



①小規模シャンパーニュ工場で、堀内二次醗酵とエージングが終了したところから工程を見る。まずはパレットに載せる。このとき乗せる方向は水平で、堀の中の酵母はこんな具合。



②約500本の堀が入ったパレットごと「ジャイロパレット」で「ルミューージュ（＝堀を回しながら立てていき、酵母を堀口に集める工程）。通常は7日程度で完了。シャンパーニュでは、いまや小規模でも堀を手で回している人はほとんど皆無という。



③次にパレットごと堀詰めライン横に持つてくる。写真は置二置ほどのネックフリーザー（＝堀口凍結機）に堀を逆さまのまま入れる人。右手に正立した堀がでてくる。



④ネックフリーザーで酵母が凍った状態はこんな感じ。このくらいの酵母量・凍結量が適正。



⑤「ディスゴーギング（＝王冠を抜いて、凍らせた酵母を吹き飛ばす工程）」の機械。右写真のように王冠のほか、ピデュールという酵母受けカップも排出される。



⑥「ドサージュ（＝糖分を含むリキュールを継ぎ足す工程）」の機械。実際には、1)一旦少しワインを吸い取って、2)リキュールをいれ、3)再度ワインを入れて液面を出す。



⑦「コルカー・ワイヤーフーダー」(左)と「ブレンディング（＝堀を倒立させてリキュールを攪拌する工程。これがないと不思議と混ざらない。）」の機械(左下)。



⑧あとは、キャップシールとラベルでできあがり。写真はキャップシーラー内部。シャンパンのキャップシールは正面に印刷が来るようになっているので、位置だしステーションがついている。

シャンパーニュの製造工程を見る @ 2006 その2：大規模工場編



①次は業界最大級の工場を、ワイン充填機から見る。アッサンブラージュしたワインに、糖分、酵母、亜硫酸などを混合して充填。上部に二つの供給ラインがあるのは王冠用とビデュール用。



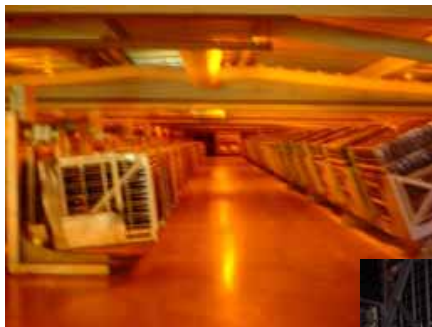
②充填された罎は、ロボットが水平にパレタイズ。それをフォークリフトが地下貯蔵庫へ運ぶ。（一部は罎のままグリップコンベアで地下へ運ばれる。）



③二人の後ろに並ぶのは数十万本のシャンパン罎。地下貯蔵庫では、トンネル状の通路に罎を直に並べて1年半とか2年とかエージングする。



トンネルに罎を並べるのを補助するロボット。ある部分は、まことに近代産業なのである。



④エージングが終わった罎はジャイロパレットでルミュアージュ。見渡す限りジャイロパレットの列。ちなみにジャイロパレットの市場のほとんどは Oeno Concept 社が握る。



ルミュアージュ後には、酵母はこんな感じ。



⑤その後の罎詰め工程は、前の資料と同じ構成。ネックフリーザーはプールのような（左）。ドサーージュの機械はお決まりの Perrier（中）。コルクの打栓状況は画像処理でチェック（右）。



シャンパーニュ地方を走ると、ブドウ畑以外にビーツ（さとう大根）畑が目につく。写真は掘り起こしたビーツ。これからシャンパン用の砂糖を取る。