



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

- ・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)
- ・カーブで熟成:
 - ▶ 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: champagne.education