

Varia

Alcoholgehalte Champagne haalt nieuw record

Bron: Wine Searcher – Oliver Styles ([link](#))

Champagne zou in toekomstige jaargangen wel eens krachtiger kunnen uitvallen, als dit jaar een indicatie is.



© Caroline Henry/Wine-Searcher | De oogst van 2026 was niet alleen de vroegste in de geschiedenis van de Champagne, maar ook de krachtigste.

Deze week deed de Michelinids een poging om de classificatie van Bordeaux te herzien – wat, afgaand op mijn socialemediafeed, leidde tot luid protest van lieden die online wanhopig strijden om aandacht en clicks, en tot wat slechts kan worden omschreven als volstrekte onverschilligheid bij de gevestigde wijnsector en de producenten zelf.

Na de veelbesproken poging om hetzelfde te doen in de Bourgogne, lijkt deze stap vooral stof te bieden voor gesprekken met mensen die graag het doelwit zijn van een tirade.

Ondertussen kwam er uit Châteauneuf-du-Pape tragisch nieuws over het veel te vroege overlijden van de gewaardeerde lokale wijnboer Thierry Sabon, van Clos du Mont-Olivet. Hij werd 55 jaar oud.

"Hij behoorde tot die zeldzame categorie mensen die meer aanwezig zijn door hun daden dan door hun verschijning," aldus het Franse wijntijdschrift **La Revue du Vin de France**.

Alcoholpercentage in Champagne kan oplopen tot 15 procent

De Franse autoriteiten hebben groen licht gegeven voor een voorstel van de brancheorganisatie voor Champagne. Hiermee mogen producenten wijnen van de oogst van 2026 maken met een alcoholgehalte dat boven de jarenlange limiet van 13 procent ligt; de tijdelijke bovengrens voor wijnen uit de regio komt nu te liggen op maar liefst 15 volumepercent alcohol.

Volgens de Franse krant **L'Indépendant** is dit een primeur. De maatregel is het gevolg van het vroege en zeer hete groeiseizoen van 2026 in heel Frankrijk, waarbij talloze records voor vroege oogsten werden verbroken.

"Dit verzoek was noodzakelijk vanwege de klimaatverandering," zo werd verklaard.

Persbureau AFP citeerde de aankondiging van de regionale brancheorganisatie CIVC en meldde dat de tijdelijke uitzondering op de standaardproductievoorschriften "de 'enkele wijnboeren' wier geoogste druiven al een hoog suikergehalte hebben, in staat stelt wijnen te produceren met tot wel 15 procent alcohol, zelfs na chaptalisatie – het toevoegen van suiker tijdens het proces van de tweede gisting bij champagne."

Uit de berichten blijkt dat, door het hete groeiseizoen en de relatief vergevorderde rijpheid van de druiven, een aantal wijnen het risico liep de al decennialang geldende grens van 13 procent te overschrijden.

De CIVC liet weten dat het seizoen 2026 werd gekenmerkt door "periodes van hevige nachtvorst in het voorjaar, een zeer vroege bloei en vijf hittegolven". De oogstdata in de Champagne waren de vroegste ooit gemeten, maar naar verwachting zal de regio een van de laagste productiequota ooit realiseren.

"Deze uitzonderlijke oogst zal over tien of vijftien jaar ongetwijfeld de norm zijn," zei Maxime Toubart, covoorzitter van de CIVC. "Dit moet ons aan het denken zetten over de toekomst van de Champagne."