vinetur

Производители шампанского ожидают урожай 2026 года на 48% меньше после заморозков и волн жары.

Ранние дегустации указывают на здоровый, зрелый виноград с достаточной кислотностью, чтобы обеспечить сильные вина урожая.

четверг, 17 сентября 2026 г.



Производители шампанского собирают один из самых небольших урожаев за последние годы, однако представители отрасли говорят, что урожай 2026 года показывает высокое качество, несмотря на экстремальную погоду и необычно ранний сбор по всему региону на северо-востоке Франции.

Комитет Comité Champagne, отраслевое объединение, представляющее более 16 000 виноградарей и 350 домов шампанского, заявил на этой неделе, что ранние дегустации и оценки виноградников указывают на очень хорошее состояние ягод, с балансом и свежестью, которые могут поддержать вина высокого класса. В группе отметили, что пока слишком рано определять характер урожая с уверенностью, но добавили, что у этого урожая уже есть качества, необходимые для очень сильных вин и, возможно, даже исключительных.

Позитивный прогноз по качеству сопровождается резким снижением объема. Согласно оценкам, опубликованным Agreste, статистической службой министерства сельского хозяйства Франции, по состоянию на 1 сентября производство шампанского прогнозировалось на уровне 1,3 млн гектолитров. Это на 48% меньше, чем в 2025 году, и на 46% ниже среднего показателя за 2021–2025 годы.

Сокращение урожая стало следствием вегетационного сезона, отмеченного серьезными потрясениями. Шампань пострадала от сильных весенних заморозков, очень раннего цветения и пяти летних волн жары. Производители также столкнулись с засухой, которая уменьшила размер гроздей и ограничила урожайность. Комитет Comité Champagne заявил, что средняя агрономическая урожайность должна остаться умеренной главным образом потому, что грозди были меньше обычного.

Даже при меньшем объеме отраслевое объединение отдельно отметило состояние винограда. По его словам, ягоды достигли зрелости в необычных, но благоприятных санитарных условиях, а сусла демонстрируют профиль, редко встречающийся в Шампани: очень зрелый, но при этом сохраняющий кислотность и свежесть, необходимые для традиционных игристых вин региона.

Урожай 2026 года также устанавливает рекорд по срокам. Первые ягоды были срезаны 6 августа, а официальный старт уборки был объявлен 12 августа. С 17 августа сбор стал массовым по всей аппелласьону. Это поставило уборку почти на две недели раньше ожидаемой даты 2025 года, сделав ее самой ранней в истории Шампани.

Давид Шатийон, президент Union des Maisons de Champagne и сопредседатель Comité Champagne, сказал, что региону удалось быстро организовать ранний сбор и убрать виноград в хорошем состоянии. По его словам, урожай показал заметно высокое качество и подтвердил способность сектора оперативно перестраивать работу. Он охарактеризовал ягоды как здоровые, зрелые и пригодные для производства шампанского высокого уровня.

Максим Тубар, сопредседатель Comité Champagne со стороны виноградарей, сказал, что этот урожай нарушил обычные ориентиры в работе на виноградниках и заставил производителей адаптироваться на протяжении всего сезона. По его словам, способность виноградарей быстро реагировать была критически важна для работы в необычной кампании, которая развивалась быстрее, чем ожидалось.

Из-за того, что созревание ускорилось так резко, виноградарям, бригадам и винодельням пришлось почти в реальном времени перестраивать графики. Сборочные команды были мобилизованы раньше обычного, а работы велись в ускоренном режиме. В самый жаркий период в начале уборки производители корректировали часы работы и усиливали профилактические меры для защиты работников в виноградниках. После 17 августа температура снизилась, сообщил отраслевой орган.

Жара оказала еще одно влияние — помимо календаря. Французские власти предоставили на этот год временное отступление от правил, разрешив выпускать бутылки с уровнем алкоголя выше 13% — до максимума 15%. Эта мера отражает тот факт, что более жаркие сезоны могут поднимать уровень сахара и потенциальный алкоголь выше стандартов, с которыми регион исторически работал.

Теперь следующие важные решения предстоит принять погребным мастерам по мере продолжения прессования и винификации. Comité Champagne заявил, что соки показывают свежесть, концентрацию, фруктовость и изящество, несмотря на высокий уровень зрелости. По его словам, тщательный ручной сбор целыми гроздьями, мягкое прессование и детальное разделение сусла помогли сохранить целостность ягод и кислотность в заметно жаркий год.

Это сырье также будут оценивать в сопоставлении с резервными винами последних урожаев. Отраслевое объединение указало на контраст между тремя последними урожаями: 2024 год был дождливым и отличался свежестью, 2025-й был теплым, а 2026-й — чрезвычайно жарким и непохожим на предыдущие годы. Эти различия могут дать погребным командам широкий диапазон вариантов купажирования при создании будущих невинтажных и престижных кюве.

Условия также вновь подняли вопрос о том, как может использоваться часть урожая. Поскольку высокая температура влияет не только на скорость созревания, но и на характер ягод, некоторые дома рассматривают возможность направить часть винограда, который обычно идет на шампанское, в производство тихих вин в рамках аппелласьона Coteaux Champenois. Этот сегмент привлек к себе новое внимание, поскольку изменение климата в отдельные годы облегчает созревание винограда для тихих вин в регионе, который долгое время был определяем игристым производством.

Для Шампани урожай 2026 года становится еще одним примером того, как климатическое давление меняет управление виноградниками, планирование рабочей силы, сроки сбора и даже правовые нормы, касающиеся состава вина. В регионе, построенном на балансе, кислотности и давно устоявшихся практиках, производители теперь приспосабливаются к более быстрому созреванию и более частым экстремальным явлениям, готовя вина, которые в конечном итоге попадут на рынок.