



フランス シャンパーニュ 2014 #2 (+2006)

全国醸造機器組合が協賛するツアーに参加して、シャンパーニュで大手メゾン 2 カ所を見た記録。地下セラーでエージング中のボトルを見る(だけ)というツアー向け見学で、あいにく設備らしい設備の写真はないのですが、メゾンによる滓の違いや、ランスとエペルネ(シャンパーニュ生産の 2 つの中心地)のトンネルの違いなどを観察。

<ランスのテタンジェ Taittinger>

ランスの有名メゾンと言えば、「ヴーヴ・クリコ(LVMH 傘下)」、「ポメリー(2000 年代にヴランケンに買収されて、ヴランケンポメリー)」、「クリュッグ(LVMH 傘下)」、「GH マム(藤田嗣治のチャペルで有名)」,そしてこの「テタンジェ」。日本ではサッポロが販売。現在は 4 代目テタンジェ氏が社長。有名シャンパーニュ銘柄は巨大資本に買収されてグループ化していることが多いので、同族経営は珍しい。(実は、2000 年代にアメリカの投資会社を買収されたが、買い戻した) パリの「オテル・ドゥ・クリヨン」やクリスタルの「バカラ」も傘下に持つ。

テタンジェは、ランスのサン・ニケーズの丘にあって、その地下がセラー。ローマ時代に建築用の白亜石灰(チョーク)が切り出された後の地下トンネルで、「チョークセラー」と呼ばれる。



時代によって修道院の地下礼拝堂でもあった。前の写真のアーチ天井は納骨堂だったそう、その中央部天井を見ると、こんな明り取りがある。セラーは地下 20m くらい。



モエやポメリーは実際の生産はジロパレットで作るので、見学コースに並ぶピュピトルは少ないが、テタンジェは長いトンネルにたくさんのピュピトルが並ぶ。



こちらは、エージング中のボトル。プレートには本数が書かれるのが通例だが、写真を拡大してみても「244 IX 72 2~2」と書いてあって、何本だか分からない。



黄色い王冠には、管理番号とQRコードが印字されている。指差しているのは、壇の底が抜けた1本。時々、こういうものがある。



ピュピトルを見る。これは独特の太い胴の壇、日本だと2万円位するもの。



ピュピトルの壇で滓の量を見る。ご覧のように、他のシャンパンメゾンに比較して多いと思った。



大型罎は動罎して滓を罎口に集めるのが大変だし、需要も限られるので、「トランスファーマシン」という専用機で75clびんから移し変えるメゾンが多いが、テタンジェでは、ピュピトルにかけてある大型のシャンパンびんがずいぶん多かった。(ルミューージュはできても、デゴルジュマンをどうやって行うのか、、聞き忘れた。)



大型罎(これは Mathusalom=6 リットルびん)の滓はこのくらい(携帯電話のライトで後ろから照らしている)。やはりずいぶん量があると思った。



最後に、ツアーで聞いた話を記録のため記すと、テタンジェの自社畑は 288 ヘクタール。これでも生産量の半分程度しかまかなえないそうで、購入ブドウが約半分だそうだ。シャルドネが多いのがテタンジェの特徴。

<エペルネのモエ・シャンドン Moët & Chandon>

ランスから25kmほど南に、シャンパーニュのもう一つの中心地エペルネがある。SNCF(フランス国鉄)駅からすぐの所から始まる「シャンパーニュ通り(Avenue de Champagne)」には、「モエ・シャンドン(正確にはモエ・エ・シャンドンだが発音しにくいので。フランス語でも&(エ)を言わない場合が多い)」のほか、「ポール・ロジェ」、「ペリエ・ジュエ」、「ヴランケン」、「ボワゼル」など有名メゾンが立ち並ぶ。

モエ・シャンドンは、1970年代にコニャックのヘネシーと合併してモエ・ヘネシーに、さらに1980年代にルイヴィトンと合併してLVMHになった。(日本でたとえれば、白鶴さんと霧島さんが合併した後、さらに田崎真珠と合併、といったところ。超絶ビジネスモデルである。)

日本の販売は、MHディアジオ(LVMHのワイン・スピリッツ事業を担うモエ・ヘネシーと、ジョニーウォーカーやギネスビールのディアジオの合併会社)。モエ・シャンドン社は、「モエ・シャンドン」と「ドンペリ(ドン・ペリニオン)」の2銘柄をつくるが、日本でのマーケティングは別(トヨタとレクサスのイメージ)。非常にヤヤコシイ。

これが本社社屋。ブルーの通り名表示看板には「Rue Jean Chandon-Moët シャンドン・モエ通り」とある。社名が通り名になっているところは少ない。(「シャンパーニュ通り」と「シャンドン・モエ通り」の角にある)



wine country journeys in the world / from Kita Sangyo's blog & report

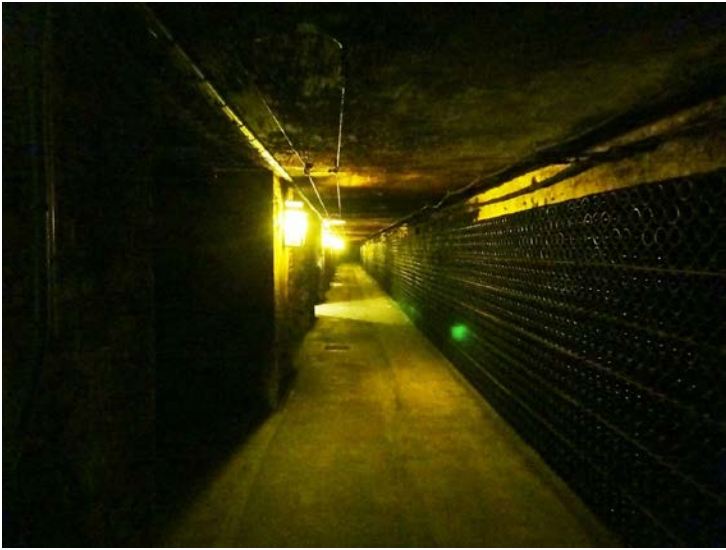
本社社屋横のドン・ペリニオン像の前で、同じポーズをとって見た、の図。サントリーの佐治さんが1960年に出版した「洋酒天国」にもこの像の写真があるので、半世紀以上前からある。周知のように、ドン・ペリニオンはモエ・シャンドンの最高級銘柄の名前である。



見学は地下のカーブ。これは地下道の地図。地球温暖化とはいえ、石灰質トンネルの温度と湿度は大きな影響を受けずシャンパン熟成に理想的な環境を保つ。3層で総延長は28キロと長い。(後述のポメリーは18キロ。シャンパン地方全体では100km以上)



ランスがローマ時代のトンネル由来で、高さや構造が一定しないことが多いのに対し、エペルネのトンネルは構造や幅・高さが整然としていることが多い。より近世の作なのだろう。



上写真のような積み方のところもあるが、下写真の積み方が伝統的。上にのっている壇の数字(14、15、16)は、奥からの列数。最前列は17列目になる。プレートの「22,396本」が、この横穴トンネルにある壇の数。



29mm 王冠ではなく、コルク栓とアグラフ(コルクを止めている金具のこと)で貯蔵する壇もある。王冠に比べて、酸化熟成がすすむ。



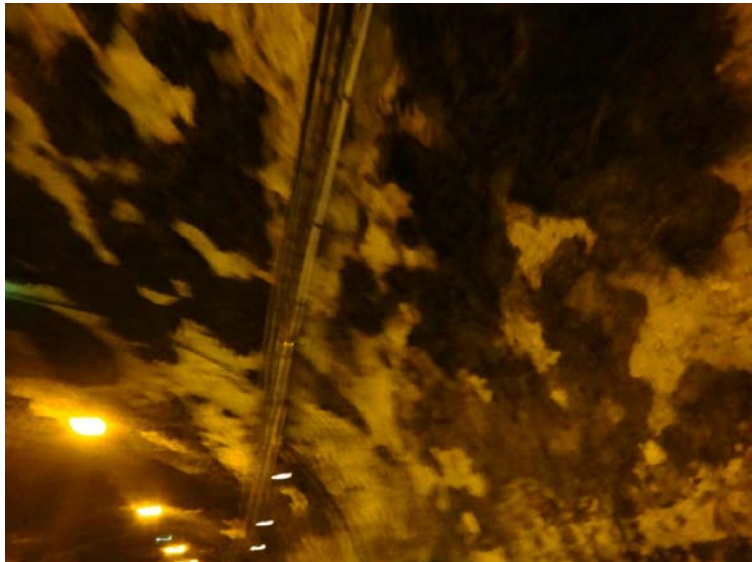
滓を観察。水平の状態だとこんな感じ。



ちょっとピンボケで申し訳ないがピュピトルの壘の滓の観察。テタンジェに比べると少ないが、それでも過去の他のシャンパンメゾン見学の実験からは多い目のように思う。



カーブの壁面には、何世紀もの間にできたクモノスカビ(リゾープス)と思しきものが付着。ランスよりエペルネに多いように思う。シャンパンに何らかの影響を与えていると思う。



見学では近代的なところを見せないようにしているが、偶々こんな場所も通った。ティラージュ・壘詰めされた壘は、このコンテナで地下(見学できない場所)に運ばれ、電動フォークリフトでハンドリングされる。滓下げは、もちろんゼロパレットだが、そういった近代プロセスは、大手メゾンは見せない。



ツアーの最後にテスティング。観光客向けのツアーは料金が3段階になっていて、払うお金によって試飲できるシャンパンも違う。



なお、テタンジェの項とそろえるために畑について記すと、自社畑は 1,190 ヘクタールと巨大で、シャンパーニュ最大。50%がグランクリュ（特級畑）、25%がブルミエクリュ（1級畑）。シャンパーニュのブドウ畑沿いの道をドライブすると、モエ・シャンドンの所有を示す石碑が延々とある。

■シャンパーニュメゾンのトンネル比較■

以上 2カ所のトンネル観察に加え、違う時期に訪問したときの写真を引用して、シャンパーニュのトンネルを分類しておこう。（仮に「ローマ・トンネル」、「近世トンネル」、「現代トンネル」と命名）

<比較#1、ランスのポメリー Pommery in 2006・・・「ローマ・トンネル」>

ポメリーは、モエ・シャンドンと並ぶ世界ブランド。多くの観光客が訪れるメゾンでもある。日本では直営のヴァンケンポメリージャパンという会社があって傘下の各ブランドを販売しているが、ポメリーブランドはメルシャンが販売している。

テタンジェと同じく、地下セラーは、ローマ時代に建築用石灰を切り出した後の地下トンネルで、以下の写真は 2006 年撮影のもの。もし巨大地震が起これば崩落してすべての壘（財産）が無に帰しそうに思うが、幸い日本と違って地震がない。

トンネル総延長は 18km で、各横穴トンネルに世界の主要都市の名前がつくのがポメリーの特徴。写真は「京都」。パレットごとおけばよさそうなものだが、わざわざトンネル幅いっぱい壘を寝かせて貯蔵するのが定法。「1.2m 幅、10 段、2 列で 500 本」が 1 単位なのだが、ポメリーのトンネルは幅 2.4m、20 段積みが多いようだ。



「ニューキャッスル」トンネルのプレートには「9,116 本」とある。幅 2.4m、20 段積みなので、奥に 10 列だろう。



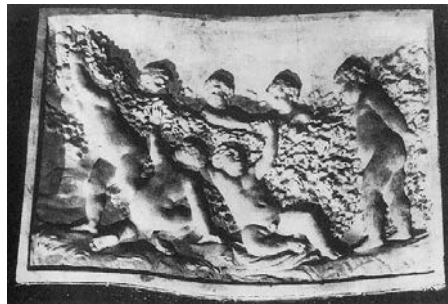
ポメリーには、坂口謹一郎博士が 1950 年に来ている、名著「世界の酒」(岩波新書から今も出版)にその時の写真が出ているので、比較してみよう。



有名な「天使のレリーフ」



2006 / tk

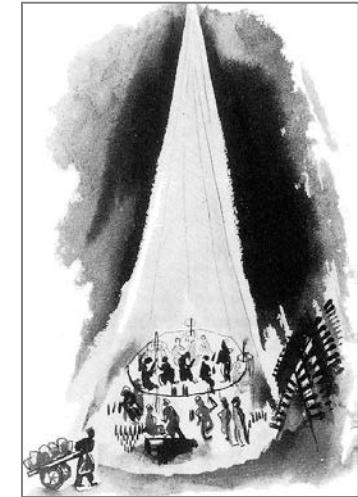


1950 / 坂口謹一郎

「ローマ人の酒庫」: 坂口博士に同行した西村画伯のイラストと、その天井穴部の写真。



2006 / tk



1950 / 坂口謹一郎

トンネル通路のピュピトル。現在は、実際にはジロパレットでルミュアージュを行うので、並べてあるピュピトルは見学者用。坂口博士が来た 1950 年は「アラグレース」(現在広く使われる、滓を凍らせる手法)ではなく、「アラボレ」(滓を凍らせない)だったのだろうか。シャンパーニュでいつからアラグレースが一般化したのかは知らない。



2006 / tk



1950 / 坂口謹一郎

<比較#2、アイ村のボランジェ Bollinger in 2014・・・「近世トンネル」>

エペルネに隣接するアイ(Ay)村でもっとも高級な銘柄、ボランジェ。塙で囲われたブドウ畑をもって、その塙のおかげでフィロキセラ禍を免れた「プレフィロキセラ」のブドウを栽培している。(壁でフィロキセラが防げるといのはどうも不思議だが。。。) また、樽工房を自社で持っている珍しいメゾン。(ポルドーでも、自社樽工房があるのは、Ch.マルゴーとCh.オーブリアンくらい。)

南方向に向かって傾斜した地形なのだが、地下セラーは醸造所から南に向かって延びていて、トンネルを出ると隣の町内のブロックにでる、といった構造。ランスのテタンジェ、ポメリーが、ローマ時代に端を発する地下道であるのに対し、エペルネに近いここは、近世にメゾンが自力で掘ったトンネルなのだと思う。生産本数の絶対量が少ない事もあるのだろう、横穴はあまりなくて、通路の左右の壁に沿って並べるスタイル。



<比較#3、エペルネのニコラ・フィアット Nicolas Feuillatte in 2006 & 2014・・・「現代トンネル」>

エペルネとはいえ、市街地からずいぶん南に離れた丘の上に建つ、巨大で近代的な工場。コーペラティヴ・ドゥ・マニピュラン(協同組合)が、1976年に設立した会社。ジロパレット 500 台(!)や 20000bph(!!)の超高速ティラージュ充填機のある工場の地下が貯蔵庫。ご覧のとおり、現代の技術で掘削されたトンネル(というより巨大地下室)で、コンクリート内壁と柱で支える四角い空間となっている。



1 区画の本数が違う。これは 2014 年暮れにシャンパーニュを再訪したときの写真。二人の間の表示プレートには「36 万 4,800 本」とある。モエやポメリーの 10 倍以上。



この写真は 2006 年撮影。表示プレートは「19 万本」。シャンパン壘の強度にも改めて驚く。2006 年も 2014 年もお隣の Maxim(取引先のエノコンセプト社)にお世話になった。



なお、トンネルに壘を積み上げるのは人手ではなく、こんなカチのロボットである。



(喜多常夫)