香槟生产商改造葡萄园，守护产区标志性风格

酒庄试种Voltis、重启晚熟品种并阻止苹果酸乳酸发酵，以在炎热干燥的年份保留酸度

2026年11月23日星期一



据《Decanter》报道，气候变化正在改变长期以来定义法国这一知名起泡酒产区的条件，香槟生产商因此开始采用新的葡萄材料、更加严格的植株健康管理措施，并调整酒窖酿造工艺。

近几个反常年份让转变变得更加迫切，其中包括2025年采收季。Perrier-Jouët酒窖主管Séverine Frerson告诉《Decanter》，这是她从未经历过的采收季。她的判断反映出香槟产区更广泛的担忧：生产商正努力保住清新感、适中的酒精度和较高酸度，而这些特质历来使当地葡萄酒适合采用传统法酿造起泡酒。

这一挑战触及香槟的身份核心。该产区在凉爽潮湿的北方气候中建立了声誉；在这种环境下，静止葡

萄酒往往过于尖锐、酒体过轻，难以凭自身特点脱颖而出，却非常适合酿成起泡酒。随着气候转暖，葡萄成熟时间提前、糖分积累增多，种植者和酒庄都在权衡适应气候变化的幅度，避免改变定义香槟的风格。

葡萄遗传资源是重点领域之一。2022年，法国原产地与质量研究院（INAO）批准在香槟法定产区试种抗病品种Voltis。据《Decanter》报道，这项许可附带严格限制：单个酒庄的葡萄园面积中，Voltis占比不得超过5%；在最终混酿中的占比不得超过10%。试种计划将于2032年接受评估。首批种植于2023年开始，截至2026年5月，种植面积约为10公顷，约占香槟产区葡萄园总面积的0.03%。

生产商也在重新关注Petit Meslier和Arbane等当地老品种，它们以酸度高、成熟较晚而闻名。在气候转暖的情况下，这些特性有助于减缓糖分积累、保持清新感。不过，它们的种植面积仍然很小。《Decanter》称，这两个品种的种植面积合计不到香槟产区葡萄园总面积的0.1%。

在香槟行业委员会（CIVC），潜在新品种正以小批量进行酿造测试，以判断其能否符合香槟的预期感官风格。CIVC可持续发展经理Pierre Naviaux告诉《Decanter》，试验所得葡萄酒的表现差异很大；有些香气十分浓郁，与Pinot Noir、Chardonnay和Meunier相对含蓄的风格相去甚远。他表示，新品种是产区工具箱中的一项选择，但并非主要手段。

许多领先生产商选择在香槟现有葡萄品种内部增加多样性，并为此投入资金。Louis Roederer多年来一直收集并重新种植群体选育材料，也就是从现有葡萄园中选取遗传多样性丰富的葡萄藤材料，而非采用标准化的商业克隆。该酒庄酒窖主管Jean-Baptiste Lécaillon告诉《Decanter》，此举旨在找回可能需要更长生长季、且更能适应高温的植株材料。

Roederer的项目始于2002年，选取对象是部分最古老的克隆选育前葡萄藤，这些藤株于1960年前种下，位于如今的Domaine Cristal。酒庄在葡萄藤专家和自家葡萄园团队的协助下，筛选出被认为在品质和抗逆性方面最有潜力的插条，并在四个繁育保种园中重新种植。《Decanter》报道，目前已有100多个变异株系正在繁育，其中大部分为Pinot Noir，也包括香槟其他传统葡萄品种的一些材料。

同样的工作也应用于砧木，因为遗传多样性不足会使葡萄园更容易受到气候冲击和病害侵袭。Lécaillon告诉《Decanter》，在同一地块混种不同遗传材料可以增强抗逆性，因为并非所有葡萄藤都会在同一时间进入开花等易受影响的阶段。

一项更广泛的区域性行动也在推进。CIVC参与了Qanopée项目，该项目总投资1,000万欧元，与勃艮第、博若莱和汝拉共同开展，旨在保障20多个葡萄品种的长期存续，并保护遗传多样性。在香槟产区，项目包括在马恩省Oger建造一座面积4,500平方米、可防止昆虫进入的生物气候温室，用于培育可供嫁接的无病害葡萄藤材料和砧木。《Decanter》报道，这项工作过去在露天田地里进行，但卫生风险和气候压力使其更容易受到影响。

Moët & Chandon也通过Essentia项目采取类似的保护策略。该项目属于2021年启动的Natura Nostra计划。公司于2022年种植了一座面积4公顷的葡萄园，并将其称为一座活态基因库，里面种有来自不同葡萄品种、遗传多样性丰富的葡萄藤，其中包括取自老藤的材料。

病害压力正推动这些投资。该产区主要担忧之一是金黄化病，这是一种由叶蝉传播的细菌性病害。《Decanter》报道，气温升高推动这种病害从法国南部向北扩散至包括香槟在内的地区；春季提前，也使昆虫虫卵更早孵化。昆虫发育加快和气候转暖也可能为病害本身创造更有利的条件。

这一威胁正在改变生产商对生物多样性措施的看法。植树和种植树篱过去主要用于提升景观多样性、改善局地小气候，如今越来越被视为吸引鸟类和蝙蝠的手段，这些动物可能有助于控制昆虫种群。Moët & Chandon已在产区种植20公里长的生态廊道，并计划大幅扩大这一网络。廊道旨在连接现有生物多样性区域，并为有助于调节害虫的物种提供栖息环境。

压力并不只存在于葡萄园。葡萄进入酒庄后，生产商还要设法控制炎热年份葡萄酒的化学特性。Frerson告诉《Decanter》，覆盖作物等再生农业做法能够降低土壤表层温度，在部分地块还使酒精度降低了0.3个百分点。但在干旱年份，这些做法也有取舍，因为覆盖作物可能与葡萄藤争夺水分。《Decanter》指出，2025年和2026年尤其干旱，使这种平衡更难掌控。

在酒窖里，一些酒庄正在改变长期沿用的做法，以保留酸度。Perrier-Jouët过去一贯完成苹果酸乳酸发酵，如今则选择在部分葡萄酒中阻止这一转化。该过程会将较尖锐的苹果酸转化为较柔和的乳酸。阻止这一过程，能让生产商在葡萄成熟度高于以往的年份保留更明亮的酸度。Frerson告诉《Decanter》，在可用的酒窖工艺中，停止苹果酸乳酸发酵的影响最大之一。

其他调整还包括降低添糖量、改用不同酵母菌株，以及调整陈酿时间。《Decanter》报道，生产商日益将酵母及其他微生物视为气候适应的重要前沿领域。在Moët Hennessy的Robert-Jean de Vogüé研究中心，Moët & Chandon正使用自有酵母菌株，并研发其他菌株，以更好地适应暖季葡萄汁中较高的酒精度和较低的营养物质含量。公司研究总监Marc Brevot告诉《Decanter》，微生物学的用途或许还不止于发酵，也包括土壤和植物健康、循环利用，甚至包装材料。

这关系到的远不止法国一个葡萄酒产区。香槟仍是法国利润最高的葡萄酒产区之一，也是全球起泡酒行业的标杆。该产区如何应对气温升高、病害压力和葡萄成熟规律变化，可能影响生产商的投资方向、葡萄园健康管理方式，以及消费者对高端起泡酒的期待。这些选择也可能影响饮料行业其他领域的决策，因为葡萄酒集团、种植者和供应商都在为同样的压力做准备。