# 霜と猛暑で収穫量が半減したことを受け、シャンパン生産者がリザーブワインの使用準備を進める

当局によると、収穫量は減少したものの、この地域ではここ数年で最も優れたヴィンテージの一つとなる可能性があるという。

2026年9月9日（水）



フランスのシャンパーニュ生産者たちは、春の霜害と夏の熱波により同地域の今年のブドウ収穫量が大幅に減少したため、貯蔵ワインに頼る準備を進めている。一方で、生産者や業界関係者は、このヴィンテージからここ数年で最高級のワインが生まれる可能性もあると述べている。

世界第2位のワイン生産国であるフランス全土で起きた天候の急変により、ブドウの成熟が早まり、シャンパーニュを含むいくつかのワイン産地では、収穫時期が観測史上最も早い時期の一つとなった。　シャンパーニュ地方では、そのペースがあまりにも速かったため、一部の生産者は夏休みを

短縮し、季節労働者も予定より早く呼び戻されたと、同業界を統括する業界団体「コミテ・シャンパーニュ（CIVC）」の共同会長、マキシム・トゥバール氏は述べた。

「準備がまだ十分ではなかった」とトゥバール氏は記者団に語り、多くの生産者が予想していたよりも早く進んだ今シーズンの状況を説明した。

収穫への圧力は、一連の厳しい気象現象に起因している。 春の霜害がシーズン序盤にブドウの木に被害を与え、さらに夏の熱波が収量をさらに減少させた。フランス農業省は今週、シャンパーニュ地方のワイン生産量が前年比で約半減すると見込まれていると発表した。同国で最も価値の高いワイン産地の一つにとって、これは大幅な落ち込みとなる。

ただし、同省のこの推計は、販売可能なシャンパーニュの量の同程度の減少に直結するわけではない。同地域の生産者には、他の多くのワイン産地にはない重要な「バッファー」があるからだ。シャンパーニュの大部分は、複数の収穫年のワインをブレンドして作られており、メゾン（醸造所）は、収穫量が少ない年でもスタイルと生産量を維持するために、豊作年のリザーブワインを保管している。今年、これらのリザーブが重要な役割を果たすものと見込まれている。

しかし、すべての生産者が同じ選択を迫られているわけではない。トゥバール氏によると、生産量不足を補うためにリザーブワインを使用することを決める業者もいれば、将来のブレンドのために在庫の一部を確保しておきたいと考える業者もいるという。実際には、これは今後数年間の柔軟性を維持するために、今年の瓶詰め量を減らすことを意味する可能性がある。

この状況は今年の収穫だけにとどまらず、一貫性を重視する高級ワインカテゴリーにおいて、リザーブ管理が重要な手段であるため、長期的な影響を及ぼす。生産量が減少した場合、シャンパンメゾンはブレンドやセラーでの判断をより慎重に調整する必要が生じる可能性があり、極端な暑さの影響でアルコール度数が高くなった新酒がブレンドに加われば、その課題はさらに大きくなるだろう。飲料業界全体にとって、今シーズンは気候変動の圧力が、高付加価値セグメントにおける供給と生産計画の両方にどのような影響を及ぼし得るかを如実に示す好例となっている。

生産量は減少したものの、業界関係者によると品質の見通しは明るいという。生産者たちは、ブドウの熟度が十分で、ブドウの木に被害を与え果実の品質を低下させる恐れのある病気であるカビが発生しなかったことを挙げ、このワインを「並外れた」と評した。 CIVCの技術責任者であるセバスチャン・デビュイソン氏は、品質の高さのおかげで、生産者たちは期待外れの収穫量をより受け入れやすくなったと述べた。

とはいえ、ブドウの成熟を促した高温は、別の技術的な問題も引き起こしている。デビュイソン氏によると、ワインのアルコール度数が上昇すると予想されており、これが醸造工程を複雑にする可能性があるという。 バランス、フレッシュさ、そして精緻さが完成したスタイルの核心をなすシャンパーニュ地域において、生育期の気温上昇は、セラーでのワインの取り扱い方法の変更を余儀なくされる可能性がある。

収穫量の減少は、シャンパーニュの生産者がすでに厳しい商業環境を乗り切ろうとしている時期に重なっている。 世界的なアルコール消費量の減少や経済の不透明感が需要に重くのしかかっていることから、業界ではここ数年、生産目標を引き下げてきた。また、生産者たちは米国の関税政策が及ぼす可能性のある影響にも注視しており、フランスワインにとって依然として重要な市場にお

いて、輸出業者にさらなる圧力を加える恐れがある。

収穫量の減少と需要の鈍化が重なり、この地域の各メゾンにとって、状況の判断はより複雑なものとなっている。　通常であれば収穫量の減少は供給の逼迫につながるが、消費者が全体としてアルコールの購入量を減らしている市場において、多くの生産者は在庫の積み増しを避けようとしている。備蓄制度は短期的なショックに対処する余地を与えるものの、天候の変動が常態化した場合に、そうした備蓄がどれほどの頻度で必要になるかという長期的な課題は解消されない。

シャンパーニュの生産構造は、ヴィンテージをまたいだブレンドがすでに標準的な製造工程の一部となっているため、多くのスティルワイン産地よりも回復力に優れている。この柔軟性により、メゾンは収穫ごとの変動を平準化し、消費者にとって認識しやすい独自のスタイルを守ることができる。　しかし、異常気象が繰り返し発生すると、特に生産者が将来再び必要になるかもしれない在庫を枯渇させたくない場合、そのモデルでさえも逼迫する可能性がある。

今年のブドウ畑における課題は、病気というよりは、スピードと濃縮度に関するものでした。ブドウの成熟が早まり、収穫時期が前倒しになったため、生産者は短期間で労働力や物流体制を調整せざるを得ませんでした。その結果、収穫量は大幅に減少した一方で、非常に力強いワインが生まれる可能性もあるという、矛盾に満ちたシーズンとなったようです。

シャンパーニュのメゾン、生産者、協同組合にとって、今後の展開は、各々が予備在庫をどれだけ放出するか、そして新酒が醸造過程でどのような挙動を示すかにかかっている。この地域はこれまでにも不均一なヴィンテージに対処してきたが、今年の霜、猛暑、早期収穫、高アルコール度数が組み合わさった状況は、現在の収穫期をはるかに超えて、ブレンドの決定に影響を及ぼす可能性が高い。