vinetur

シャンパーニュ規制当局、猛暑でブドウ糖度が上昇し2026年のアルコール上限を15%に引き上げ

記録的な猛暑と干ばつでブドウ糖度が上昇し、2026年収穫に限って通常の13%上限が一時的に緩和された。

2026年9月14日（月）



フランスのシャンパーニュ生産者は、記録的な猛暑と干ばつでブドウの糖度が異例に高まったことを受け、今年の収穫分についてスパークリングワインのアルコール度数を最大15%まで引き上げる一時的な許可を得た。Comite Champagne業界団体によると。

この変更で、果実、酸、アルコールの伝統的なバランスを反映する通常の規制上限13%が引き上げられる。業界関係者は、この措置は例外的で、2026年収穫に限られると述べた。決定の背景には、発酵が始まる前から異常気象が果実の化学組成を変えてしまった生育期がある。

Comite Champagneの広報担当者はBBCに対し、影響を受けるワインはごく一部にとどまる見込みだと語った。同氏は、「この収穫のごく少数のワインが、シャンパーニュに泡を生み出す二次発酵の過程で規制上限13%をわずかに上回り、13.1%または13.2%程度に達した可能性がある」と述べた。その上で規制当局は、今年に限って上限を「例外的かつ一時的に」15%へ引き上げることで合意したと説明した。

この引き上げは、2026年収穫のシャンパーニュが広く15%近くになることを意味するわけではない。業界団体によれば、高い上限は主に、その年特有の果実構成のために旧上限をわずかに超える可能性があるボトルに対する法的・技術的な安全策だ。直接の原因は、醸造における糖とアルコールの関係にある。高温で乾燥した条件下でブドウが熟すと糖度が上がり、酵母がその糖を発酵中にアルコールへ変える。

この過程が、今回の決定がシャンパーニュ以外でも重要となる理由の核心だ。ワイン生産者や飲料業界全体にとって、より暑い栽培期は、原料がセラーに届く前にその性質を直接変え、果汁の化学組成、発酵管理、最終的なアルコール度数に影響を及ぼす。実際には、最終的なアルコール変化が小さくても、生産者や規制当局が長年のルールや製造方法を調整せざるを得ない場合がある。

2026年の収穫は8月上旬に始まり、月半ばまでに広がった。協会はこれを、シャンパーニュで記録された中で最も早い収穫だと説明した。こうした時期は、長年にわたりより涼しい気候とゆっくりした成熟期に結びついてきた地域としては注目に値する。同じ年には深刻な春霜も発生し、夏の猛暑が本格化する前からブドウ畑にさらなる負荷がかかった。

Comite Champagneは、2026年の生育期をこの地域の歴史の中でも最も異例なものの一つと位置づけた。霜、熱波、干ばつの組み合わせは、フランスでも最も厳格に規制され、国際的にも認知されているワイン産地の一つに、気候変動がどのような影響を与えているのかという懸念を強めている。同協会は、この種の早い収穫が10年から15年以内に当たり前になる可能性があると述べ、何十年も安定してきたスタイルや基準が、生産者に繰り返し圧力をかけられるかもしれないことを示唆した。

シャンパーニュには、ブドウ品種、畑での作業、醸造方法、そしてアルコール上限を含む厳格な生産規則が定められている。そうした規則は、アペラシオンを定義し、その名称に結びつく個性を守るものでもある。したがって、上限の一時的な調整は単なる技術的な細目ではない。極端な天候が、ブドウ畑だけでなく保護されたワイン産地の規制枠組みにまで及ぶことを示している。

消費者にとって実際の影響は小さいかもしれない。前述の広報担当者の発言からは、影響を受ける大半のワインが旧上限をわずかに超える程度だとみられる。それでも、アルコール度数のわずかな上昇でも、特にフレッシュさと抑制が特徴のスタイルでは、テクスチャー、バランス、飲んだときの感じ方を変えうる。飲み手が違いに気づくかどうかは、ボトルやメゾンのスタイル次第だが、この変更は、天候の変化の中で一貫したプロフィールを守ろうとする生産者の重圧を浮き彫りにしている。

この問題は、気候の影響を受ける農産物に依存する飲料メーカーにも、より広い含意を持つ。とりわけワインでは、アルコールは製造の最後に単に加えたり調整したりするものではなく、収穫時のブドウの状態に根ざしている。高温で自然糖度が上がると、発酵のあり方が変わり、法的基準を満たすワインと外れてしまうワインとの境目が狭まる。そうなると、ワイナリーでの技術的対応や、監督当局による政策上の柔軟性への圧力が高まる可能性がある。

シャンパーニュについて、より広範な恒久的ルール変更は発表されていない。この措置は今年のワインにのみ適用され、業界関係者はその限定的な範囲を強調している。それでも、そもそもこの免除措置が必要になったこと自体が、伝統的に涼しい北部の気候に依存して独自のスタイルを生み出してきたこの地域で、変化の速さに注目を集めている。

同様の極端な気象に直面する他のフランスのワイン産地も、この決定を注視する可能性がある。より多くの地域が繰り返す熱波、高い糖度、早い収穫に直面すれば、生産者は同様の規制上の救済を求めるかもしれない。ひとまず、シャンパーニュの2026年ヴィンテージは、霜、干ばつ、記録的猛暑に形づくられたシーズンが、ブドウ畑から規則集へと移りうることを示す明確な例となっている。