フランス、記録的猛暑を受けシャンパーニュ生産者にアルコール度数最大15%のワイン販売を認可

一時的な変更により、夏の猛暑でぶどうの糖度がシャンパーニュの通常範囲を上回ったことを受け、従来の13%上限が引き上げられる。

2026年9月18日（金）



スウェーデンの農業専門誌Jordbruksaktuelltによると、フランスのシャンパーニュ生産者は今年、通常の13%上限を上回るアルコール度数最大15%のワインを販売することを認められた。例外的な猛暑により、ぶどうの糖度が上昇したためだ。

この変更は、栽培期に記録的な暑さに見舞われたシャンパーニュの2026年キャンペーンに適用される。果実の糖分が高いほど発酵時のアルコール度数も高くなる可能性があり、異例の高温がこの地域を通常の範囲を超える状態に押し上げた。

報道によると、今年の収穫はシャンパーニュで記録に残る最も早いものでもあった。最初のぶどう

は8月6日に摘み取られ、収穫が地域全体に広がった時点では、すでに異例に早いとされた2025年よりも約2週間早かった。

JordbruksaktuelltはFrance 24を引用し、Comité Champagneの共同議長マキシム・トゥバール氏が、この種の収穫は10年から15年以内に通常になる可能性があると述べたと伝えた。氏は、この変化を気候変動に結び付け、フランスのワイン産地で熟期の進み方と収穫時期がますます変化しているとした。

この決定が世界の飲料業界で注目されるのは、シャンパーニュがワイン業界で最も注視されるカテゴリーの一つだからだ。認められるアルコール度数の一時的な引き上げは、生産管理、表示の慣行、そして輸出市場でこの地域のワインをどのように提示するかに影響を及ぼす可能性がある。また、より暑い季節が一般化するなかで、アルコール基準と原産地呼称ルールをどう適応させるべきかをめぐる業界全体の議論を後押しする可能性もある。

今回の早期収穫とより高いアルコール度数の認可は、同じ問題を示している。ぶどうの熟成が早まり、従来なら収穫を始める時期より前に糖分がより多く蓄積しているということだ。生産者にとっては、シャンパーニュに求められるフレッシュさを保つことと、より暑い条件が生み出し得るより力強いベースワインを管理することの間で、難しい均衡を取る必要が生じる。

この動きは、長年続いてきた農業暦を変えつつある気候圧力に、欧州のワイン産地が引き続き適応している中で起きた。生産規則が厳格に定められ、そのスタイルが高い酸と控えめなアルコール度数に依存するシャンパーニュでは、こうした技術的な調整であっても、生産者、規制当局、そして飲料取引の買い手の間で注目を集める。

Jordbruksaktuelltは金曜日にこの報告を掲載し、この措置を記録的な暑さとなったフランスの夏と、2026年ヴィンテージの異例の進み方への対応だと説明した。