霜冻和热浪后，香槟葡萄收成预计将减半左右。

生产商正动用储备酒来弥补缺口，而种植者称本季葡萄质量异常出色。

2026年9月25日星期五



香槟产区的生产商正在动用储备酒，以应对春季霜冻和夏季热浪导致今年葡萄收成大幅减少的局面；这里是法国最重要的葡萄酒产区之一，但种植者表示，葡萄质量有望成为多年来最强的一次。

在香槟产区，Moët & Chandon 和 Bollinger 等酒庄生产的葡萄酒销往全球各地，采收推进得如此之快，以至于一些种植者缩短了夏季度假，季节性采摘工也比原计划更早被召回。Comité Champagne（也称 CIVC）联席主席 Maxime Toubart 表示，这一季节的节奏让该产区许多人都在手忙脚乱地应对。

“我们还没完全准备好，”Toubart 告诉记者。

法国农业部周一表示，香槟产区的葡萄酒产量预计将比上年下降约一半。该估计大致反映了极端天气

造成的损失，但生产商指出，最终商业影响可能会有所不同，因为香槟酒庄可以依靠来自更强收成的储备酒。

这一储备体系是该产区调节供应方式的核心部分。香槟大多通过混合多个年份的葡萄酒酿制，而不是依赖单一年份。因此，与许多静态葡萄酒产区相比，生产商更有余地消化歉收年份。即便如此，较小的收成仍会影响生产计划、库存和成本；尤其是在部分酒庄决定保留一部分储备酒以备将来使用，而不是立即用其完全补足当前缺失产量时。

Toubart 说，一些生产商可能更愿意把部分储备酒留到日后调配，或者今年少装瓶一些。具体决定可能因酒庄和种植者而异，取决于库存水平、商业策略以及对未来收成风险的判断。

在香槟产区承压之前，整个行业已在过去几年里为应对疲弱需求而调整产量目标。全球酒精消费一直在下降，经济不确定性也拖累了许多市场的消费者支出。生产商还在关注美国关税政策可能对出口造成的影响；对高度依赖国际销售的该产区而言，这一问题尤为重要。

今年的采收也显示出气候变化如何正在改变法国葡萄酒生产的节奏；法国是全球第二大葡萄酒生产国。袭击该国的极端条件，推动多个产区的葡萄采摘时间提前到历史最早日期之一，其中包括香槟产区。春季霜冻在生长季早期就削减了潜在产量，而后来的热浪又在葡萄成熟时增加了压力。

种植者和行业官员表示，减产在一定程度上被极佳的果实质量所抵消。他们形容 2026 年份的葡萄酒异常出色，得益于葡萄成熟以及没有出现霉菌——这种真菌病害在更潮湿的年份会严重损害葡萄园。对生产商而言，这在一个以较低单产为特征的季节之后提供了一些宽慰。

“质量过关，这让平淡的收成更容易接受一些，”CIVC 技术总监 Sebastien Debuisson 说。

但同样帮助果实成熟的炎热天气，也在酒窖里带来了另一项挑战。生产商表示，酒精度偏高，这会使酿酒变得更复杂；而香槟产区以平衡、清新和精准著称。要管理这些更为丰厚的葡萄汁，并维持与香槟相关的风格，或许需要在发酵和调配过程中做出更谨慎的技术决定。

这一局面之所以重要，不只是因为它发生在法国一个葡萄酒产区，因为香槟处于全球起泡酒贸易的核心。香槟减产会影响酒庄如何使用库存、如何安排装瓶，以及在未来发售上有多大灵活性。它还会在天气带来更成熟、酒精度更高的果实之际，影响与调配和酿造相关的成本。对更广泛的饮料行业而言，这一季再次表明，气候波动正成为生产优质葡萄酒及其他依赖稳定农业供应的饮料生产商的直接经营问题。

香槟产区生产商长期依靠储备库存来平滑像今年这样的年份，这一机制应有助于限制短期扰动。不过，霜冻、热浪、更早的采收日期以及不断变化的需求结合在一起，使该产区同时面对两种截然不同的现实：可供操作的葡萄酒更少，而许多种植者认为，这批葡萄又可能酿出今年一些最好的香槟。