vinetur

霜害と熱波で、2026年シャンパーニュ収穫は48％減の見通し

初期試飲では、力強いヴィンテージワインを支えるのに十分な酸を備えた、健全で熟したブドウが示唆されている。

2026年9月17日（木）



シャンパーニュの生産者は近年でも最少規模の収穫の一つを取り込もうとしているが、業界関係者によると、フランス北東部の同地域で極端な天候と異例の早摘みが続く中でも、2026年産は高い品質を示しているという。

1万6000人超の栽培農家と350のシャンパーニュ・メゾンを代表する業界団体、Comité Champagneは今週、初期試飲とブドウ畑の評価から、非常に健全なブドウが得られており、高級ワインを支えうるバランスとフレッシュさがあると述べた。同団体は、ヴィンテージを確定的に判断するにはまだ早いとしつつ、この収穫にはすでに非常に力強いワイン、場合によっては卓越したワインを生み出すのに必要な特徴が備わっていると付け加えた。

一方で、好調な品質見通しとは対照的に、収量は大幅減となる見込みだ。フランス農業省の統計部門Agresteが公表した推計によると、9月1日時点のシャンパーニュ生産量は130万ヘクトリットルと予測されていた。これは2025年比で48％減、2021～2025年平均を46％下回る。

この小規模な収穫は、激しい混乱に見舞われた生育期の結果だ。シャンパーニュでは厳しい春霜、非常に早い開花、そして夏の5回の熱波に見舞われた。生産者は干ばつにも直面し、それが房のサイズを縮小し、収量を抑えた。Comité Champagneは、房が小さかったことが主因で、平均農学収量は引き続き中程度にとどまる見込みだとした。

収量が少ないにもかかわらず、業界団体は果実の状態が際立っていると述べた。ブドウは異例だが好ましい衛生条件のもとで成熟し、果汁はシャンパーニュではめったに見られないプロファイルを示しているという。非常に熟していながら、同地の伝統的なスパークリングワインに必要な酸とフレッシュさをなお備えている。

2026年の収穫は時期の面でも記録を更新している。最初のブドウは8月6日に摘み取られ、正式な収穫開始は8月12日に宣言された。8月17日以降、収穫は呼称全域で広がった。これにより収穫開始は2025年の想定日よりほぼ2週間早まり、シャンパーニュとして記録上最も早い収穫となった。

Union des Maisons de Champagneの会長でComité Champagneの共同会長であるDavid Chatillon氏は、同地域が早い収穫を迅速に組織し、果実を良好な状態で取り込むことができたと述べた。同氏は、この収穫が目立つ品質を示しており、事業運営を急きょ調整する業界の対応力を反映していると語った。また、ブドウは健全で熟しており、高いレベルのシャンパーニュを生み出すのに適していると評した。

栽培農家側のComité Champagne共同会長であるMaxime Toubart氏は、このヴィンテージがブドウ畑作業の通常の基準を覆し、生産者にシーズンを通じて適応を迫ったと述べた。予想より速く進んだ異例のシーズンに対処するうえで、生産者の対応力が決定的だったという。

成熟があまりにも急速に進んだため、生産者、作業チーム、ワイナリーは日程をほぼリアルタイムで組み替える必要があった。収穫チームは例年より早く動員され、作業は迅速に進められた。摘み取り開始時の最も暑い時期には、生産者は作業時間を調整し、ブドウ畑で働く人々を守るための予防措置を強化した。業界団体によると、8月17日以降は気温が和らいだ。

この暑さは、日程以外にも影響を及ぼしている。フランス当局は今年の収穫について一時的な例外措置を認め、アルコール度数13％超、最大15％までの瓶詰め販売を可能にした。この措置は、より暑い季節には糖度と潜在アルコールが、同地域が歴史的に用いてきた基準を上回る水準まで押し上げられ得ることを反映している。

圧搾と醸造が進むなか、次の大きな判断がセラーマスターたちに迫っている。Comité Champagneによると、成熟度が高いにもかかわらず、果汁はフレッシュさ、凝縮感、果実味、繊細さを示しているという。同団体は、房ごとの丁寧な手摘み、穏やかな圧搾、詳細な果汁分別が、例年になく暑い年にブドウの完全性と酸を保つのに役立ったと述べた。

その原料は、直近の収穫で得られたリザーブワインとも照らし合わせて評価されることになる。業界団体は、直近3ヴィンテージの対照を指摘した。2024年は雨が多くフレッシュさが特徴で、2025年は温暖、2026年は極めて暑く、過去の年とは異なる。こうした違いは、セラーチームが今後のノ

ンヴィンテージやプレステージュ・キュヴェを形づくるうえで、幅広いブレンドの選択肢をもたらす可能性がある。

こうした条件は、一部の果実をどう使うかという議論も再燃させている。高温は熟成の進み方だけでなくブドウの性格にも影響しているため、通常はシャンパーニュに使われる果実の一部を、Coteaux Champenois呼称のスティルワインに振り向けることを検討するメゾンもある。このカテゴリーは、気候変動によって、長くスパークリング生産で定義されてきた地域でも、年によってはスティルワイン向けのブドウを熟させやすくなったことで、改めて注目を集めている。

シャンパーニュにとって2026年の収穫は、気候圧力がブドウ畑の管理、労働計画、収穫時期、さらにはワインの組成に関する法的ルールまでどう変えつつあるかを示す、また一つの事例になりつつある。バランス、酸、長年受け継がれてきた慣行の上に成り立つ地域で、生産者はいま、より速い成熟サイクルとより頻繁な極端気象に合わせて調整を進め、やがて市場に出るワインの準備を進めている。