



# シャンパーニュ - 革新の伝統

気候変動に直面する中で、シャンパーニュ産ワインの素晴らしさを守りながら、この業界と生産地が環境に与える影響を減らすことは大きな課題です。

ブドウ栽培農家とシャンパーニュ・メゾン、シャンパーニュ委員会とそのパートナー達の研究に支えられ、集団的で持続可能な解決策を実施するために、常に革新的な取り組みを行っています。

## 1

### 的確なブドウ栽培により、ブドウ畑の未来を保証



#### 革新的な植物素材\*を開発

- ・高品質で気候変動に適応した耐性品種の開発 (例: CEPINNOV, ResDur...)
- ・地形に適応した台木の評価

\*ブドウ品種 + 台木



#### ブドウ樹の栽培方法の再考

- ・ブドウの植樹密度
- ・草生栽培
- ・アグロエコロジー
- ・生物多様性の保全



#### 技術・テクノロジー革新の導入

- ・低炭素エネルギーを使用する自律型機器及び/又は 知能型機 (トラクター、ドローン、AIなど)
- ・センサー (水、有害生物侵略のモニタリング、ブドウの品質など)
- ・協同参加を促進するためのデジタルツール (例: matuネットワーク/ブドウ成熟監視ネットワーク、ウエザーポータル、環境ポータルなど)

“ 全ての人の進歩は、少数の偉業に勝る ”

## 2

### 卓越性と典型的な特徴を維持しながら、シャンパーニュ産ワインのリーダーシップを強化



#### ブドウ品質

- ・成熟度管理ツール
- ・収穫日の選択 (モデル化)
- ・画像によるブドウの選択



#### 正確な圧搾

- ・新しい機器の承認
- ・圧搾施設の認可
- ・抽出品質の保証
- ・副産物の有効利用



#### 発酵コントロール

- ・酵母の選択
- ・低投入ワイン醸造ソリューション
- ・ヴィンテージに応じたワイン醸造のアドバイス



#### 瓶熟成の管理

- ・ワインの微量酸化と圧力低下のモデル化
- ・コルク栓の特性評価



#### 資材\*の継続的な改善

- ・各種供給品の評価
  - ・総合的な食品安全性のための品質基準の掲載・公表
- \*コルク、ラベル、瓶...

## 3

### 更なる前進 / 未来への準備



#### 組織する

ツールの開発やトレーニングセッションを通じた知識の共有



#### 保護する

シャンパーニュ産ワインの品質とトレーサビリティの確保  
地域住民との良好な関係の維持



#### 見直す

循環型経済とグリーンエネルギーの利用を、業界のすべての関係者に推進