シャンパン生産者らは、2026年産についてアルコール度数を15%に一時的に制限するよう求めている

業界によると、暑さの影響で一部のブドウのアルコール度数が現在の13%という上限を超えてしまい、シャンパーニュがスパークリングワインからスティルワインへと変わってしまう恐れがあるという。

2026年9月3日（木）



シャンパーニュのブドウ栽培者や生産者らは、例年になく暖かい生育期により地域全体でブドウの成熟度が極めて高くなったことを受け、2026年産の一部について瓶詰め方法を制限している主要なアルコール度数の上限を一時的に引き上げるよう、フランスの規制当局に要請している。

フランスの国立原産地・品質研究所（INAO）に対して提出されたこの要請は、瓶内二次発酵後のシャンパンに適用されている現在のアルコール度数上限13%を引き上げ、欧州の規則で非強化ワインに

認められている上限である15％まで瓶詰めを許可することを求めている。　この変更案は未だ承認されておらず、発効もしていない。決定は9月8日に行われる見込みだ。

この問題は、暑さの影響でシャンパーニュ地方の2026年収穫が異例なほど早く進み、ブドウの成熟度が生産者にとって実務的・商業的な課題を引き起こす水準に達していることを受けて浮上した。WineNewsがフランスのメディア『Vitisphere』の報道を引用して伝えたところによると、一部のメゾンはすでに、潜在アルコール度数が13％を超える果汁を分別しており、それらのワインをスパークリング・シャンパーニュから外し、「コトー・シャンパーノワ（Coteaux Champenois）」のAOC名で販売されるスティルワインに転用すべきかどうかを検討しているという。

これは、スパークリングワインの代名詞として圧倒的に認知されているこの地域において、注目すべき変化となるだろう。「コトー・シャンパーニュ」はシャンパーニュ地方において依然として小規模で補完的なカテゴリーに過ぎないが、2026年ヴィンテージの温暖な気候条件により、一部の生産者は、スパークリングブレンドに期待されるプロファイルに合わなくなったブドウについて、この販路をより大規模に活用することを検討し始めている。

エペルネーのゴセ（Gosset）のセラーマスター、オディロン・ド・ヴァリーヌ氏はVitisphereに対し、同醸造所ではアルコール度数13％を超える果汁を分離し、発酵後に試飲を行った上で最終的な用途を決定するという方針が「90％」、あるいはそれ以上の確率で固まりつつあると語った。　同氏は、こうしたワインは、同社がノンヴィンテージの「ブリュット・サン・アネ」シャンパンに求めるフレッシュさやミネラル感からかけ離れている可能性があり、そのため代わりに「コトー・シャンパーニュ」に振り向けられる可能性があると述べた。

同報道によると、ゴセはすでにその可能性を見越してセラー作業を調整しており、必要に応じて高品質なスティルワインを生産できるよう、赤ワインの抽出を強化し、白ワインのバトナージュを徹底させている。また、この選択肢を検討しているのは同メゾンだけではないという。

シャンパーニュ地方の主要な生産者団体である「シャンパーニュ・ヴィニョロン総連合（Syndicat Général des Vignerons de la Champagne）」の会長、マキシム・トゥバール氏も、2026年は「コトー・シャンパーニュ」の醸造に特に適した年であると述べた。　同氏は、ブドウの品質の高さから、高水準のスティルワインを造るチャンスがあると述べた一方で、このカテゴリーが、この地域におけるスパークリング・シャンパーニュの中心的な役割を凌駕したり、根本的に脅かしたりすることはないと明言した。

生産者たちがINAOに要請しているのは、生産者が依然としてその収穫分を「シャンパーニュ」として瓶詰めしたい場合に、そのような用途変更を回避できるようにするためだ。　トゥバール氏は、目標は、瓶内二次発酵後にアルコール度数13％を超えるワインの瓶詰めを妨げる制限を撤廃し、アルコール添加を行っていないワインについて最大15％までを認める、より広範な欧州の規則にこのアペラシオンを整合させることだと述べた。　同氏は、この変更により、2026年産のワインを過去数年のリザーブワインとバランスさせることができない生産者や、ヴィンテージのブラン・ド・ブランを製造したいが、そうでなければ製造を断念せざるを得ない状況に陥る可能性のある生産者を支援することになると述べた。

問題となっているのは単なる技術的な規則だけでなく、この地域が、生産者やメゾンに最高価値の製品からブドウの格下げや用途変更を強いることなく、収穫量が多いヴィンテージをどのように管

理するかという点である。 もしこの例外措置が認められなければ、通常であればスパークリング・シャンパーニュに用いられるはずのブドウが、代わりにスティルワインに回されることになり、たとえわずかな差であっても、2026年産ブドウの商業的な構成比が変化することになる。

この議論は、繰り返される温暖な季節がシャンパーニュに与えている広範な圧力も反映している。暑さは収穫時期を早め、ブドウの糖度を上昇させ、ひいては潜在アルコール度数を高める。スパークリングワインの生産者にとって、これは彼らが守ろうとしているスタイル、特に「緊張感」「酸味」「ブレンドの柔軟性」を軸としたワインにおいて、矛盾を生じさせる可能性がある。 成熟度が極めて高い年には、既存のアペラシオン規則の範囲内で伝統的なモデルを維持することが難しくなる可能性がある。

この要請が認められなかった場合に、どの程度のブドウがカテゴリー変更の対象となるかについての数値は公表されておらず、影響を受ける可能性のある生産量、価格、収穫量に占める割合に関する推定値も示されていない。 現時点では、市場は規制当局の決定を待っている状況であり、生産者たちは収穫を続けながら、最も熟したロットを依然としてシャンパーニュに使用できるか、それともコトー・シャンパーノワに適しているかを判断している。