

När kommer roséchampagnens epok till Sverige?

Vi svenskar dricker mycket champagne men har vi missat roséchampagnen?



Sverige - ett viktigt exportland för Champagne

Det är ingen tvekan om att vi svenskar uppskattar det goda i livet, i alla fall om man tittar närmare på vår konsumtion av Champagne. Vi är faktiskt den 10:e största exportmarknaden och förra året fick vi hem 3,165 miljoner flaskor. En minskning på 4,4 % jämfört med året innan, men det är fortfarande imponerande siffror.

När ska vi upptäcka roséchampagnen

Om man tittar närmare på vår konsumtion så står roséchampagnerna för 3,2 %. En mycket blygsam andel om man jämför med andra länder. Det verkar som att den internationella trenden ännu inte har nått vårt avlånga land. Om vi tittar på den totala produktionen av Champagne så står rosé för 9,9 %. På den så viktiga exportmarknaden USA står rosé för 17 % av försäljningen. I Österrike når rosé upp till 17,5%, i Spanien till 10,8 % och i Nigeria till hela 35 %.

Två sätt att framställa roséchampagne

Champagne är det enda området inom EU där man får blanda ett vitt och rött vin för att få en rosé, och det är faktiskt den vanligaste metoden vad det gäller Champagne. Man blandar alltså i lite rött vin från området i basvinet för att sedan genomföra den andra jäsningsen på flaskan. Den andra metoden innebär att man låter avstjälkade blå druvor (Pinot Noir och Pinot Meunier) ligga och urlaka i musten under 24-72 timmar tills det får en lagom rosa nyans.

Laurent-Perrier - en pionjär vad gäller roséchampagne av hög kvalitet

Champagnehuset Laurent-Perrier har varit en föregångare och pionjär inom många områden och detta gäller även roséchampagne. 1968 hade roséchampagne ganska dåligt rykte och alla tillverkades genom att blanda rött och vitt vin. Innan 1968 var halva volymen hos champagnehuset Laurent-Perrier stilla viner men Laurent-Perriers historia av stilla röda viner framkallade experimentlustan att försöka skapa roséchampagne av riktigt hög kvalitet. Resultatet blev en ambitiös produkt där man urlakade noga utvalda och sorterade Pinot Noir-druvor. Denna nya rosé fick snabbt stor framgång och än idag är rosé en viktig del av Laurent-Perriers produktion. Ytterligare en milstolpe blev när man lanserade årgång 1982 Alexandra Rosé. Den anses av många vara den bästa roséchampagnen på marknaden. Den skapades av Bernard de Nonancourt och namngavs efter hans äldsta dotter. Den lanseras bara i exceptionella årgångar, då Pinot Noir och Chardonnay är mogna samtidigt och kan macerera tillsammans. Den har totalt lanserats endast sju gånger; 1982, 1985, 1988, 1990, 1997, 1998 och 2004.

Det mest romantiska av viner

Självklart har roséchampagnen en given plats vid det dukade bordet. Ung champagne som aperitif eller till eleganta rätter med fisk och skaldjur, och mogen roséchampagne till smakrika rätter av vit och röd fisk samt fågel. Men med tanke på att det är den mest romantiska dryck som finns så är väl matchningen självklar - drick den tillsammans med den du tycker mest om. Vem behöver mat när man drunknar i varandras ögon?



Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut, 750ml

Systembolagsnummer: 74804

649,00 kr

Frisk, krispig och elegant roséchampagne med inslag av röda vinbär, jordgubbar, hallon, äpple och citrus.



Alexandra Rosé 2004

Systembolagsnummer: 71268

2.599,00 kr

Stor och mycket komplex arom av ostronskal, röda bär, kanderad citrus och torkade rosenblad. Len och krämig mousse med lång smak och stor elegans. Det är verkligen en prestigefull Champagne där alla komponenter är i harmoni.