

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

L'EXCELLENCE COOPÉRATIVE, UNE FORCE DURABLE FACE À LA CRISE ET TOURNÉE VERS 2030

Ville-Sur-Arce, le 21 mai 2026 : réunie en Assemblée Générale, la Maison de Vignerons Chassenay d'Arce a présenté les résultats de son exercice 2025, témoignant de sa solidité.

L'année 2025 a été marquée par la célébration des 60 ans de la marque et le franchissement historique du cap des 600 000 bouteilles.

Chassenay d'Arce ne se définit pas seulement par ses chiffres, mais par son identité de coopérative où l'humain est une « valeur refuge ».

Dans un contexte économique et politique global particulièrement complexe, la Maison confirme la pertinence de son modèle de développement. Tandis que l'appellation Champagne subit un ralentissement marqué, Chassenay d'Arce démontre que sa capacité d'adaptation et ses valeurs humaines constituent, plus que jamais, une force majeure.



L'humain et le modèle coopératif : 60 ans d'engagement

« Dans un monde complexe et en perpétuelle évolution, l'humain est notre force et notre boussole. Notre modèle de développement séduit car il repose sur la vérité du travail bien fait, il a encore prouvé sa robustesse en 2025.

Nous continuons de faire ce que nous avons dit pour assurer la pérennité et le rayonnement de notre Maison de Vignerons, nous restons fidèles à nos quatre piliers : l'authenticité, la naturalité, la simplicité et la rigueur.

La variété de nos cuvées reflète ce travail d'excellence, de la vigne jusqu'au verre, Chassenay est un acteur local qui fédère, nous portons haut les couleurs de notre territoire.

Enfin, l'arrivée de nouveaux associés coopérateurs confirme que notre modèle économique séduit et que nos valeurs humaines rassemblent ».

Manuel Hénon, directeur général, remercie la Team Chassenay et la Présidente Angélique Viardet



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

La performance 2025 confirme une croissance solide, portée par une stratégie de valorisation constante et maîtrisée.

La Maison enregistre une progression de +3 % en volume et de près de +5 % en valeur, à contre-courant du marché champenois qui est en recul de 2 %.

La marque affiche une croissance remarquable de +9 %, avec près de 600 000 cols vendus, dépassant largement l'objectif historique des 500 000 bouteilles fixé il y a cinq ans.

Au total, plus d'un million de bouteilles sont sorties des caves en 2025, en intégrant les marques secondaires, confirmant ainsi la puissance logistique et commerciale de la Maison.

Chassenay d'Arce revendique une croissance « régulière et raisonnée », guidée par la réalité des stocks. La vendange 2025, bien que qualitative, s'est révélée très hétérogène en volume, limitant les tirages et imposant une gestion rigoureuse des réserves.

Cette approche prudente garantit la pérennité de la signature Chassenay d'Arce et sa capacité à faire face aux aléas de production

Perspectives 2026

L'exercice 2026 débute dans une dynamique encourageante avec une progression des ventes en France comme à l'export. La Maison demeure toutefois attentive aux conséquences du gel ayant affecté le vignoble, dans un contexte où la reconstitution des réserves reste une priorité pour l'appellation.

Parallèlement, la transformation digitale confirme son potentiel : le site marchand représente désormais 10 % des ventes aux particuliers, constituant un relais de croissance direct et moderne auprès d'une clientèle internationale en quête d'authenticité.

Afin d'accompagner cette montée en gamme, Chassenay d'Arce poursuit ses investissements dans des outils de précision. Une table de tri, de nouveaux fûts ainsi qu'un petit pressoir mobile ont notamment permis d'élaborer de futurs « ambassadeurs du terroir de la Côte des Bar » : une gamme de Ratafiacs Champenois, de Coteaux Champenois ainsi que de grands vins rouges issus des meilleures parcelles, destinés notamment aux rosés Confidences et Expression.

Ambition 2030 : une trajectoire raisonnée face aux enjeux climatiques

Forte de cette dynamique, la direction fixe un nouvel horizon : atteindre 850 000 bouteilles sous la marque Chassenay d'Arce d'ici 2030. Le défi est de taille dans le contexte actuel et les volumes restent contraints par des tirages limités. Cette ambition s'inscrit dans une croissance maîtrisée, attentive aux équilibres de production, aux enjeux climatiques et à la préservation de la qualité.



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,
Maison de Vignerons créée
en 1956, rassemble 150
familles de vignerons
exploitant 315 hectares de
vignoble étendus sur 16
villages. Les cuvées sont
présentes dans le circuit
traditionnel en France et
dans une trentaine de pays
à l'export.



Maison performante et responsable, où la qualité, la sécurité et l'humain sont les piliers de la réussite à long terme : Chassenay d'Arce 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. Accompagnées par une conseillère viticole, les familles de vignerons suivent depuis de nombreuses années un mode de culture raisonnée, traduite par des résultats concrets : 7,7 hectares certifiés en agriculture biologique, 80 % des exploitations certifiées Vignerons Engagés et 62 % certifiées HVE – Haute Valeur Environnementale et VDC – Viticulture Durable en Champagne.

Ces engagements témoignent d'une ambition partagée de préserver le patrimoine viticole tout en contribuant activement à la dynamique économique locale.

Chassenay vise à promouvoir l'esprit de la Maison par sa structure familiale, son ancrage territorial et la qualité de ses produits.

LA GAMME DE PRODUITS



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

Ratafia
Champenois

CHASSENAY D'ARCE

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

RP Paris : VINCONNEXION Int.

+33 (0)6 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

