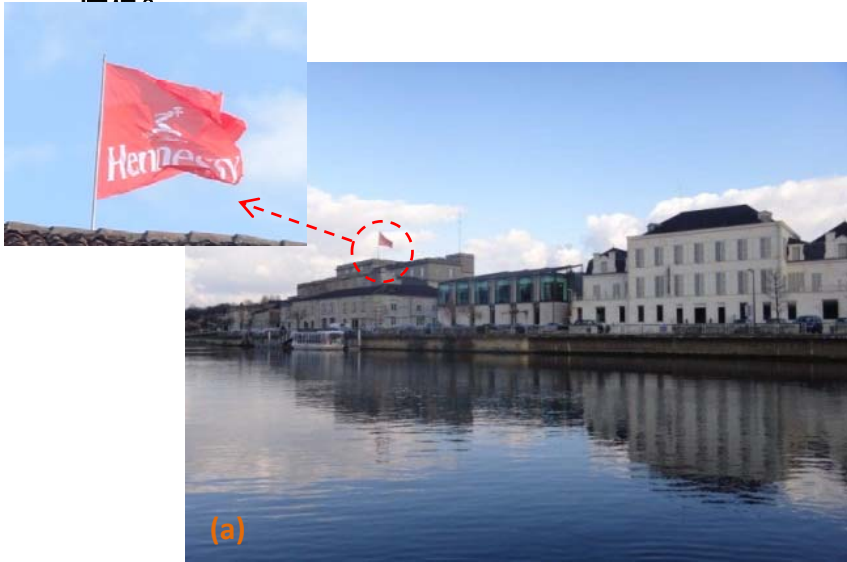


## コニャックのトップブランド、ヘネシーを見る + 蒸留機メーカー見学記 in 2012



- コニャックは、ボルドーから北に100kmくらい離れたコニャックの街でつくられる。コニャックの生産者は200社ちかくあるそうだけれど、トップブランドのLVMH-Hennessyのほか、Rémy Martin, Martell, Courvoisierの大手4社が9割を生産。
- 因みにフランス酒類のもう一方の雄、シャンパンも1位はLVMH(モエシャンドン、ヴーヴクリコなど)。以下、BCC(ボワゼル、ランソンなど)、Vranken Pommery Monopole(ポメリー、エドシック・モノポールなど)、Laurent Perrier、Pernod Ricardの大手5社で約7割。シャンパンよりコニャックのほうが寡占度が高いのがわかります。どちらも中小を残しながら大手が大半のシェアを寡占する産業構造。



- 今回は最大手のヘネシーを見学。ご存知、高級ブランドグループLVMH(ルイヴィトン・モエ・ヘネシー)の中核の1社。シャラント川(蒸留機シャラントポットの名前の由来)に面した本社のたたずまい(a)。見学者は自社の専用船(b)で、川向こうにある貯蔵庫群(c)に案内される。
- コニャックの生産工程は、概ね①ブドウ栽培とワイン醸造、②蒸留、③数年～数十年の貯蔵、④ブレンド→水でAL40%に希釈して壺詰め、の4工程に分けられます。以下、順に概説します。
- 工程①「ブドウ栽培とワイン醸造」: 原料ブドウは主にユニブラン。グラン・シャンパーニュ地域(シャンパンのシャンパーニュとは違う)、プチ・シャンパーニュ地域など6地域がAOCとして認められている。グラン・シャンパーニュが一番品質がいいとされ、その地下断面はこんな具合(d)。ヘネシーに限らず、コニャックは伝統的にワイン醸造は自社ではほとんど行わない。蒸留も委託が多いよう。





- 工程②「蒸留」: シャラントポット(単式蒸留機)(e)で2回蒸留する。銅製釜で、蒸気加熱ではなく直火加熱(f)がルール。写真の蒸留機は見学者用のディスプレイです。
- 実際に使う蒸留機は25HLが一般サイズ。見学では聞いても教えてくれないけれど、業界筋に聞いたヘネシーの蒸留法を特にディスクローズすると下のチャートの通り。下流工程生成物を上流工程に戻す、とても複雑なもの。
- <1回目蒸留を3回+2回目蒸留を1回>が基本の1セットで、これにより「ハート」が約8HL取れる。すなわち、ワイン69HLからハートが8HL。これを次の工程、樽貯蔵に回す。

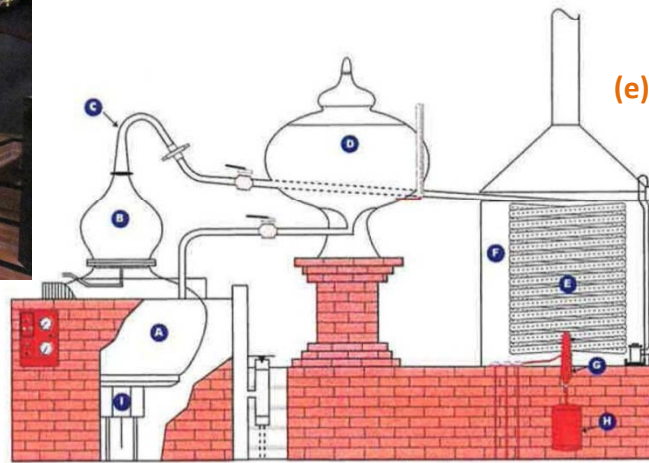
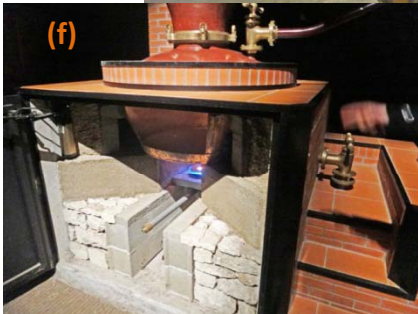
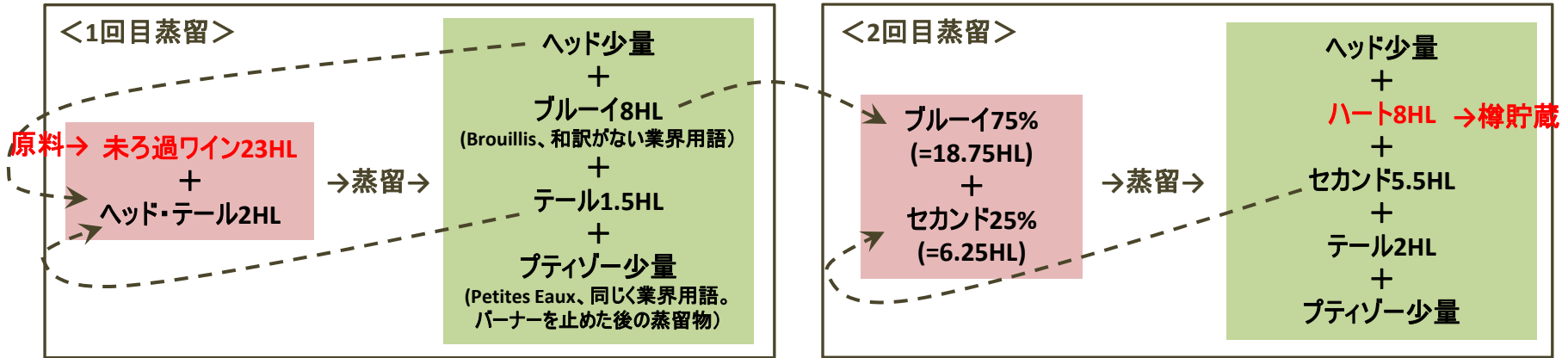


FIG 3 : Schéma de l'alambic à cognac standard d'une capacité de 2500 litres - Drawing of cognac pot still capacity 2500 liters  
 A : chaudière cuivre ; copper boiler - B : chapiteau ; hat - C : col de cygne ; swan's neck - D : chauffe-vin ; wine preheater - E : serpentin ; coil - F : condenseur ; condenser - G : porte-alcoomètre ; alcoholmeter holder - H : cuves de têtes ; heads tank - I : brûleur ; gas burner  
 illustration: Chalvignac Prullho

- 蒸留の流儀は各社によって異なる。
- レミーマルタンの蒸留方法は、ヘネシーと似ているが、レミーはバーナー温度を徐々にあげながらブルーイやハートを取る(ヘネシーはバーナー温度を一定に保つ)など、細部の違いがあるそう。
- 一方、マーテルは1回目蒸留に<ろ過したワイン23HL+セカンド2HL>を用いる、2回目蒸留は<ブルーイのみ25HL>を用いる、などずいぶん異なるそうです。



# コニャックのトップブランド、ヘネシーを見る + 蒸留機メーカー見学記 in 2012



- 工程③「数年～数十年の樽貯蔵」: 2回目蒸留で取得した「ハート」を350Lのフレンチオーク樽(リムーザンかトロンセ)で寝かせる。ヘネシーには自社内にクーパレヅジ(樽工房)(g)があって、材質や焼き加減も様々コントロールしている。
- これは通常の貯蔵庫(h)。樽に書かれている「2008 GC」の「GC」はグラン・シャンパーニュを示します。ウイスキーと同じく、年に2%程は「Angel's Share-天使の分け前」となって消え、無色透明が年とともに琥珀色に変わっていきます。



- こちらは、貴重品を収めたガラス張り特別室(i)。拡大写真で樽の年号を見ると1893年、1952年など。年2%で120年や60年も「天使の分け前」にとられてしまうと、計算上は「人間の分け前」はなくなりそうですが、、、?
- 奥の棚の壺入りは1877年、1880年など。壺入りにすれば「天使の分け前」はなくなるのでしょう。



- 工程④「ブレンド」: ブレンドがいかに複雑かを説明してくれるようす(j)。数十種類の個性の違う原酒を混ぜ合わせて作り上げる「複雑系」。ヘネシーのマスターブレンダーは代々同じ家系が勤めていて、現在7代目だそう。
- ブレンドの後、後ろのオークヴァット(タンク)に入れて安定させてから壺詰め。





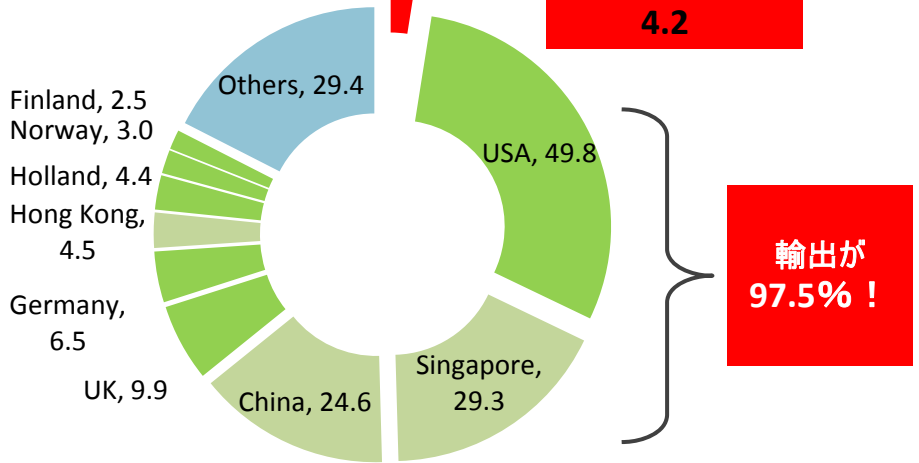
■ヘネシーのラインナップ(k)。VSOP、XO、Paradise、などの名前でランク付け。



■一番高価な「リチャードヘネシー」(l)(創業者の名前。18世紀後半にコニャックで塩の取引で財をなし、ヘネシー社を興したアイルランド人。)は1本が2,203.20€(1ユーロ125円換算で27万円以上)!



Total Cognac Shipping  
168.1 mil. Bottles  
in 2012



国内向けは  
わずか2.5%!  
France,  
4.2

輸出が  
97.5%!

Sauce: Bureau National Interprofessionnel du Cognac

■見学者用のガイドブックは英語版と中国語版(m)の2種。ヘネシーは中国向けがとても多いそう。コニャック全体としてみても、中国は、1位アメリカ、2位シンガポールに次ぐ3位の輸出先。  
■2012年のコニャックの国内向け出荷は僅か2.5%。すなわち輸出比率97.5%(n)。こんなお酒は、世界にない。





- 当社の取引先でもある、コニャック蒸留機大手「シャルヴィニャック・プルーロ」社もあわせて訪問。アルマニャックや各種ブランデー、ラムなど様々な蒸留酒のための蒸留機を作るが、「アルコール70%までの蒸留機」とのことで、95%以上に精製するような連続式蒸留機は手掛けない。
- 製作機材のほとんどが銅製。銅で出来た冷却用蛇管は、よく見ると下に行くほど細くなる構造をしていますね。
- 工場には製造途中の蒸留機が所狭しと並んでいる。胴体部分に巻いてあるのは特殊な断熱材。
- 熱効率改善を大幅に高めた新型バーナーを開発するなど、省エネに力を入れている。「直火がアロマをつくる」のだそう。
- 右下の変った形の釜は、レストアを依頼されている古いアブサン用蒸留機。現在はメチルの量を低減する技術があるので、アブサンも危険ではないとのこと。

