

Pressmeddelande 2025-09-24

## Årgång 2025 i Champagne väntas bli en av de mest framstående genom tiderna

Champagneregionen har just avslutat den tidigaste skörden någonsin. På bara tolv dagar togs druvorna in och trots små volymer väntar en årgång som redan beskrivs som en av de mest lovande i modern tid, med koncentrerad smak och stor lagringspotential.



– 2025 är ett skolboksexempel på hur små volymer kan ge viner med enorm koncentration och komplexitet. Det här är en årgång som vinälskare kommer att vilja följa länge, säger champagneexperten Fredrik Schelin.

Bakom de små volymerna ligger både medvetna beslut och naturliga förutsättningar. Inför årets skörd fastställde Comité Champagne en gräns på 9 000 kilo druvor per hektar, jämfört med 10 000 kilo året innan. Syftet är att balansera produktionen mot en minskad global efterfrågan på champagne. Själva skörden blev den tidigaste någonsin. Samtliga tre druvsorter, chardonnay, pinot noir och meunier nådde mognad nästan samtidigt, vilket krävde en snabb och effektiv insats från odlarna. Resultatet är en liten men kraftfull skörd med koncentrerad smak.

– Efter ett utmanande 2024, då frost och kyligt väder slog hårt mot avkastningen, visar 2025 en helt annan bild. Pinot noir har återhämtat sig starkt, meunier har gett fina resultat för de som vågade vänta in mognaden och även chardonnay nådde hög kvalitet trots mindre klasar. Sammantaget gör det här 2025 till en årgång som redan spås bli en av de mest intressanta i modern tid, säger Fredrik Schelin.

Skörden 2025 väcker också förväntningar på lång sikt. Många i branschen menar att det är en årgång som kommer att vinna på lagring och utvecklas under lång tid.

– 2025 är en årgång som kan visa sin fulla potential först om tio, femton år. För den som samlar på champagne är det här definitivt ett år att hålla ögonen på, säger Fredrik Schelin.

---

**Fredrik Schelin** är en av landets främsta vinexperter och har en förkärlek för mousserande viner i allmänhet och champagne i synnerhet. Han bevakar det som rör branschens utveckling, utmaningar, trender och nyheter, exempelvis klimatpåverkan. Han fascinerades redan som 18-åring av hantverket bakom bubblorna. Hans första möte med drycken blev en livslång relation, vilket också har lett till att han idag bor delvis i Champagne. Fredrik drivs av att dela med sig av sina erfarenheter, kunskaper och av sin passion för dryck i kombination med god mat. Han vill på ett inbjudande, enkelt och inkluderande vis inspirera till mer kunnande om vin och mousserande viner för att just du ska hitta dina bästa smakupplevelser.

Redan 1995 öppnade Fredrik tillsammans med sin familj sin första restaurang. Stockholm Wine Club grundades 2005 som via vänner och kontakter spridit sig över landet och numera finns i många städer under namnet Sweden Wine Club. År 2009 startade Fredrik det digitala magasinet DinVinguide.se som sedan dess fått ett systemmagasin med topplistor, DryckesListan.se.



**För mer information eller intervjuförfrågningar med Fredrik Schelin, kontakta gärna:**  
Magdalena Höglund, presskontakt, tel: 0733 338840 eller e-post: [magdalena@highlandpr.se](mailto:magdalenah@highlandpr.se)

---