世界のワイン産地、2020年代の地殻変動

温暖化が生んだ、意外な産地の生産者たち

2020年代に世界的な評価を確立した5つの物語



イントロダクション

何をもって「高評価」とするか

今回は産地を限定せず、世界のどこであっても、温暖化を追い風に2020年代へ入って評価を確立した生産者を集めた。



2020年代に確立された評価

国際的な賞や批評家からの高評価が、2020年代に入って特に顕著になった生産者を選んだ。



温暖化との結びつきが明確

気温上昇が栽培適地の拡大や完熟度の向上に直接関わっていることが、当事者や専門家によって語られていること。



産地は問わない、世界中から

旧世界・新世界を問わず、気候的に『無理』とされてきた土地から、世界に通用する一本が生まれた実例を集めた。

背景

なぜ今、「意外な産地」が注目されるのか

仏国立農業・食料・環境研究所(INRAE)などの研究チームが学術誌『Nature Reviews Earth & Environment』に発表した分析は、世界のワイン産地の未来を大きく塗り替えている。



収穫は2〜3週間、早まった

世界の主要産地における収穫時期は、40年前と比べて平均2〜3週間早まっている。



伝統産地の9割が岐路に

気温上昇が2℃を超えれば、スペインやイタリア、南カリフォルニアなど沿岸・低地の伝統産地の約9割が、経済的に立ち行かなくなる可能性があるとされる。

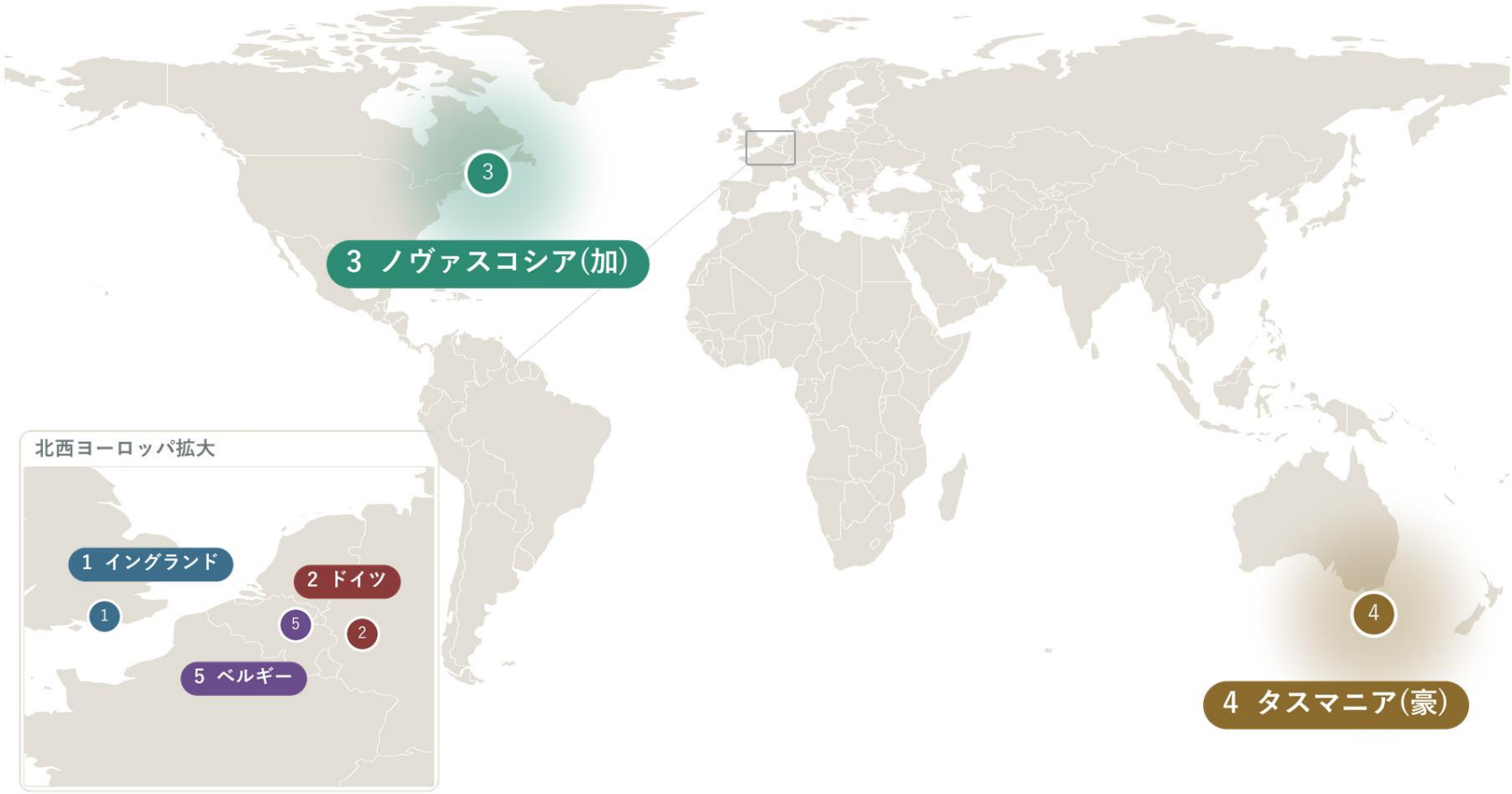


『無縁だった土地』が主役に

一方でベルギーやオランダ、デンマーク、タスマニア、ブリティッシュ・コロンビアなど、これまでワイン造りに縁のなかった土地が、新たな適地として浮上している。

全体像

世界5カ所に見る、評価の地殻変動



1 イギリス・イングランド

ナイティンバー(スパークリング)

2 ドイツ・アール渓谷

マイヤー・ネーケル(ピノ・ノワール)

3 カナダ・ノヴァスコシア州

ベンジャミン・ブリッジ(スパークリング)

4 オーストラリア・タスマニア州

トルパドル・ヴィンヤード

5 ベルギー・リンブルフ州

クロ・ドプルー(シャルドネ)

全体像

5軒の生産者、ひと目で分かる物語

1	ナイティンバー *ブラン・ド・ブラン(英・イングランド)*	2025年、シャンパーニュ以外で史上初のIWCチャンピオン・スパークリングワインに
2	マイヤー・ネーケル *シュペートブルグンダー(独・アール渓谷)*	『ブルゴーニュ級』と評されるようになった、北の赤ワイン
3	ベンジャミン・ブリッジ *メトード・クラシック(加・ノヴァスコシア)*	潮の干満と温暖化が生んだ、大西洋岸のスパークリングワイン
4	トルパドル・ヴィンヤード *シャルドネ&ピノ・ノワール(豪・タスマニア)*	わずか10ヴィンテージで、20個のトロフィーを獲得
5	クロ・ドプルー *シャルドネ(ベルギー・リンブルフ)*	ブラインド試飲で、巨匠をピュリニー・モンラッシェと誤認させた

生産者 01 — イギリス・イングランド

シャンパーニュを、ブラインド試飲で欺いた英国スパークリング

1988年、「イギリスでワイン用ブドウを育てる」こと自体が物好きとされていた時代に植えられた一本のブドウ樹。それから30年余り、温暖化はこの島国をシャンパーニュに並ぶスパークリングワイン産地へと変えた。

シャンパーニュと同じ白亜土壌を発見

1986年、モス夫妻がサセックスの農地を購入。土壌分析でシャンパーニュ地方と同じ白亜質と判明し、1988年にピノ・ノワールなどを植樹した。

北へ200マイル移動した『適地』

気温上昇により、スパークリングワインの理想的な栽培適地はシャンパーニュから北西へおよそ200マイル、南イングランドへと移動しつつあると指摘されている。

シャンパーニュ自身も、英国に上陸

名門テタンジェ社は2017年、気候変動を見据えケント州に自社畑「ドメーヌ・エヴルモン」を開設。2024年に最初のヴィンテージがリリースされた。

2025年

ナイティンバーが、シャンパーニュ地方以外の生産者として史上初めて、インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)の「チャンピオン・スパークリングワイン」に輝いた年。97点を獲得。

生産者 02 — ドイツ・アール渓谷

『ブルゴーニュ級』と評される、北の赤ワイン産地

かつては軽く淡いだけと見られがちだったドイツ北部の赤ワイン。温暖化による完熟の進行が、アール渓谷のシュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)を、世界的な評価の俎上に載せた。

1980年代

マイヤー・ネーケル家がブルゴーニュ由来のクローンとフランス式醸造技術を導入し、品質革命に着手した時期。評論家タムリン・カリンからも「ドイツで最も傑出したシュペートブルグンダーの一つ」と評されるまでになった。

ブルゴーニュに学んだ、品質への挑戦

マイヤー・ネーケルやジャン・シュトッデンら先駆的な生産者が、ブルゴーニュのクローンと技術を取り入れ、独自の個性を追求してきた。

温暖化が可能にした、数週間早い完熟

気温上昇により、以前の世代より数週間早くブドウが完熟するようになった。乾燥した晴天と冷涼な夜が、酸を保ちながら複雑味を高めている。

同じ気候変動が招いた、2021年の悲劇

2021年7月、記録的豪雨がアール川を氾濫させ、多くの生産者が畑や醸造所を失った。恩恵と脅威は、表裏一体である。

生産者 03 — カナダ・ノヴァスコシア州

『向かない土地』とされた東海岸が、スパークリングワインの新星に

大西洋の巨大な潮の干満で知られるファンディ湾。その独特な気候と、温暖化による生育期間の延長が重なり、かつて栽培が難しいとされた土地に新しい可能性が生まれた。

ファンディ湾の潮汐が生む、独自の気候

世界最大級の潮の干満が周辺の気温を穏やかにし、10月から11月まで収穫を続けられるほど生育期間を延ばす。スパークリングワインに不可欠な高い酸を保つ鍵となっている。

『気候変動のおかげで』と評論家も認める

著名評論家ジャンシス・ロビンソンは、ノヴァスコシアのワイン産業の発展について「気候変動と栽培知識の向上のおかげ」と評している。

英米でも築かれた確かな評価

年間生産量はブリュットで約1万本と小規模ながら、カナダ国内にとどまらず英国・米国でも高い評価と人気を確立している。

1999年

ベンジャミン・ブリッジがノヴァスコシア州ガスペロー・ヴァレーで創業した年。シャンパーニュ・メゾン、ピペール・エドシック出身の醸造家を迎え、スパークリングワインづくりに挑んだ。

生産者 04 — オーストラリア・タスマニア州

本土が『暑くなりすぎる』中、南の島に見出した適地

オーストラリア本土の主要産地が高温化に苦しむ一方、南に浮かぶ島州タスマニアは、これまでにない栽培適地として脚光を浴びている。2011年、この地に懸けた一つの挑戦が始まった。

20個

トルパドル・ヴィンヤードが、わずか10ヴィンテージの間に獲得したトロフィーの数。ワイン品評会への出品を最小限に抑えながらも、着実に評価を積み上げてきた。

ホバート近郊、1988年植樹の畑を継承

ショウ+スミス社を共同経営するマイケル・ヒル・スミスMWとマーティン・ショウが2011年に取得。畑は1988年、トニー・ジョーダン博士らにより開かれていた。

冷涼さが生む酸を、『資産』と捉える

厳しい冷涼気候がもたらす際立った酸味を弱点でなく個性と位置づけ、シャルドネとピノ・ノワールの2品種に絞って造り続けている。

2020年ヴィンテージで見せた『飛躍』

シャルドネは早くから高評価を得た一方、ピノ・ノワールは熟成に時間を要したが、2020年ヴィンテージは評論家から『飛躍的な進化』と評された。

生産者 05 — ベルギー・リンブルフ州

『ピュリニー・モンラッシェ』と間違われた、北の白

ワイン産地としては無名だったベルギー。しかし2007年、あるシャルドネが著名評論家の舌をも欺いたことで、その実力の片鱗が世に知られることになった。

巨匠も『ブルゴーニュ』と誤認

2007年、評論家ジャンシス・ロビンソンはクロ・ドプルーのシャルドネをブラインドで試飲し、ピュリニー・モンラッシェと思い込んだと明かしている。

2020年代、静かな『ワイン国』化

2025年のゴー・エ・ミヨー(Gault&Millau)表彰式では27銘柄ものベルギーワインが受賞。2024年には生産者数も前年比11%増加した。

恵みと隣り合わせの、春の遅霜リスク

早い萌芽は遅霜の被害を受けやすくなることも意味する。2024年4月の霜害では、収穫量が前年の300万Lから100万Lへと激減した。

30°C

ベルギーの夏の最高気温として、今では珍しくなくなった数字。温暖化により、ブドウが13.5%程度のアルコール度数に達するまで完熟するようになった。

年表

5つの物語を、ひとつの時間軸で見る

1985 — マイヤー・ネーケル、品質革命に着手

1988 — ナイティンバー、最初の植樹

1999 — ベンジャミン・ブリッジ 創業

2007 — クロ・ドプルー、ブルゴーニュと誤認される

2011 — トルパドル・ヴィンヤード取得

2021 — アール渓谷で記録的洪水

2025 — ナイティンバー、IWC史上初の快挙

40年の間に、栽培そのものが挑戦だった土地が、世界の評価を集める産地へと姿を変えた。

共通するパターン

5つの物語に共通する、評価の条件



『不利』が『適地』に変わった

かつて冷涼すぎた、あるいは栽培自体が挑戦的だった土地が、気温上昇により理想的な条件に近づいた。



他産地からの技術移転

シャンパーニュ出身の醸造家、ブルゴーニュのクローン。伝統産地の知見を取り入れることで、品質を一気に引き上げた。



ブラインド試飲での『証明』

巨匠がブルゴーニュやシャンパーニュと誤認する。主観になりがちな評価の世界で、客観的な『証明』の瞬間が名声を築いた。



恩恵と脅威は、表裏一体

洪水や遅霜など、恩恵をもたらす同じ気候変動が、新たなリスクも運んでくる。

留意点

すべてが温暖化の恩恵、とは限らない

「意外な産地の躍進」は魅力的な物語だが、単純化しすぎるのは禁物だ。実際には、いくつかの留意点がある。



理由は温暖化だけではない

米国フィンガーレイクスの赤ワイン評価向上は、生産者自身が『気候変動というより、栽培哲学の転換によるもの』と語っている。品質向上の理由は一様ではない。



恵みは、リスクとセットでやってくる

アール渓谷の洪水、ベルギーの遅霜。ブドウを完熟させる同じ気温上昇が、異常気象や病害のリスクも同時に高めている。



『適地』であり続ける保証はない

今日の追い風は、温暖化がさらに進めば、いずれ向かい風に変わる可能性がある。今の高評価は、長い変化の一時点に過ぎない。

味わいを比較する

5つのグラスに宿る、それぞれの個性

ワイン	ブドウ品種	味わいの特徴
ナイティンバー ブラン・ド・ブラン	シャルドネ	シトラスやカモミールを思わせる、瑞々しい酸とチョーキーな余韻。97点評価を得た繊細な一本。
マイヤー・ネーケル シュペートブルグンダー	ピノ・ノワール	ブルゴーニュを思わせる複雑な香りと、冷涼な夜が守る、澄んだ酸のバランス。
ベンジャミン・ブリッジ メトード・クラシック	シャルドネ/ピノ・ノワール他	潮風が育む高い酸と、長い生育期間がもたらす繊細な泡立ち。
トルパドル シャルドネ&ピノ・ノワール	シャルドネ/ピノ・ノワール	際立つ酸が生む、長期熟成を思わせる骨格。冷涼気候ならではの緊張感。
クロ・ドプルー シャルドネ	シャルドネ	ブルゴーニュ白を思わせる、ミネラル感と上品な果実味のバランス。

むすびに

地図は、まだ描き変わり続けている

イングランドの白亜土壌、アール渓谷の急斜面、ファンディ湾の潮汐、タスマニアの冷涼な島、ベルギーの畑。いずれも数十年前には「ワインには向かない」とされていた土地だった。世界のワイン地図は、今この瞬間も描き変わり続けている。次にグラスを手に取るとき、そのラベルの産地名にも、変化の物語が刻まれているかもしれない。



「ワイン産地の地図は、気候そのものの記録である。」

参考文献・出典

- Wikipedia, "Nyetimber"
- Country & Town House, "English Sparkling Wine Brand Named World's Best Fizz" (IWC 2025)
- Robb Report, "How English Wine Is Benefiting From Climate Change"
- Decanter, "Pinot Noir powerhouse: the Ahr Valley"; Wine Folly, "Germany's Ahr Valley"
- NUVO, "What Makes This Nova Scotian Sparkling Wine Specialist So Successful?"
- Jancis Robinson, producer profile "Benjamin Bridge" / "Nova Scotia's rising tide of wine"
- Decanter, "Tolpuddle Vineyard: producer profile and 19 wines tasted"
- Jancis Robinson, "Belgian wine – not flatlining"; Belga News Agency, "27 Belgian wines receive award" (2025)
- EU Reporter / Brussels Times, "Wine production in Belgium on a high – thanks to climate change"
- INRAE / Nature Reviews Earth & Environment, "A global map of how climate change is changing winegrowing regions"
- James Suckling, "Fresh and Franc: Finger Lakes Post-Riesling Rise"

この資料は、一般の読者向けに公開情報をもとに作成しました。