シャンパーニュの個性を守るため、ブドウ畑の見直し進める生産者

Voltisの試験栽培や晩熟品種の復活、マロラクティック発酵の抑制で、暑く乾燥した年の酸度維持を図るシャンパーニュの生産者

2026年11月23日（月）



Decanterの報道によると、気候変動によってフランスを代表するスパークリングワイン産地の条件が変わるなか、シャンパーニュの生産者は新たなブドウ品種の導入、より厳格な植物衛生対策、醸造現場での技術変更に取り組んでいる。

異例のシーズンが続いたことで、こうした動きは一段と急を要するものとなった。2025年の収穫について、Perrier-Jouëtの醸造責任者Séverine FrersonはDecanterに、これまで経験したことのないものだったと語った。この見方はシャンパーニュ全体に広がる懸念を反映している。生産者は、伝統的なスパークリングワインの製法に適したワインを生み出してきた、みずみずしさ、適度なアルコール度数、高い酸度をどう維持するか模索している。

この課題はシャンパーニュのアイデンティティの核心に関わる。冷涼で雨の多い北部の気候では、スティルワインは単独で存在感を示すには酸味が強く軽すぎることが多かった一方、スパークリングワインの醸造には非常に適していたため、この地域は評価を築いてきた。気温の高いシーズンが増え、ブドウの成熟が早まり糖度が上がるなか、生産者やメゾンはシャンパーニュを定義づけるスタイルを変えずに、どこまで適応できるかを検討している。

注目される分野の一つがブドウの遺伝的特性だ。フランスの原産地呼称管理機関INAOは2022年、シャンパーニュのアペラシオンで耐病性品種Voltisを試験栽培することを認可した。Decanterによると、認可には厳しい制限が設けられており、各生産者のブドウ畑面積の最大5%、完成したブレンドに占める割合は最大10%までとされた。試験は2032年に見直される予定だ。最初の植栽は2023年に始まり、2026年5月までに約10ヘクタールが植えられた。これはシャンパーニュの総ブドウ畑面積の約0.03%にあたる。

生産者は、プティ・メリエやアルバンヌなど、酸度が高く晩熟で知られる地域の古い品種にも改めて注目している。気温が高くなるなか、こうした特性は糖度の上昇を抑え、みずみずしさを保つのに役立つ可能性がある。ただし、栽培面積はごくわずかだ。Decanterによると、これらの品種を合わせてもシャンパーニュのブドウ畑面積の0.1%未満にとどまる。

シャンパーニュ委員会（CIVC）では、新たな候補品種を少量ずつ醸造し、シャンパーニュに求められる官能特性に適合するかを検証している。CIVCの持続可能な開発担当マネージャー、Pierre NaviauxはDecanterに、試験醸造のワインには大きなばらつきがあり、なかにはピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエに結びつけられる比較的控えめな特性とはかけ離れた、強いアロマを示すものもあると語った。新しい品種は地域の選択肢の一つだが、主要な手段ではないとも述べた。

むしろ、多くの有力生産者はシャンパーニュで確立された品種の多様性を高めることに投資している。Louis Roedererは、マサル・セレクションの収集と再植栽を長年続けてきた。これは、規格化された市販クローンではなく、既存のブドウ畑から採取した遺伝的多様性のあるブドウ樹の材料を指す。同メゾンの醸造責任者Jean-Baptiste LécaillonはDecanterに、より長い生育期間を必要とし、暑さにも対応しやすい可能性のある植栽材料を取り戻すことが目的だと語った。

Roedererの取り組みは2002年に始まり、現在のDomaine Cristalにある1960年以前に植えられた最古級の非クローン化ブドウ樹から選抜を行った。ブドウ樹の専門家や社内のブドウ畑チームの支援を得て、品質と耐性の面で有望と判断した挿し穂を選び、4カ所の増殖用保存園に植え直した。Decanterによると、現在は100を超える系統が増殖されており、大半はピノ・ノワールだが、シャンパーニュの他の伝統品種も含まれる。

同じ取り組みは台木にも及んでいる。遺伝的多様性が低いと、ブドウ畑は気候変動の衝撃や病害にさらされやすくなるためだ。LécaillonはDecanterに、同じ区画内で遺伝的材料を混ぜることで耐性を高められる可能性があると語った。開花など脆弱な段階に、すべてのブドウ樹が同時に達するわけではないためだ。

地域全体でも、より広範な取り組みが進んでいる。CIVCはブルゴーニュ、ボージョレ、ジュラとともに、1,000万ユーロを投じるプロジェクトQanopéeに参加している。20を超えるブドウ品種の長期的な存続を確保し、遺伝的多様性を守ることが目的だ。シャンパーニュでは、マルヌ県オジェにある4,500平方メートルの防虫型生物気候温室がプロジェクトに含まれる。ここでは接ぎ木用の穂木

や台木に使う、病害のないブドウ樹の材料を準備できる。従来は露地で行われていたが、衛生上のリスクと気候の影響によって、この工程はより脆弱になったとDecanterは報じている。

Moët & Chandonも、2021年に始まった包括的なプログラムNatura Nostraの一環として、プロジェクトEssentiaを通じた同様の保存戦略を進めている。同社は2022年に4ヘクタールのブドウ畑を植え、古木由来の材料を含む複数品種の遺伝的多様性を備えたブドウ樹を集めた「生きたライブラリー」と位置づけている。

病害の圧力も、こうした投資を促す要因となっている。地域の大きな懸念の一つは、ヨコバイが媒介する細菌性の病害フラベサンス・ドレだ。Decanterによると、気温上昇によってこの病害はフランス南部からシャンパーニュなど北部へ広がりやすくなっている。また、春の訪れが早まることで、媒介する昆虫の卵も早く孵化する。昆虫の成長が速まり、気温が上がることは、病害そのものにも有利に働く可能性がある。

この脅威を受け、生物多様性対策の捉え方も変わりつつある。かつては主に景観の多様性や地域の微気候の改善を目的として推奨されていた植樹や生け垣が、昆虫の個体数抑制に役立つ可能性のある鳥やコウモリを呼び込む手段として、次第に注目されている。Moët & Chandonは地域内に20キロメートルの生態回廊を整備し、今後大幅に拡大する計画だ。生態回廊は既存の生物多様性保全区域をつなぎ、害虫の抑制に役立つ生物を支えることを目的としている。

影響はブドウ畑にとどまらない。ブドウが醸造所に届いた後も、生産者は暑い年の果汁成分を管理しようとしている。FrersonはDecanterに、カバークロップなどの再生型農法は土壌表面の温度を下げ、一部の区画ではアルコール度数を0.3ポイント下げたと語った。しかし、乾燥した年にはカバークロップがブドウ樹と水を奪い合うこともあり、こうした方法にはトレードオフが伴う。Decanterは2025年と2026年を特に乾燥したシーズンとして挙げ、バランスの管理が難しくなったと報じた。

醸造所では、酸度を保つために長年の慣行を変えるメゾンもある。従来は通常どおりマロラクティック発酵を完了させていたPerrier-Jouëtは、一部のワインでこの変換を抑える選択をしている。この工程では、鋭い酸味を持つリンゴ酸が、より穏やかな乳酸に変わる。これを防ぐことで、以前より熟したブドウが届く年にも、より鮮明な酸の輪郭を保てる。FrersonはDecanterに、醸造所で使える手段のなかでも、マロラクティック発酵を止めることは効果が特に大きいと語った。

その他の調整には、出荷前に加える糖液であるドザージュの削減、異なる酵母株の使用、熟成期間の変更などがある。Decanterによると、生産者は酵母などの微生物を、気候変動への適応における重要な開拓分野とみるようになっている。Moët HennessyのRobert-Jean de Vogüé研究センターでは、Moët & Chandonが自社の酵母株を活用するとともに、暑いシーズンの果汁で高いアルコール度数や低い栄養分によりよく対応できる酵母の開発を進めている。同社の研究ディレクターMarc BrevotはDecanterに、微生物学は発酵にとどまらず、土壌や植物の健全性、リサイクル、さらには包装資材にも活用できる可能性があると語った。

その影響はフランスの一産地をはるかに超える。シャンパーニュは今なおフランスで最も収益性の高いワイン産地の一つであり、世界のスパークリングワイン市場の基準となっている。気温上昇、病害の圧力、成熟パターンの変化にどう対応するかは、生産者の投資先やブドウ畑の健全性の管理方法、消費者がプレミアム・スパークリングワインに期待するものに影響を与える可能性がある。

ワイン企業、生産者、供給業者が同じ課題への備えを進めるなか、こうした選択は飲料業界の他分野における判断にも影響を及ぼすだろう。