

C H A M P A G N E



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

M I L L É S I M E 2 0 2 5



SOMMAIRE

Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons en Côte des Bar	PAGE 3
Son territoire, ses cépages, son savoir-faire	PAGE 4
Des valeurs fondatrices et des engagements	PAGE 5
A la rencontre des générations	PAGE 6
Les Gammes : <i>les Essentielles, les Caractères, les Authentiques, les Confidentielles, Spiritueux</i>	PAGES 7 À 11
L'offre œnotouristique, rendez-vous dans la Côte des Bar	PAGES 12 et 13



ORGANIGRAMME

- Présidente : Angélique VIARDET
- Directeur général : Manuel HENON
- Responsable œnologie : Romain AUBRIOT
- Conseillère viticole : Céline ROBERT
- Directeur commercial : Benoît DELCOURT
- Responsable marketing et communication : Élise DINQUEL
- Responsable production: Sophie GALET
- Responsable HQSE : Marine JOSSELIN
- Responsable commercial export : Philippine LIPKA
- Responsable administratif et financier : Delphine MONTELEONE

CHASSENAY D'ARCE, Maison de Vignerons en Côte des Bar

NOTRE HISTOIRE

La vallée de l'Arce est ancrée au cœur de la Côte des Bar, située au sud de la Champagne, à proximité de la Bourgogne. Les 315 hectares du vignoble Chassenay d'Arce s'étendent sur 16 villages, le long de la rivière l'Arce. Les champagnes Chassenay d'Arce sont l'expression du terroir spécifique de la Côte des Bar, portés par la fraîcheur caractéristique de la Vallée de l'Arce. Fondée par 5 pionniers en 1956 à Ville-sur-Arce, les vignerons travaillent la vigne et élaborent des vins de caractère dans la pure tradition champenoise. Le fonctionnement d'origine perdure dans un même esprit de coopération, de solidarité et de transmission des savoirs.



UNE PRISE DE CONSCIENCE COLLECTIVE

Accompagnées par une conseillère viticole, les 130 familles de vignerons suivent depuis de nombreuses années un mode de culture raisonnée. La certification Vignerons Engagés, obtenue en 2021 fait de Chassenay d'Arce la première Maison de Champagne labellisée.

Aujourd'hui, 7,7 hectares de vignes sont certifiés en agriculture biologique, grâce à trois vignerons, engagés dans cette démarche à leur initiative.

DIVERSES ACTIONS SIGNENT LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT

Protéger la biodiversité, diminuer et optimiser le recyclage des déchets, mieux économiser les ressources naturelles (consommation de fuel et d'électricité), réaliser un bilan carbone annuel.

Après le lancement en 2019 de la première cuvée issue de raisins cultivés en agriculture biologique, la création de la gamme Les Authentiques, fin 2022, illustre l'enclenchement de la démarche: un habillage épuré, l'utilisation d'un papier recyclé issu de fibres naturelles, la coiffe en matière brute aluminium et une seule étiquette. La quantité de matière nécessaire à l'habillage a été réduite de 65 %, en comparaison avec un habillage dit « traditionnel ».

Et d'autres actions suivent dès la fin d'année 2023, tels que des coiffes plus courtes, le choix de cartons en kraft 100 % recyclé ou la suppression des étuis (excepté pour les cuvées haut de gamme Confidentielles et le Ratafia Champenois).

NOTRE FONCTIONNEMENT

Les raisins sont livrés à Ville-sur-Arce où plusieurs lignes de pressurage et une importante capacité de stockage permettent un travail de vinification minutieux respectant l'origine des terroirs. Le vieillissement des vins est optimal dans les caves souterraines, pour proposer une gamme de cuvées complexes et accomplies.

La marque Chassenay d'Arce est distribuée auprès des particuliers et dans le circuit traditionnel (grossistes, cavistes, hôtels et restaurants) en France et à l'export dans plus de 30 pays.

IDENTITÉ



CRÉATION :
Maison de Vignerons
fondée en 1956 par
5 pionniers



PROPRIÉTAIRES :
130 familles
de vignerons



ENCÉPAGEMENT :
90 % de pinot noir
7 % de chardonnay
2 % de meunier
1 % de pinot blanc



TERROIR :
16 villages
de la Côte des Bar



ÂGE MOYEN :
25-30 ans
plus de 65 ans pour
la plus ancienne



ÉLEVAGE :
12 pressoirs
cuveries inox
cellier à futs bois



ENVIRONNEMENT :
Label Vignerons
Engagés

CHASSENAY D'ARCE, Son territoire, ses cépages, son savoir-faire

LA SITUATION

A une centaine de kilomètres au sud d'Épernay, la Côte des Bar est le vignoble le plus méridional de Champagne, située dans le département de l'Aube (10).

Les paysages sont rythmés par une alternance de forêts, de coteaux et de cultures, une mosaïque de parcelles géométriques façonnées par des générations de viticulteurs.

LE TERROIR

80 % des vignes en coteaux sont exposées sud / sud-est, sur de fortes pentes. Le sol kimméridgien autrefois recouvert par la mer se compose d'une roche mère argilo-calcaire appelée la marne calcaire.

LE CLIMAT

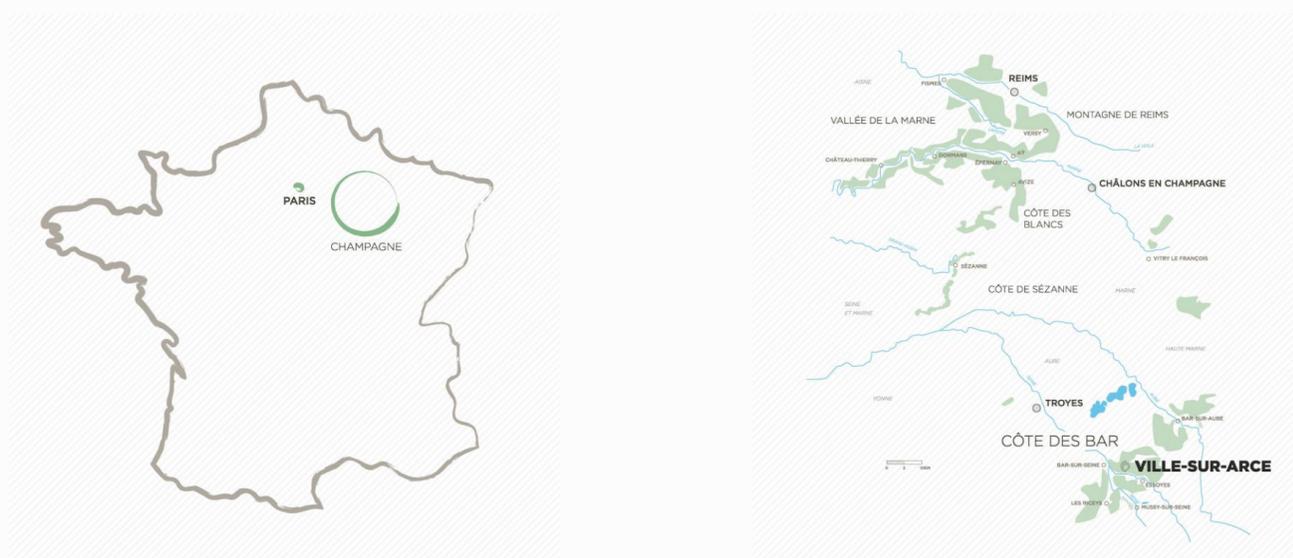
La douceur du climat, l'exposition des vignes et la nature des sols procurent au pinot noir, cépage majoritaire, des arômes et des saveurs d'une finesse remarquable.

LES CÉPAGES

La nature des sols a guidé la sélection des cépages les mieux adaptés : le cépage dominant, le pinot noir (90 %), apporte corps et puissance à l'assemblage. Le chardonnay représente 7 %, il se caractérise par des arômes délicats tout en finesse, des notes florales et d'agrumes, parfois minérales. Le pinot meunier, 2 %, apporte de la rondeur à l'assemblage. Le rare pinot blanc (1 %) est apprécié pour la richesse de ses arômes. Cette diversité permet de proposer des cuvées aux personnalités très variées.

UN SAVOIR-FAIRE

Les vins sont vinifiés dans la pure tradition champenoise et sont élevés en cave 3 à 10 ans. Une partie est vinifiée en fût de chêne et destinée aux cuvées haut-de-gamme. La maîtrise optimum des différents stades d'élaboration des vins est assurée grâce à une équipe en recherche permanente et un outil de production de pointe.



CHASSENAY D'ARCE,

Des valeurs fondatrices et des engagements

LE LIEN ET LES VALEURS

Le symbole de la marque représente le lien qui unit tous les membres de la Maison. Il est à la fois concentrique, pour exprimer le partage et la solidarité, et excentrique, pour traduire l'ouverture sur l'extérieur et sur le futur. Sa forme végétale et circulaire peut être interprétée comme le cycle de vie de la vigne, mais aussi comme le renouvellement des générations de vignerons au sein de Chassenay d'Arce.

AU TRAVERS DE CE LIEN, NOUS PORTONS LES CINQ VALEURS FONDATRICES DE LA MARQUE :

- 🍷 Solidarité : une communauté de femmes et d'hommes
- 🍷 Territorialité : une marque ancrée dans la Côte des Bar
- 🍷 Naturalité : une marque engagée et responsable
- 🍷 Qualité : une marque exigeante et attentionnée
- 🍷 Authenticité : une marque simple et sincère

UNE VISION GLOBALE, BÂTIE SUR QUATRE PILIERS FONDAMENTAUX :

- 🍷 Agir pour l'environnement
- 🍷 Garantir une qualité de la vigne au verre
- 🍷 Soutenir le territoire et le patrimoine local
- 🍷 Offrir le juste prix au consommateur



DES ENGAGEMENTS

Être Vignerons Engagés, c'est adresser un signal fort.

La Maison affirme de véritables engagements écologiques dont le succès est avant tout le résultat d'une volonté commune, celle de ne pas transiger avec les traditions séculaires, le respect de la nature et la qualité des champagnes.

Le lancement en 2019 de la première cuvée issue de raisins cultivés en agriculture biologique concrétise des années de travail sur les vignes et s'inscrit dans l'engagement de la Maison dans une démarche environnementale au travers du label Vignerons Engagés. Les cuvées Origine et Audace 2014 (constituant la nouvelle gamme Les Authentiques), lancées fin 2022 sont produites à partir de raisins de parcelles cultivées en agriculture biologique.

En parallèle, le respect des pratiques se poursuit avec deux référentiels de certification environnementale : VDC et HVE. Plusieurs actions signent la défense de l'environnement : protéger la biodiversité, diminuer et optimiser le recyclage des déchets, mieux économiser les ressources naturelles (consommation de fuel et d'électricité), favoriser l'écoconception (avec par exemple la suppression des étuis et coffrets 100 % recyclables) ...



A LA RENCONTRE DES GÉNÉRATIONS

Le parcours d'une marque ambitieuse...

DES DATES

2024

Chassenay d'Arce a accueilli la 11^{ème} édition des Rencontres Vignerons Engagés, un événement autour des grands enjeux environnementaux, sociaux et économiques de notre époque.

Une année riche de nouveautés pour Chassenay d'Arce qui redessine son Ratafia Champenois, dévoile Sélection Blanche, un blanc de blancs dans la gamme Les Essentielles et présente sa collection Magnums, un hommage aux trésors de l'œnothèque.

2023

Chassenay d'Arce présente son premier bilan carbone

2022

Les Authentiques, gamme de champagnes issus de raisins cultivés en agriculture biologique. Cuvée Origine et Cuvée Audace 2014 : un habillage épuré, l'utilisation d'un papier recyclé issu de fibres naturelles, la coiffe en matière brute aluminium sans encre, une seule étiquette.....
« Des cuvées issues d'une collaboration étroite entre les vignerons et leur Maison, qui tendent ensemble vers le plus grand respect possible de l'environnement »

2021

L'obtention de la certification Vignerons Engagés fait de Chassenay d'Arce la première Maison de Champagne labellisée

2020

Une nouvelle identité de marque

2019

Lancement de la cuvée Bio 2013

2018

Validation de la démarche RSE visant le label VDD

2016

Inauguration d'un cellier à fûts

2014

Une cave pour l'élevage des bouteilles

1993

Construction d'une nouvelle cuverie

1977

Ouverture d'un nouveau centre de pressurage

1956

La coopérative est créée à Ville-sur-Arce par 62 vignerons : une Maison à taille humaine, où le mot coopérer prend tout son sens

DES OUTILS PERFORMANTS

▪ Pressoirs : 9 pressoirs de 12 000 kg – 1 pressoir de 8 000 kg – 1 pressoir de 4 000 kg

▪ 1 pressoir de 4 000 kg - Capacité de pressurage : 550 000 kg / jour

▪ Cuveries : cuves thermorégulées en acier inox

→ Capacité totale : 42 000 hl

▪ 1 cellier à fûts

▪ Tirage et remuage : capacité 1,4 million de bouteilles / an

→ Remuage automatique sur gyropalettes

▪ Stockage : 8 500 m² – Capacité 7,5 millions de bouteilles



UNE MARQUE QUI COMPTE DANS L'UNIVERS CHAMPENOIS : UN POSITIONNEMENT COMMERCIAL PERTINENT

Répartition par secteurs de vente :

▪ France 49 % : 80 % des ventes sont faites auprès des cavistes et grossistes (notamment les magasins Repaire de Bacchus et Le Printemps du Goût)

▪ Export 51 %, une présence dans plus de 30 pays et sur 5 continents (Belgique, Barbade, Canada, Chine, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Hong Kong, Irlande, Israël, Italie, Japon, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, La Réunion et la Polynésie Française, Suède, Singapour, République Tchèque).

LA GAMME CHASSENAY D'ARCE

Les Essentielles

*Champagnes de tous les instants,
des assemblages à majorité de pinot noir, cépage identitaire de la Côte des Bar.*



CUVÉE PREMIÈRE

ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS VENDANGES :
60% pinot noir et 40% chardonnay

VINIFICATION – ÉLEVAGE :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée
4 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
DOSAGE BRUT : 8 g/l – Alcool : 12 %/vol.



CUVÉE EXPRESSION ROSÉ

ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS VENDANGES :
67% pinot noir, 28% chardonnay et 5% pinot blanc

VINIFICATION – ÉLEVAGE :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée
Avant mise en bouteille, incorporation de 12% de vin rouge élaboré à partir du vignoble de la Maison 3 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

DOSAGE BRUT : 10 g/l – Alcool : 12 %/vol.



SÉLECTION BLANCHE

ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS VENDANGES :
90% chardonnay, 10% pinot noir

VINIFICATION – ÉLEVAGE :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée
2 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
DOSAGE BRUT : 6 g/l

LA GAMME CHASSENAY D'ARCE

Les Caractères

*Au cœur de la gamme, des cuvées millésimées expressives
inspirées par les particularités des cépages chardonnay, pinot noir et pinot blanc.*



CHARDONNAY 2018

ASSEMBLAGE :

100 % chardonnay

VINIFICATION – ÉLEVAGE :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée
et sous bois pour une partie du vin
5 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

DOSAGE EXTRA BRUT : 5,5 g/l - Alcool : 12 %/vol.



PINOT NOIR 2015

ASSEMBLAGE :

100 % pinot noir

VINIFICATION – ÉLEVAGE :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox
thermorégulée et sous bois pour 16% du vin
8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

DOSAGE EXTRA BRUT : 5 g/l - Alcool : 12 %/vol.



PINOT BLANC 2015

ASSEMBLAGE :

100 % pinot blanc

VINIFICATION – ÉLEVAGE :

Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox
thermorégulée et sous bois pour 17% du vin
8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

DOSAGE EXTRA BRUT : 4 g/l - Alcool : 12 %/vol.

LA GAMME CHASSENAY D'ARCE

Les Authentiques



Champagnes riches de sens et de saveurs.

Purs reflets de valeurs engagées tournées vers le respect et le devenir de nos terroirs.



CUVÉE ORIGINE

ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS VENDANGES :
100% pinot noir, raisins issus de l'agriculture biologique

VINIFICATION – ÉLEVAGE :
Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée avec une vinification sous bois pour 16% du vin
6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
DOSAGE EXTRA-BRUT : 6 g/l - Alcool : 12 %/vol.



CUVÉE AUDACE 2017

ASSEMBLAGE :
100 % pinot noir, raisins issus de l'agriculture biologique

VINIFICATION – ÉLEVAGE :
Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée avec une vinification sous bois 18% du vin
6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
DOSAGE EXTRA BRUT : 5 g/l - Alcool : 12 %/vol.

LA GAMME CHASSENAY D'ARCE

Les Confidentielles

*Quintessence de la Maison, ces cuvées d'exception
révèlent le savoir-faire et la passion de nos vignerons.*



CONFIDENCES 2012

ASSEMBLAGE :
83% pinot noir, 15% chardonnay et 2% pinot blanc
Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble

VINIFICATION – ÉLEVAGE :
Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée
et sous bois pour 5% du vin
7 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

DOSAGE BRUT : 7 g/l – Alcool : 12 %/vol.
Remuage et habillage manuels



CONFIDENCES ROSÉ 2015

ASSEMBLAGE :
86% pinot noir (dont 12% de vin rouge), 10% chardonnay et 4%
pinot blanc
Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble

VINIFICATION – ÉLEVAGE :
Dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée
6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

DOSAGE BRUT : 7.5 g/l – Alcool : 12 %/vol.
Remuage et habillage manuels

LA GAMME CHASSENAY D'ARCE

Spiritueux

Chassenay d'Arce redessine son Ratafia, un équilibre parfait entre douceur et élégance.

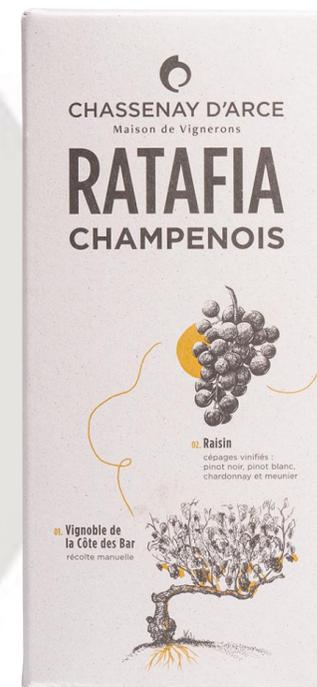


RATAFIA CHAMPENOIS

ASSEMBLAGE :

86% pinot noir, 10% chardonnay, 4% pinot blanc

DISTILLATION : fine champenoise – Marc de champagne



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Après le mutage, le Ratafia a été soigneusement élevé dans des fûts cigares confectionnés à partir de chêne récolté dans la forêt de Cunfin, dans l'Aube.

Le sol portlandien de cette région, dur et peu fertile, oblige les arbres à une croissance lente créant ainsi un grain de bois exceptionnellement fin. Ensuite méticuleusement chauffé à des temps de chauffe variés, il libère, au cours du processus d'élevage, des arômes délicats imprégnés de finesse et d'élégance. La forme allongée de ces fûts favorise une surface de contact plus importante entre le bois et le vin, qui intensifie la puissance aromatique.

L'OFFRE œNOTOURISTIQUE

Rendez-vous dans la Côte des Bar

CHAMPAGNE
CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

Rendez-vous chez nous
Effervescence, saveurs et partage

11 RUE DU PRESNOIR À VILLE-SUR-ARCE (À 40 KM DE TROYES) — WWW.CHASSENAY.COM
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

Rendez-vous chez nous
Découvertes, gourmandises et sensations

11 RUE DU PRESNOIR À VILLE-SUR-ARCE (À 40 KM DE TROYES) — WWW.CHASSENAY.COM
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

Rendez-vous chez nous
Animations, champagne et rencontres

11 RUE DU PRESNOIR À VILLE-SUR-ARCE (À 40 KM DE TROYES) — WWW.CHASSENAY.COM
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE
CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

Rendez-vous chez nous
œnotourisme, dégustation et hospitalité

11 RUE DU PRESNOIR À VILLE-SUR-ARCE (À 40 KM DE TROYES) — WWW.CHASSENAY.COM
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA VIE DE LA BOUTIQUE :

La gamme de champagnes Chassenay d'Arce est disponible à la vente en boutique :

- ouverture de janvier à mars, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30
- et d'avril à décembre : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

DIFFÉRENTES ANIMATIONS : BALADE GOURMANDE DANS LES VIGNES, THÉÂTRE AU CŒUR DU VIGNOBLE, AFTERWORKS, INITIATION À LA DÉGUSTATION, MARCHÉ DE NOËL...

Détails et mises à jour [sur la page Facebook @champagnechassenay](#) ou sur l'outil de réservation en ligne

DÉCOUVREZ L'AMBIANCE CHASSENAY

Sur réservation tout au long de l'année - Informations et réservations : Florie LANDRY, +33 (0)3 25 38 30 70 - f.landry@chassenay.com

LE RÉCEPTIF

Visite commentée par un vigneron et dégustation



PIQUE-NIQUE

Une pause gourmande au cœur du vignoble, profitez du paysage tout en savourant nos accords mets & champagnes.

Durée : 2h
De 4 à 15 personnes
Tarif : 42€ / personne



DÉJEUNER LOCAL

En famille ou entre amis, partagez dans nos caves voûtées, un repas en trois temps en accord avec trois de nos cuvées.

Durée : 3h
Minimum 2 participants
Tarif : 69€ / personne



MENU GASTRONOMIE

En pleine immersion dans notre cellier Saint Vincent, partagez un savoureux menu en quatre temps en accord avec nos champagnes millésimés.

Durée : 3h
Minimum 2 participants
Tarif : 81€ / personne

LES FABRIQUES

Une approche différente :
Découvertes, gourmandises et sensations



LA FABRIQUE À SOUVENIRS

En compagnie d'un vigneron, explorez et découvrez nos caves avant de déguster 3 de nos champagnes.

Durée : 2h à 10h ou 14h
De 4 à 15 personnes
Tarif : 10€ / personne



LA FABRIQUE DES SENS

Plongez dans les secrets de nos caves en compagnie d'un vigneron de la Maison et mettez en ébullition vos papilles avec un accord de 3 bouchées locales et notre gamme Les Caractères.

Durée : 2h à 10h ou 14h
De 4 à 15 personnes
Tarif : 20€ / personne



LA FABRIQUE SUR MESURE

Composez avec nos équipes l'aventure Chassenay qui vous ressemble : atelier bougie, promenade relaxante dans les vignes, découverte du vignoble en gyropode

Durée : de 2h à 4h
De 4 à 15 personnes
Tarif : sur devis

*Nos champagnes sont l'expression du terroir de la Côte des Bar.
Ils reflètent les talents et la passion
qui animent toutes les femmes et tous les hommes de la Maison.*

CHASSENAY D'ARCE
11 rue du Pressoir - 10110 VILLE-sur-ARCE - France - +33 (0)3 25 38 30 78 - www.chassenay.com e.dinquel@chassenay.com

RP Paris : VINCONNEXION Int.
+33 (0)6 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

