



シャンパーニュ 2026：異例の収穫、極めて偉大なワインへの可能性

エペルネ、2026年9月9日 — 栽培期から収穫まで、かつてないほど早く進んだ2026年。シャンパーニュ地方は、今回の収穫について大いに期待の持てる最初の総括を発表した。例外的な気象条件と控えめな収量にもかかわらず、ブドウは申し分のない健全な状態にあり、そのバランスも非常に有望なものとなっている。極めて高品質なワインを造るためのすべての条件が揃っている。

異例の栽培期と収穫

2026年の栽培期は、シャンパーニュ地方がこれまで経験した中でも最も異例な年のひとつとして記憶されることになる。歴史的な規模の春の霜害、非常に早い開花、そして夏には5度にわたる猛暑に見舞われた。

成熟は例外的な速さで進んだ。業界は8月12日に恒例の収穫開始日を発表したけど、一部ではすでに8月6日から収穫が始まっていた。8月17日以降、収穫は地域全体へと広がり、2025年と比べて約14日早い進行となった。2026年は、シャンパーニュ地方でこれまでに記録された中で最も早い収穫となった。

農業上の平均収量は比較的控えめな水準となる見込みで、これは主に干ばつの影響により房が小さくなったことによる。しかし、収穫量以上に今回の収穫から得られる最大のポイントは、原料となるブドウの品質である。ブドウは極めて健全な状態で成熟を迎えた。

シャンパーニュ・ヴィニュロン組合（SGV）会長兼シャンパーニュ委員会共同会長のマキシム・トゥバルは、次のように述べている。

「2026年の栽培期は、私たちのこれまでの基準を大きく揺るがす異例の一年となりました。生産者たちは栽培作業を適応させなければならませんでした。この異例の収穫という課題を乗り越えるうえで、彼らの迅速な対応と適応力が決定的な役割を果たしました」

産地のレジリエンスと、業界全体による成功

厳しい暑さと干ばつにもかかわらず、ブドウ畑は非常によく耐えた。ブドウ樹は緑を保ち、その機能を維持した。シーズンを通じて、ブドウは極端な気象条件に対する自然な防御力を発揮し、懸念されていた高温障害や日焼けを回避した。

成熟が急速に進むなか、業界全体がほぼリアルタイムで体制を適応させる必要があった。スケジュールを変更し、人員を確保し、品質を一切妥協することなく、迅速に収穫を行わなければならなかった。シャンパーニュ委員会は、利用可能なあらゆるコミュニケーション手段を活用して、状況の推移をシャンパーニュ地方の関係者に伝えるとともに、事業者間の連携を促した。

収穫の成功は、シャンパーニュ業界の関係者による社会的な取り組みにも支えられている。毎年、国の行政機関や地域の関係者の協力のもと、「Ensemble pour les vendanges en Champagne 〜シャンパーニュの収穫をともに〜」計画を実施し、約10万人を、とりわけ健康と安全の面



で最良の条件のもと受け入れられるよう、事前の準備と運営を行っている。今年は特に、厳しい暑さのなかで安全に収穫を行うための特別な対策が講じられた。

収穫開始当初、気温が最も高かった時期には、事業者は作業時間を調整するとともに、予防措置を強化した。その後、8月17日以降はより穏やかな気温となった。

シャンパーニュ・メゾン連合（UMC）会長兼シャンパーニュ委員会共同会長のダヴィッド・シャティオンは、次のように述べている。

「業界全体の結束により、例外的に早かった今回の収穫を非常に良好な条件のもとで終え、素晴らしい品質を確保することができました。この成功は、極めて迅速に組織を適応させることのできるシャンパーニュ業界全体の成果です。原料は非常に美しく、健全で、成熟しています。シャンパーニュを造るためのすべての条件が揃っており、さらには偉大なシャンパーニュを造るための条件も揃っています」

ここからは醸造責任者の出番

果汁は、シャンパーニュ地方ではめったに見られない特徴を示している。高い成熟度にもかかわらず、果汁には本質的なもの、すなわちシャンパーニュらしいバランスがしっかりと保たれている。

テイスティングでは、際立ったフレッシュさと凝縮感に加え、豊かな果実味と繊細さを示している。房ごとの手摘み収穫に加え、穏やかな圧搾と緻密な果汁の分画によって、ブドウの完全性と、特に成熟度の高かった今年の酸のポテンシャルを保つことができた。

醸造責任者たちの手元には、極めて高品質な原料と、アッサンブラージュを行うための非常に豊かな選択肢が揃っている。そこには特に、まったく異なる特徴を持つ3年の収穫が連続して含まれている。すなわち、雨の多い年でフレッシュさが特徴となった2024年、暑い年となった2025年、そしてこれまでにない特徴を持つ非常に暑い年となった2026年である。

2026年の収穫から生まれるワインを最終的に評価するには、まだ時期尚早である。しかし今回の収穫はすでに、偉大な、さらには極めて偉大なワインを生み出すためのすべての特質を備えている。

この原料は、そのバランスのいくつかの点において、1921年、1947年、1959年といった20世紀の歴史的な偉大なヴィンテージを想起させるものとなっている。

シャンパーニュ委員会（Comité Champagne）について

シャンパーニュ委員会は、シャンパーニュのブドウ栽培農家とメゾンによる生産同業団体です。両者が共通の利益を守り、業界および原産地統制名称 Champagne 全体の調和と発展を図っています。現在、約16,000のヴィニュロンと350のメゾンが加盟しており、協力体制を促進しています。詳しくは <https://www.champagne.fr/ja> をご覧ください。

お問い合わせ先

シャンパーニュ委員会日本事務局：info@champagne.jp