

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

ŒNOTOURISME  
SAISON 2023

UNE OFFRE AUTOUR  
DU PARTAGE



**CHASSENAY  
D'ARCE**

Maison de Vignerons



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

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

# PARTAGER L'EXPÉRIENCE CHASSENAY

Chassenay d'Arce innove pour faire découvrir ou redécouvrir la dégustation du champagne autrement.

La Maison propose un programme de visites et pauses gourmandes - à pied ou en gyropode ! - et organise chaque mois des événements ou animations : théâtre en plein air, vernissage, dégustation inédite avec une sophrologue, afterworks, pour mieux faire connaître ses champagnes.

Autant d'occasions de mettre en avant ses valeurs fondatrices et son engagement environnemental.

A Troyes, une importante campagne d'affichage met en avant l'œnotourisme sous toutes ses formes.

## « RENDEZ-VOUS CHEZ NOUS »

Inviter les clients, les locaux ou touristes comme nous inviterions notre famille et nos amis. Susciter l'envie de découvrir une Maison de Vignerons authentique au cœur de la Côte des Bar, l'une des cinq principales régions viticoles de Champagne.



*Et même une offre pour les entreprises :*

*Dès septembre 2023, possibilité d'organiser des séminaires, réunions professionnelles ou formations au sein de la Maison de Vignerons : 3 salles de réunions seront à disposition.*

*Déjeuner sur place au caveau Saint-Vincent en formule buffet froid, option petit déjeuner et participation aux activités.*

# COMME CHEZ SOI, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Une boutique, conçue pour découvrir ou redécouvrir les champagnes de la Maison

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.

Tout commence par la visite ludique des caves du 19<sup>ème</sup> siècle et de l'espace "Secrets de Vignerons" : un parcours pédagogique qui explique tout le travail du vigneron champenois, de la vigne jusqu'à la bouteille.

Dans cet espace, les amateurs découvrent toutes les techniques d'assemblage et de vinification propres au monde du champagne.

Ces échanges se terminent, bien entendu, par une dégustation.



## Un réceptif simple, qualitatif et convivial

Une visite commentée en compagnie d'un vigneron de la Maison et dégustation des champagnes en harmonie avec des produits du terroir :

### Pique-nique dans les vignes

Une pause gourmande au cœur du vignoble

*Durée : 2h - Tarif : 42€/personne (de 4 à 15 personnes)*

### Déjeuner dans les caves voûtées

Repas en trois temps en accord avec trois cuvées

*Durée : 3h - Tarif : 69€/personne (2 participants minimum)*

### Menu Gastronomie au cellier Saint Vincent

Menu en 4 temps, des accords commentés pour chaque plat

*Durée : 3h - Tarif : 81€/personne (2 participants minimum)*



# LES FABRIQUES

Des ateliers dans l'air du temps :  
gourmandises et sensations

## La Fabrique à souvenirs

« Plongez dans les secrets des caves! »

Visite commentée par un vigneron de la Maison et dégustation de 3 cuvées

*Durée : 2h (de 4 à 15 personnes) – à 10h ou 14h*

*Tarif : 10€/personne (remboursés dès l'achat d'une bouteille)*

## La Fabrique des Sens

« Mettez vos papilles en ébullition! »

Visite commentée et dégustation de 3 champagnes gastronomiques en accord avec 3 bouchées locales

*Durée : 2h (de 4 à 15 personnes) – à 10h ou 14h*

*Tarif : 20€/personne (8€ remboursés dès l'achat d'une bouteille)*

## La Fabrique à Sensations

« Partez à l'aventure à bord d'un gyropode! »

L'occasion de découvrir le vignoble autrement tout en profitant d'une pause pétillante avant de terminer la dégustation au cœur de la Maison

*Durée : 1h (6 personnes minimum)*

*Tarif : 45€/personne (35€ pour les enfants 15 -18 ans)*



# DES DATES À RETENIR EN 2023

- Le 13 mai de 10h à 12h, **Expérience sensorielle** : permettant de mettre ses 5 sens en éveil, accompagnée de la sophrologue Céline Rouilly, et dégustation de 3 cuvées à l'aveugle et en pleine conscience.
- Le 3 juin de 10h à 12h, **Promenade dans les vignes** : avec le guide ornithologue Yohann Brouillard.
- Les 6 et 20 juillet, 3 et 17 août de 17h à 22h **Les Estivales Chassenay d'Arce** : des afterworks dégustations et restauration.
- En septembre, **Vigneron d'un jour** : ou l'expérience des vendanges pour quelques heures, orchestrée par le chef de cave Romain Aubriot.
- En octobre **Soirée théâtre**, suivie d'un cocktail dînatoire.

Détails sur la page Facebook @champagnechassenay

Informations et réservations Florie LANDRY :

+33 (0)3 25 38 30 70 - 07.83.59.80.31 - f.landry@chassenay.com

## 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.

La Maison est totalement inscrite dans une démarche environnementale au travers du label Vignerons Engagés qui intègre la RSE.

Plusieurs actions entreprises témoignent de cette volonté et Chassenay d'Arce a été la première maison de champagne à obtenir la certification Vignerons Engagés en 2021.

Aujourd'hui 7,3 ha de vignes sont certifiés en agriculture biologique.

## La gamme de champagnes :

- Les Essentielles : Sélection, Cuvée Première, Cuvée Rosé
- Les Caractères : Blanc de Blancs 2014, Blanc de Noirs 2014, Pinot Blanc 2014
- Les Confidentielles : Confidences 2009, Confidences rosé 2012
- Les Authentiques : Cuvée Origine, Cuvée Audace 2014 



# CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons