

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

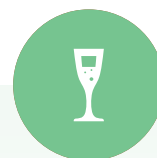
AOCの目的

- ・ 品質向上へのためめ努力
- ・ 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

- ・ 生産地域を地理的に厳しく制限
- ・ セパージュを7種に限定
- ・ 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
- ・ 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）
- ・ カープで熟成：
 - ▶ 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

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！

詳しくはこちらへ：champagne-mooc.com