区画については10HLくらいのミニタンクで仕込むこともよく行われます。



以上、「欧州ワイン醸造設備・見聞録」として3回にわたってフランス、イタリアの最新のワイン設備事情をご紹介しました。

代表取締役 喜多常夫