

# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Accueille le Championnat de France de  
dégustation 2023/2024  
de la Revue du Vin de France

Rendez-vous samedi 2 décembre prochain, de 9h à 13h.  
11 rue du Pressoir - 10110 Ville-sur-Arce

Pour tous renseignements et inscriptions [championnat.degustation.rvf@gmail.com](mailto:championnat.degustation.rvf@gmail.com)



**CHASSENAY D'ARCE**  
Maison de Vignerons



## Une manche de prestige du championnat de France

---

Le championnat de France de dégustation, organisé chaque année depuis 2003 par la Revue du Vin de France et son partenaire Spiegelau, aura lieu cette année au sein de la Maison Chassenay d'Arce.

Fait rare, c'est la deuxième participation de la Maison en quatre ans, ce qui démontre que les conditions optimales - renommée, situation, qualité de l'accueil - sont réunies.

Cette épreuve de prestige réunira les meilleurs dégustateurs français, belges et luxembourgeois, en présence des champions de France de dégustation sacrés en juin dernier, ainsi que les équipes qui ont représenté la France, la Belgique et le Luxembourg au championnat du monde du 14 octobre dernier.

Plus de 100 dégustateurs, répartis en équipes de quatre personnes maximums, dégusteront à l'aveugle 12 grands vins issus des meilleurs domaines français (6 vins blancs et 6 vins rouges), pour lesquels il faudra déterminer le cépage principal, l'appellation, le producteur et le millésime.

Les 6 meilleures équipes se qualifieront pour la grande finale nationale de juin 2024 à Châteauneuf du Pape.



## Chassenay d'Arce en bref

---

Les cuvées Chassenay d'Arce, en raison de leur finesse, tension et élégance en bouche et de leur accessibilité, séduisent de longue date les consommateurs dans une trentaine de pays à l'export et dans le circuit traditionnel en France.

Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons créée en 1956, rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 hectares de vignoble étendus sur 14 villages.


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

71 % des exploitations sont certifiées Vignerons Engagés et 37 % HVE - Haute Valeur Environnementale - et VDC - Viticulture Durable en Champagne, les deux référentiels de certification environnementale.

Cette année, à nouveau, la maîtrise de la consommation d'eau, de la pollution par les produits phytosanitaires, et la maîtrise des déchets feront partie des axes principaux du Plan Vignoble.



### La gamme de champagnes :

- Les Essentielles : Sélection, Cuvée Première, Cuvée Rosé
- Les Caractères : Blanc de Blancs 2015, Blanc de Noirs 2014, Pinot Blanc 2014
- Les Confidentielles : Confidences 2012, Confidences Rosé 2015
- Les Authentiques : Cuvée Origine, Cuvée Audace 2014 



# CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons