



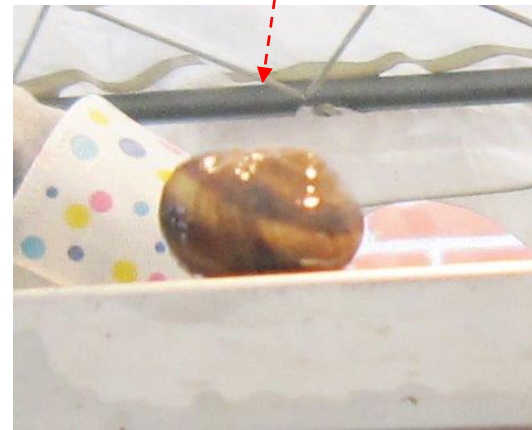
フランス 収穫期のブルゴーニュ、2017

2017年9月、ブルゴーニュに行きました。コート・ド・ポヌ(南部)の **D. Pillot, Boyer Martenot, D. Lejeune**、コート・ド・ニュイ(北部)の **D. Henri de Villamont, D. Rion, D. R. Leclerc, D. C. Dugat** などを訪問。今年のブルゴーニュはひさしぶりの良い収穫で、皆さん機嫌がよかったです。いそがしい収穫時期にもかかわらず丁寧に対応していただきました。以下、ランダムに紹介。

D. Henri de Villamont: 房の状態、鉋を持った5人がコンベアで選果。1.5トン/時間程度の低速。きわめて念入り。



カタツムリ多数。パイプレーション選果では虫も多く出るそう。選果が一般的になる前の2005年頃までのブルゴーニュワインはカタツムリや虫も味の一部だった！



除外された不良果を観察。良い粒があってもカビのあるものは房ごと除外。



番外・Romaneé-cont とモンラッシェの畑 i: ロマネ・コンティは看板も表札もない。見学は受けないので門外から拝見。ボルドーのマルゴーやラツールとはまるで違う庶民的な建屋。



ロマネ・コンティの前の道路の地面に仕込まれた重量計。搬入されてきたブドウを計っているところ。錘(おもり)をスライドさせて量るとい、レトロな天秤ばかり。



因みに、モンラッシェのグランクリュ畑はこんな具合。道を隔てただけで、格付け(ブドウ品質)がまったく異なるのには驚く。



D. Rion:ピジャージュ(パンチダウン)は命綱をつけて行うのがルール。足(長靴)の踏み込み併用。



D. C. Dugat:ピジャージュを体験。ピノノワールのホールパンチがいかに重いか実感。



D. Pillot:醸造所全景。コンクリタンクにブドウがあふれている。清潔感が分かってもらえると思います。



D. Henri de Villamont:ニューマチック・パンチダウンも多く多く使われる。



D. Rion:ピジージュの横で、ルモンタージュ(ポンピングオーバー)も行っていた。併用しているようだ。



2つの某ドメーヌにて:仕事なので設備に一番興味があるところだが、ボルドーと違って、ブルゴーニュは設備に頓着ないドメーヌも多い。1987年製(30歳!)のウィルメスが現役。



そして、1951年製(66歳!!)のヴァスランも現役。ブドウをほぐす鎖だけは新しいものに交換してあった。



D. C. Dugat: もちろん、最新式のプレスを使うところもある。ただ、この写真で見たいのはプレス・カス。グラツパに回すもの。思った以上に乾いていた。



Boyer Martenot: このヘンなカタチの樽は、より少ない木材で作れる。職人技術がなくてもいいそう。



D. Lejeune: こんな古めかしいオークバットで仕込んでいる。チョークで毎日の比重が書き込まれている。



円グラフのようなものは、パンチダウンした部分の記録。30度、90度、180度といった具合に、徐々に突き崩すようだ。



当社の取り扱い機器の観察:クライヤーの温度調整装置。デュガで、タンクごとの温度管理に使われていました。



モーリのチューブ(パーリスタルティック)ポンプ。温度調整装置。ポワイエ・マルトノンで使われていました。



ブルゴーニュの底力と魅力を実感した訪問でした。をポンプ。



Kura de Bourgogne:最後に番外、「蔵deブルゴーニュ」。ブルゴーニュ南部の村で、サケ、味噌を造りはじめた醸造所。近々、より広い新工場に移るそう。日本食文化の広がりを実感。写真は左から、蔵元のデュランさん、当社の喜多、今井、渡邊、喜多(隆海)。



(喜多常夫)