

Pressmeddelande 2025-11-04

## Druvan chardonnay rose gör historisk återkomst i Champagne efter hundra år i glömska

Efter mer än ett sekel i glömska gör druvan chardonnay rose comeback i Champagne. Den rosa varianten av den klassiska chardonnay har nu officiellt godkänts av Comité Champagne och blir den åttonde tillåtna druvsorten i regionen. Beslutet markerar ett historiskt ögonblick för världens mest kända vinområde och öppnar för nya uttryck i framtidens champagner.



Chardonnay rose är en naturlig mutation av den välkända chardonnay blanc, på samma sätt som pinot noir, pinot gris och pinot blanc är genetiska varianter av samma druva. Mutationen innebär att druvans skal utvecklat en lätt rosa ton, utan att påverka vinets färg nämnvärt. Den upptäcktes i Champagne i början av 1900-talet men föll snabbt i glömska när odlarna valde att fokusera på de tre dominerande sorterna pinot noir, meunier och chardonnay.

Drygt hundra år senare har historien tagit en ny vändning. År 2025 beslutade Comité Champagne att återinföra chardonnay rose som en tillåten druva i appellationen. Producenter får nu rätt att odla och använda druvan inom det officiella regelverket, något som ses som både ett erkännande av dess historiska rötter och ett steg mot ökad mångfald i regionen.

De första rapporterna tyder på att chardonnay rose påminner mycket om sin vita släkting. Vinerna får samma fräschör, mineralitet och eleganta syra som klassisk chardonnay från Champagne, men med en något fruktigare och mer aromatisk ton. Den rosa skalnyansen tros dessutom ge druvan ökad motståndskraft mot röta och solbränna, egenskaper som blivit allt viktigare i takt med att klimatet förändras.

– Chardonnay rose kan bli ett riktigt spännande tillskott i Champagne. Den har samma struktur och elegans som klassisk chardonnay, men med en ny dimension av frukt och karaktär. Samtidigt bidrar den till större biologisk mångfald, vilket är helt avgörande i en tid då klimatförändringarna påverkar vinodlingen på djupet, säger vinexperten Fredrik Schelin.

Chardonnay rose blir nu den åttonde druvan som tillåts i Champagne, tillsammans med pinot noir, meunier, chardonnay, pinot blanc, pinot gris, petit meslier och arbane. För odlarna innebär beslutet nya möjligheter att experimentera med både smakprofil och hållbarhet.

Utöver de klassiska champagnedruvorna finns även den nyare sorten Voltis, som godkändes för provodling 2021. Druvan är tillåten att odlas på upp till 5 % av vingårdsarealen och får ingå med högst 10 % i en blend. Till skillnad från de traditionella sorterna är Voltis en modern korsning framtagen för att bättre stå emot sjukdomar och för att klara ett varmare klimat. Den ses som en viktig del i Champagnes långsiktiga satsning på hållbar vinodling, men är ännu inte formellt inskriven i Champagnes vinlag, utan odlas på försöksbasis fram till efter 2030.

– Jag tror att vi kommer att få se champagner som uttrycker sig på ett lite nytt sätt. Chardonnay rose kan ge vinerna en aning mer aromatik och fruktighet, men samtidigt behålla den klassiska elegansen och friska syran som Champagne är känd för. Det ska bli väldigt spännande att följa utvecklingen, säger Fredrik Schelin.

Flera producenter har redan visat intresse för att plantera mindre mängder av den rosa druvan, och de första cuvéeerna väntas nå marknaden inom några år. Än så länge finns inga kommersiella champagner som tydligt lyfter fram chardonnay rose, men nyfikenheten är stor. För många vinälskare handlar det inte bara om att prova något nytt, utan om att uppleva ett stycke återuppväckt historia i varje glas.

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