シャンパーニュ生産者、アルコール度数15%までのワインを初めて認可

異例の高温・乾燥の生育期を受け一時的な例外措置が認められ、気候変動がシャンパーニュの特徴的なスタイルを変えかねないとの懸念が再燃している。

2026年9月17日（木）



フランスのシャンパーニュ業界は、非常に高温で乾燥した生育期にブドウの糖度が上がり、同地域のワインの潜在アルコール度数が押し上げられたことを受け、ボトルのアルコール度数が13%を超えることを初めて認める例外措置を承認した。

この措置は、英国の新聞の報道をCourrier Internationalが伝えたもので、The Timesなどが取り上げた。今年の収穫に適用され、シャンパーニュのアペラシオン規定に対する一時的な例外として、アルコール度数15%までのワインを認める。通常の基準では、シャンパーニュは13%を超えることは想定されていない。

この変更はフランス北東部の生産者たちにとって敏感な議論を再燃させた。シャンパーニュは長年、

鮮度、きめ細かな泡、比較的穏やかなアルコール度数によって定義されるスパークリングワインとして販売されてきたからだ。より力強い製品は、特にプレミアムワイン市場で軽めのスタイルや低アルコール飲料を求める買い手が多い今、消費者への訴求が難しくなる可能性がある。

直接の要因は気候変動だ。気温上昇と干ばつにより、ブドウは通常を大きく上回る糖濃度を持つようになった。発酵では、酵母がその糖をアルコールに変える。とりわけ高温と乾燥が強い年には、その結果、アペラシオン規則が定める上限を自然に超えるアルコール度数でベースワインが仕上がることがある。

Courrier Internationalが引用した報道によると、今年の条件は極端で、シャンパーニュ委員会がこの例外措置を認めるに十分だった。この決定は、かつて例外的とみなされていた問題が、より温暖な夏が続けばより一般的になる可能性を示唆するため重要だ。これは1回の収穫を超えて規制面の含意を持つ。また、すでに気候圧力、変化する消費者嗜好、そしてワイン、ビール、スピリッツ全般で強まるラベル表示や製品スタイルへの精査に対応している広範な飲料業界にとって、商業上の問題も浮かび上がらせている。

議論はアルコール度数だけの問題ではない。アイデンティティの問題でもある。シャンパーニュ生産者は、バランスと優雅さを備えた飲み物として結び付けられる製品を売っており、より豊かで強いワインへと向かう動きは、そのイメージと衝突するリスクがある。報道で引用されたボルドー在住のワイン専門家、ジェーン・アンソン氏は、消費者がますます求めるものと、自然が今もたらすものとのギャップが、生産者にとって深刻な負担要因になり得ると述べた。

同時に、一部の醸造家は、影響は見出しほど劇的ではないと主張している。マルヌ県キュイの生産者、ディディエ・ジモネ氏はThe Timesに対し、ほとんどのシャンパーニュ・メゾンはブレンドでこの問題を管理するだろうと語った。シャンパーニュは通常、異なる区画、ブドウ品種、そしてしばしば異なる年のワインを組み合わせて造られる。この柔軟性を使えば、特に熟した果実の影響を和らげ、最終的なワインのバランスを保つことができる。

つまり、この例外措置が直ちに、スーパーマーケットの棚が目に見えて度数の高いシャンパーニュで埋まることを意味するわけではない。シャンパーニュは発売前に少なくとも15か月、通常はそれ以上の熟成が必要なため、2026年の収穫が店頭に並ぶのは2028年以降と見込まれている。そのため生産者には、消費者が最終結果を見る前に、ブレンドとスタイルに関する判断を下す時間がまだある。

それでも、この例外措置は、将来のルール策定や販売戦略を左右する可能性があるため、注視されている。より温暖なヴィンテージが標準になれば、生産者は、より高いアルコール度数を新たなシャンパーニュのプロフィールの一部として受け入れるか、ブレンド手法への依存を強めるか、あるいは消費者が期待するスタイルを守るために畑やセラーでの管理方法を調整するか、判断を迫られるかもしれない。それはまた、他のスパークリングワイン産地が自社製品をどう打ち出すかにも影響し得る。とりわけ、鮮度と低アルコールで競う産地にはなおさらだ。

議論はまた、フランス国外のより冷涼なワイン産地との比較にもつながっている。Courrier Internationalの記事で引用された英国の論者たちは、英国南部のブドウ畑は、同地の気候条件が軽めのスパークリングワインに引き続き有利であるため、魅力が増す可能性があると指摘した。これはシャンパーニュの現在の市場での地位を弱めるものではないが、気候動向がスパークリングワ

イン業界全体の競争優位をどう変えつつあるかを浮き彫りにしている。

当面、この地域は二つの現実に同時に向き合っている。一方では、生産者はブドウの成分や規制基準に対するより暑い季節の直接的な影響に直面している。他方では、2026年の作柄は例外的な品質になる可能性があるとも依然として言われている。課題は、シャンパーニュが世界的な評価を築くうえで支えてきた鮮度と穏やかな酒質を保ちながら、その品質を維持できるかどうかだ。