



原産地統制名称 シャンパーニュ

1935 年

原産地統制名称(AOC)のコンセプトが誕生
(欧州レベルではAOP)
20世紀初頭から構想

テロワールを限定 — AOC — ノウハウや技術を認定

特徴的製品を生み出すのはこの二つの要素

AOCの目的

- ・ 品質向上へのたゆまぬ努力
- ・ 製品の特長とアイデンティティの保護
- ・ トレーサビリティの保証



生産者

- ・ ブドウ栽培とワイン醸造の規則を厳守
- ・ 集団的遺産であるAOCのみを使用
- ・ 製品に付加価値をもたらす



消費者

- ・ 信頼を保証するマーク
- ・ 二重の保証:品質と真正性
 - ▶ 品質:品質検査手順を定めた厳しい製造規定
 - ▶ 真正性:技術ノウハウと伝統を反映

1936 年

AOCシャンパーニュ認定の決定

AOCシャンパーニュの主な製造規定

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 生産地域を地理的に厳しく制限 ・ 認可された8品種 + VIFA 1品種 ・ 仕立て方を4種に限定 ・ 1ヘクタール当たりの単位収量を制限
(毎年収穫前に決定) ・ 圧搾時の搾汁量を制限 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 収穫時における最低潜在アルコール度数を規定 ・ 瓶内二次発酵(発泡) ・ カーブで熟成: <ul style="list-style-type: none"> ▶ ノン・ヴィンテージ: 15か月以上 ▶ ヴィンテージ(ミレジメ): 36か月以上 |
|---|---|

* VIFA = 将来の気候変動への適応を目的とした試験栽培品種

1941 年

シャンパーニュ委員会の設立

設立目的の一つは、シャンパーニュ名称を国際的レベルで保護すること



- ▶ 初めて「シャンパーニュ」名称の保護活動が団体として行われたのは1843年、つまりAOC制定の100年も前のことでした!

詳しくはこちら: champagne.education