

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 6



## 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
- Directrice 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 :**  
150 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

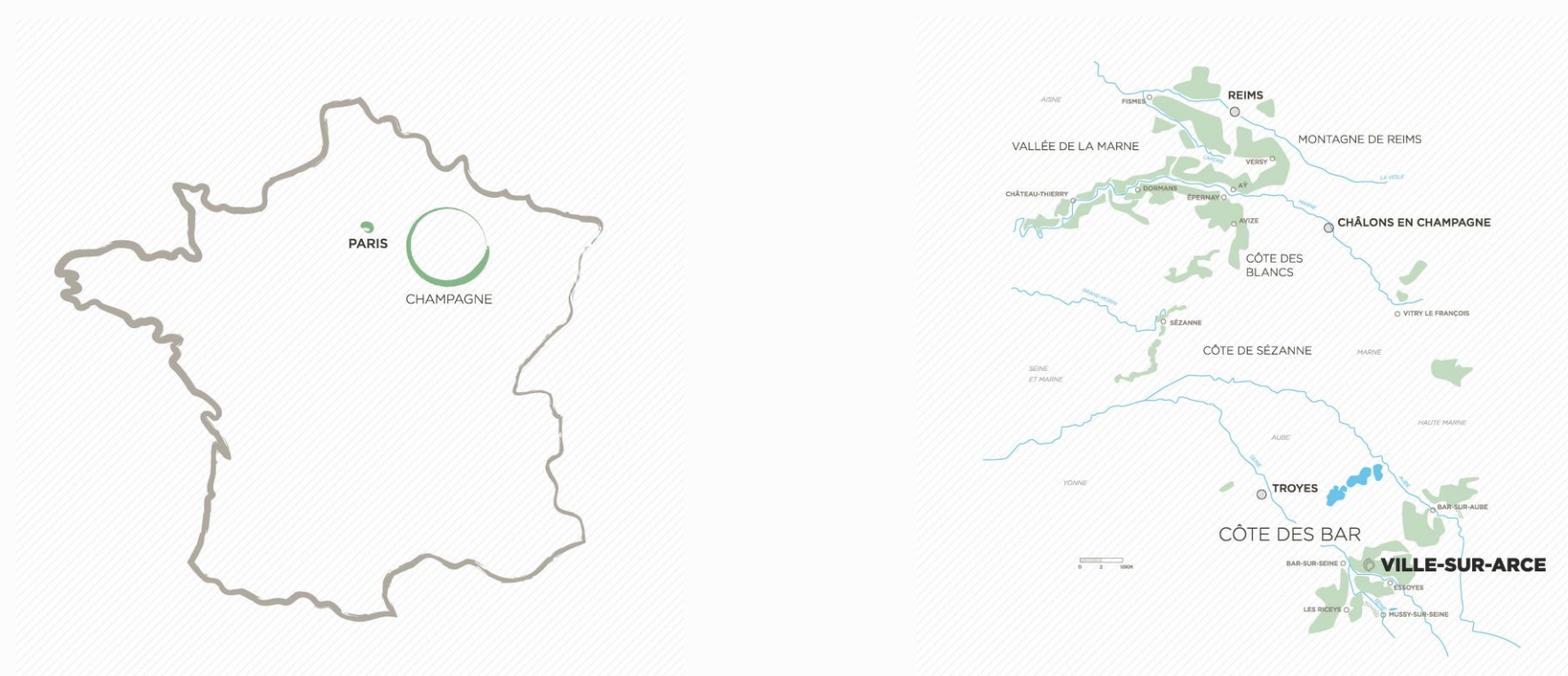
La douceur du climat, l'exposition des vignes et la nature des sols procurent au pinot noir, cépage majoritaire, des arômes et des saveurs d'une finesse remarquable.

## 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

**2025**

les 60 ans de la marque signent le franchissement historique du cap des 600 000 bouteilles.

**2024**

Chassenay d'Arce a accueilli la 11<sup>ème</sup> édition des Rencontres Vignerons Engagés.

Une année riche de nouveautés pour la Maison 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.

De nouvelles initiatives d'écoconception sont appliquées, la Maison a choisi de conserver les bouteilles vertes (le verre vert offre une meilleure protection contre les rayons UV).

**2023**

Chassenay d'Arce présente son premier bilan carbone et met en place plusieurs actions environnementales.

**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.....

**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

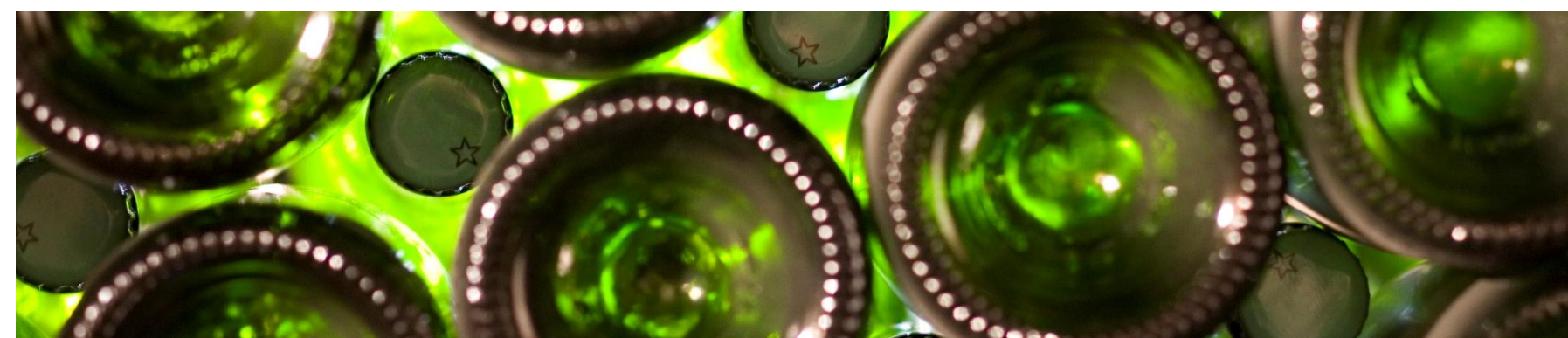
→ Capacité totale : 42 000 hl

▪ 1 cellier à fûts

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

→ Remuage automatique sur gyropalettes

▪ Stockage : 8 500 m<sup>2</sup> – 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 coeur 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 2018

**ASSEMBLAGE :**  
100 % pinot noir

**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 : 6 g/l - Alcool : 12 %/vol.



### PINOT BLANC 2016

**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 Equilibre parfait entre douceur et ElEgance.*

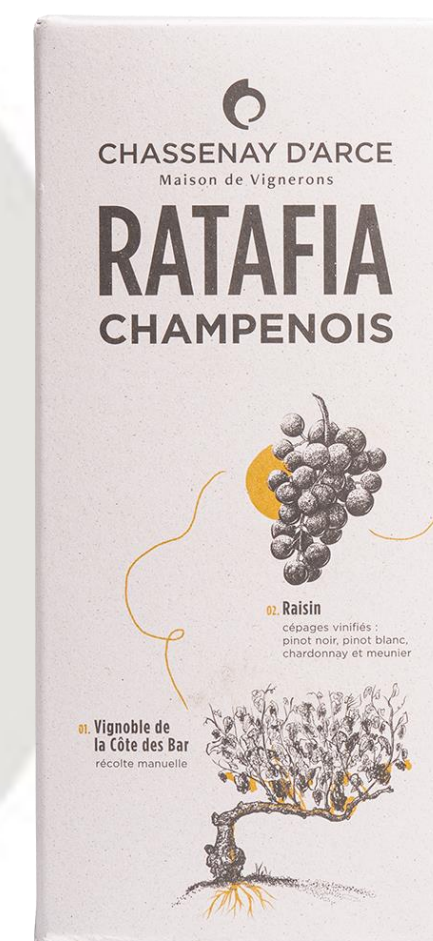


### RATAFIA CHAMPENOIS

**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.

## Rendez-vous chez nous *Les instants Chassenay*

Chassenay d'Arce propose une nouvelle approche de la dégustation, résolument tournée vers le partage, l'authenticité et l'ancrage territorial.

Pensée comme un lieu de rencontre et de découverte, la Maison Chassenay d'Arce s'affirme aujourd'hui comme une destination œnotouristique de référence en Côte des Bar; invitant les visiteurs à découvrir le champagne autrement.

### UNE IMMERSION AU CŒUR DE LA MAISON DE VIGNERONS

Chassenay d'Arce ouvre les portes de son univers à travers une palette d'expériences guidées par les vignerons eux mêmes.

Visites de caves, dégustations commentées, ateliers sensoriels et pauses gourmandes rythment ces moments privilégiés, placés sous le signe de la transmission et de l'émotion.

Chaque expérience est pensée pour faire découvrir les valeurs fondatrices de la Maison : le collectif, le respect du vivant et un engagement environnemental fort, profondément liés à l'identité du territoire.

Chaque visite devient ainsi un voyage sensoriel et profondément humain, naturellement ponctué par une dégustation conviviale.

### LA VIE DE LA BOUTIQUE :

Retrouvez les champagnes Chassenay d'Arce en boutique :

de janvier à mars, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

d'avril à décembre, du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30,

le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Informations et réservations [Chassenay d'Arce](#)

Actualités et événements : Facebook

[@champagnechassenay](#)

Contact et demandes sur mesure :

Florie LANDRY

☎ +33 (0)3 25 38 30 70

✉ [f.landry@chassenay.com](mailto:f.landry@chassenay.com)



CHAMPAGNE  
**CHASSENAY  
D'ARCE**  
Maison de Vignerons

**Rendez-vous chez nous**  
*Dégustation et visite de nos caves*

11 RUE DU PRESNOIR À VILLE-SUR-ARCE [À 40 KM DE TROYES] — [WWW.CHASSENAY.COM](http://WWW.CHASSENAY.COM)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# DÉCOUVREZ L'AMBIANCE CHASSENAY

## DES "INSTANTS" POUR TOUS LES PUBLICS

Tout au long de l'année, la Maison propose différentes formules adaptées aux envies et aux profils de chacun, à vivre en solo, en famille ou entre amis.  
La Maison accueille également les entreprises pour leurs séminaires, réunions ou formations



### *L'instant découverte*

Visite des coulisses de la cave en compagnie d'un vigneron de la Maison et dégustation commentée de trois cuvées emblématiques.

Du lundi au samedi, à 10h ou 14h  
De 4 à 15 personnes  
Tarif : 10€ / personne

### *L'instant gourmand*

Guidé par un vigneron dans les caves, prolongez l'expérience avec une dégustation de trois champagnes de la gamme Les Caractères, accompagnés de bouchées locales sélectionnées.

Du lundi au samedi, à 10h ou 14h  
De 4 à 15 personnes  
Tarif : 20€ / personne

### *L'instant œnologique*

Une expérience sensorielle unique : un atelier de dégustation à l'aveugle de trois champagnes monocépages millésimés, toujours accompagné d'un vigneron.

Du lundi au samedi  
De 2 à 15 personnes  
Tarif : 30€

### *L'instant nature*

La Bulle Verte est une balade en autonomie au cœur des vignes, ponctuée de pauses interactives.  
Une activité idéale pour un moment en famille !

- Itinéraire + dégustation de 3 champagnes : 10€
- Itinéraire + dégustation de 4 à 5 champagnes : 15€
- Itinéraire + « casse croûte » vigneron : 25/30€



### *L'instant cocktail déjeunatoire*

Une pause gourmande, après une visite du domaine, pour savourer des accords mets & champagnes soigneusement préparés, au cœur des vignes de la Côte des Bar.

Du lundi au samedi  
De 4 à 15 personnes  
Tarif : à partir de 42€ / personne

### *L'instant déjeuner local*

Après une visite du domaine, partagez un déjeuner en trois temps dans les caves voûtées pour de parfaits accords mets et champagnes, pour une immersion dans l'art de vivre champenois.

Du lundi au samedi  
A partir de 2 personnes  
Tarif : à partir de 69€ / personne

### *L'instant menu signature*

La visite est suivie d'une expérience gourmande et immersive dans le cellier Saint-Vincent, autour d'un menu en quatre temps et une sélection de champagnes millésimés.

Du lundi au samedi  
A partir de 2 personnes  
Tarif : à partir de 81€ / personne

### *Les instants éphémères*

Viennent ponctuer l'année : randonnées, afterworks, musique, nature ou accords gourmands

Programme et actualités sur Facebook :

[@champagnechassenay](https://www.facebook.com/champagnechassenay)

*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](http://www.chassenay.com) [e.dinquel@chassenay.com](mailto:e.dinquel@chassenay.com)

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

