



Le Chardonnay rose, un cépage oublié qui retrouve sa place dans le patrimoine champenois

Epernay, le 16 octobre 2025 - Le Chardonnay rose est officiellement reconnu dans le cahier des charges de l'appellation Champagne. Mutation naturelle du Chardonnay blanc, ce cépage ancien rejoint les sept variétés principales déjà autorisées, portant à huit le nombre de cépages champenois.

Un cépage oublié, désormais valorisé

Le Chardonnay rose est une mutation naturelle du Chardonnay blanc, identifiée dès les années 1900 en Champagne et en Bourgogne. Conservé par des viticulteurs passionnés, il était jusqu'alors présent uniquement dans des collections ou quelques ceps épars. Son inscription au Catalogue français en 2018 a permis de lui donner une identité botanique et de le multiplier.

Une reconnaissance officielle dans l'appellation Champagne

Depuis le 31 juillet 2025, le Chardonnay rose est intégré au cahier des charges de l'appellation Champagne, en tant que variété principale. Cette décision marque une étape importante dans la valorisation du patrimoine génétique du vignoble champenois.

Un symbole d'adaptation intelligente

Contrairement à des variétés créées par hybridation comme le Voltis, le Chardonnay rose est une facétie de la nature. Son intégration illustre la capacité du vignoble à évoluer avec intelligence face aux enjeux climatiques, tout en renouant avec une histoire oubliée.

Des caractéristiques proches du Chardonnay blanc

Agronomiquement et œnologiquement, le Chardonnay rose est très proche du Chardonnay blanc. Il présente une certaine fraîcheur dans les vins, mais c'est surtout l'histoire qu'il raconte qui fait sa singularité.

Un encépagement riche, mais concentré

L'appellation Champagne repose historiquement sur trois cépages majoritaires : le Pinot noir, le Meunier et le Chardonnay blanc. À eux seuls, ils représentent quasi-totalité de l'encépagement champenois. Les cépages dits « minoritaires » – Arbane, Petit Meslier, Pinot blanc, Pinot gris et

désormais Chardonnay rose – ne couvrent que 0,5 % du vignoble. L'entrée du Chardonnay rose dans le cahier des charges souligne l'attachement de la Champagne à sa diversité génétique, à sa mémoire végétale et à sa capacité d'adaptation face aux enjeux climatiques.

À PROPOS DU COMITÉ CHAMPAGNE

Le Comité Champagne est l'interprofession de la filière Champagne : le lieu où les Vignerons et Maisons de Champagne défendent leurs intérêts communs et contribuent à l'équilibre et au rayonnement de l'ensemble de la filière et de son appellation.

L'interprofession du Champagne favorise la coopération entre les deux familles professionnelles et représente plus de 16.000 Vignerons et 350 Maisons de Champagne.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site champagne.fr.

CONTACT PRESSE

Relations presse du Comité Champagne : presse@champagne.fr