

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

« Une vendange 2023 inédite, intense et complexe »



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



Une récolte rapide et abondante, des grappes d'une taille exceptionnelle et une superbe qualité

Cette année, les vendanges ont duré 13 jours contre 19 l'an dernier, un vrai contre la montre !

La coopérative s'est donné les moyens de vendanger rapidement les 315 hectares de vignes, répartis sur 14 villages, les équipes fonctionnant 22h sur 24. Manuel Hénon, directeur général, explique que la cave a recruté une 3^{ème} équipe au niveau des pressoirs pour gérer l'abondance des raisins et leur maturité précoce dans un ordre inhabituel. En effet, cette année, les cépages chardonnay et pinot blanc ont été mûrs en même temps que les pinot noir.

Dès le début des vendanges, l'équipe était optimiste car la récolte montrait un bel équilibre et une complexité aromatique préservée. La floraison et un cumul d'eau au-dessus des normales saisonnières en juillet et août ont permis aux grappes de bien grossir pour atteindre une taille extraordinaire, avec un poids moyen de près de 219 grammes contre 130 grammes les années précédentes.

4 324 314 kg ont été récoltés, l'appellation a été réalisée à 100 %, ce qui a permis à chaque vigneron associé coopérateur de reconstruire les réserves perdues en 2020 et 2021, années où la vendange fut moins qualitative. Ce n'est que la troisième fois depuis l'an 2000 que Chassenay d'Arce constate une récolte si intense, avec en moyenne 350 000 kg de raisins par jour à traiter.

Sous la chaleur de septembre, les vendanges se sont donc déroulées dans un temps record, avec une précision extrême compte-tenu des fortes contraintes logistiques indispensables pour conserver l'excellente qualité des baies. La Maison se félicite d'une organisation minutieuse et du système qualité ayant permis un véritable tri des raisins pour élaborer des vins de qualité. « *Tous les cépages s'en tirent très bien cette année, avec une mention spéciale pour les cépages blancs* » pour Romain Aubriot, le chef de cave, qui pense très certainement millésimer également des pinot noir.





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, le long de la rivière, l'Arce.

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 2015 (à venir)
- Les Authentiques : Cuvée Origine, Cuvée Audace 2014 



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons