

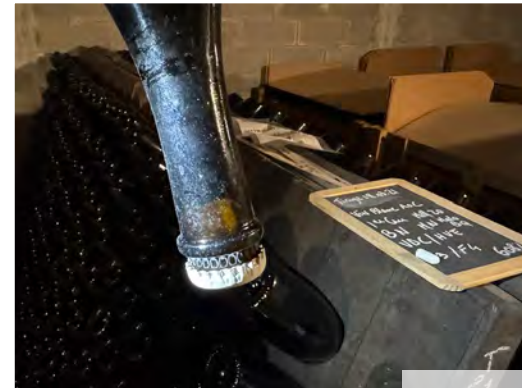
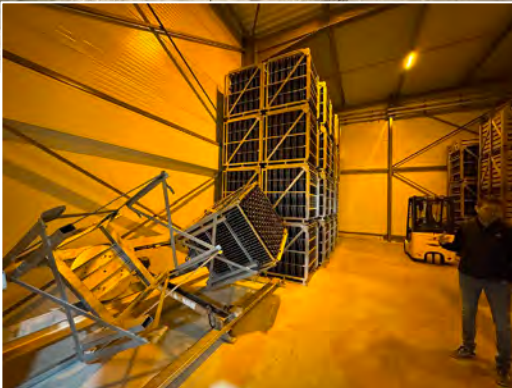
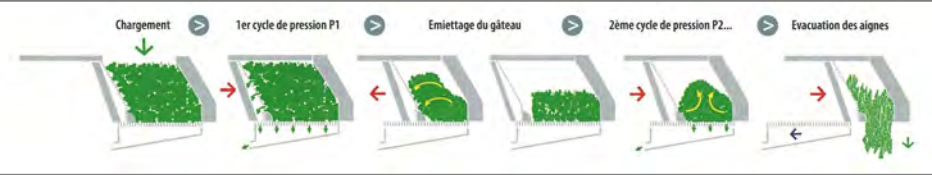
Winery in Reims 2025

2024年と2025年、樽の仕事や取引先訪問でフランスに出張。その後、26年春まで忙しくて、記録写真を放置していたが、2026年8月になって、記憶を頼りにこの資料にまとめた。ずいぶん年月が経ったので、コメント・キャプションは少ない。



Champagne Gross シャンパーニュ・グロス (シャンパーニュ・ランス)

当社が新しく取り扱いを始めたコカル社の斜めプレス「PAI」(一番大きな写真、イラストは作動概念図)を利用しているメゾンの例として見学させてもらった。夫婦で新しく設立したシャンパーニュメゾン。大空間にPAIプレスが置かれるのは作業のしやすさが良く考慮されている。建物シャッターを開けてブドウを搬入、PAIの向こうは壁に見えるが、2階部分の扉が開くようになっていて、そこにブドウをあげて、手作業でホールパンチでPAIプレスに投入。搾った後のブドウかすは下に落とす。搾汁を区分するリザーバ。発酵タンク、ジロパレットなどはそれぞれ別の部屋。ビン貯蔵は地下ではなく、地上建屋の中。おりの量は多い目に思った。

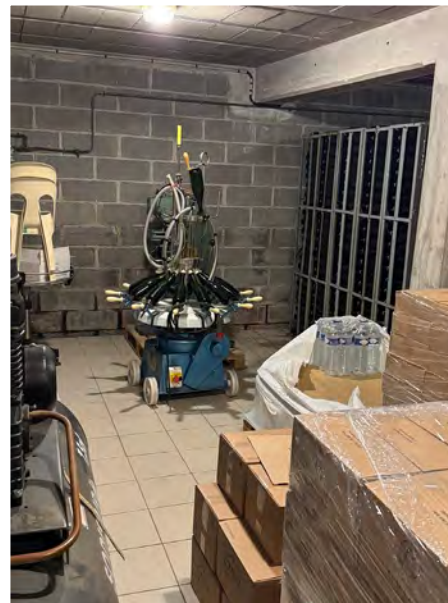


Winery in Reims 2025



Champagne Gross シャンパーニュ・グロス (シャンパーニュ・ランス)

樽貯蔵室も地上。びん詰め設備も、自前のものをそろえている。(びん詰め設備は高価なので、自社で設備せずトレーラーに充填機を載せた専門業者に来てもらうところも多い。)「ホース巻き」は、単純だが有効な器具(当社も輸入している)。従来、ホースは壁などにかけているところが多かったが、ホースが垂れるとそこに液が残留する。「ホース巻き」だと液の残留がない。HACCPが徹底されてきて、醸造所は衛生管理に一段と気を使うようになっている。



Winery in St. Emillion 2024



Château Troplong Mondot トロロモンド (ボルドー・サンテミリオン)

サンテミリオンの東側のパヴィイという丘の上にある。素晴らしく手入れされた庭園。風景も素晴らしく、サンテミリオンの丘の教会がすぐ近くに望める。フィジャックやパヴィイとならぶサンテミリオンのトップブランド。写真のように、醸造設備はとても近代的で、規模も大きい。自走式のホッパーで、ブドウをタンクに投入する仕組み。我々は上からしか見なかったが、右下の写真は飾ってあったパネルで、タンクを下側から見あげたところ。

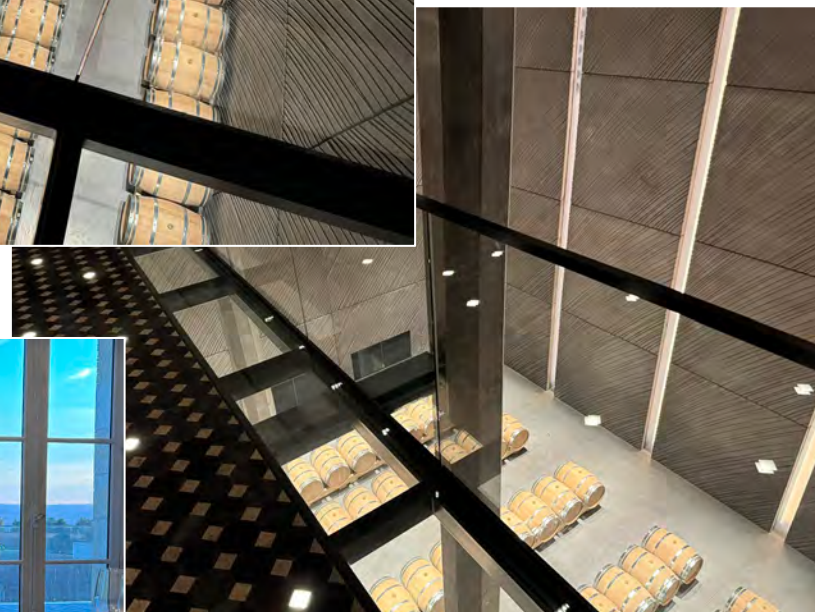
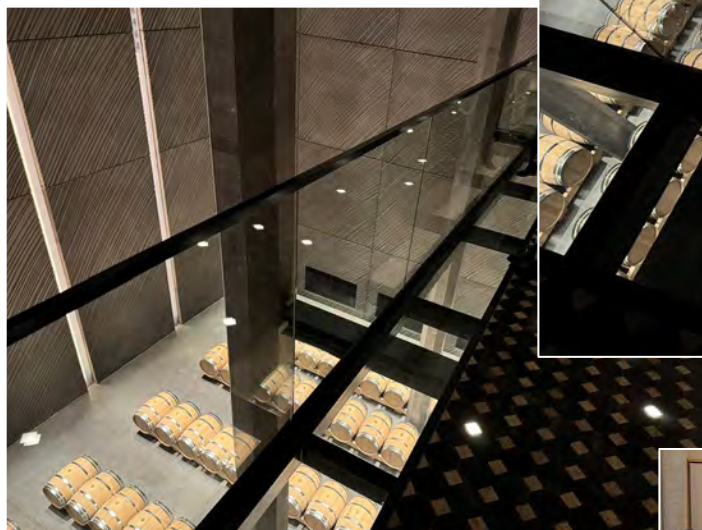


Winery in St. Emillion 2024



Château Troplong Mondot トロロモンド (ボルドー・サンテミリオン)

はるか下にある樽貯蔵庫を、上部の空中回廊（5階くらいの高さ）から見下ろせるようになっている。廊下はガラスで、高所恐怖症の人にはキツイ。はるか下の樽は1段積みで、列の間隔もとても大きい。なぜ、このような設計の貯蔵庫にしたのかは聞かなかったが、「世界で最も空間利用効率の低い（＝贅沢な）樽貯蔵庫」か？ 試飲したワインは、誠にボルドーらしく、素晴らしかった。



Winery in Beaune 2024



Domaine Pavelot ドメーヌ・パヴロ (ブルゴーニュ、ボークヌ)

フレンチオーク樽を輸入するHOB (オークバレル社、きた産業のグループ会社) の有力なサプライヤー、ブルゴーニュの樽メーカー、Remond (レモン) 社を訪問した後、近隣の顧客の一つとして訪問。ボークヌから10分ほどの街中で、街道沿いにある醸造所。地下のセラーの樽はレモンばかりである。レモンにこだわる (レモンを愛する) プレミアムブランドは世界中に多い。

