



CHASSENAY D'ARCE

*« Une maison de vignerons, faite de tradition et de modernité,
de désir d'entreprendre et de plaisirs à partager »*

SON TERROIR EST CELUI DE LA CÔTE DES BAR, L'AUTRE HAUT-LIEU DU CHAMPAGNE,
ET PLUS PRÉCISÉMENT LA VALLÉE DE L'ARCE, ENRICHIE DES CONTRÉES VOISINES

SON ENCÉPAGEMENT EST DOMINÉ PAR LE PINOT NOIR À 90 %

LA VALLÉE DE L'ARCE APPORTE FINESSE, LÉGÈRETÉ ET FRAÎCHEUR : C'EST AINSI QUE SE
DÉFINISSENT LES CUVÉES CHASSENAY D'ARCE QUI SONT LA PURE EXPRESSION DE CE TERROIR,
des Champagnes hautement récompensés dans le monde – voir pages 6 et 7

UNE MAISON DE VIGNERONS QUI COMPTE DANS SON TERRITOIRE CAR C'EST LA PLUS
IMPORTANTE COOPÉRATIVE DE CHAMPAGNE PAR SON VIGNOBLE (HORS UNIONS DE COOPÉRATIVES)

SOMMAIRE

- Chassenay d'Arce, les dates qui comptent
- Chassenay d'Arce, présentation générale
 - Chassenay d'Arce en chiffres
 - Chassenay d'Arce, la vallée de l'Arce
 - Chassenay d'Arce, une vaste gamme
- Chassenay d'Arce accueille toute l'année et est partenaire de plusieurs musées

CHASSENAY D'ARCE - Directeur Général : Thomas Leclère
11, rue du Pressoir – 10110 Ville sur Arce - 33 (0)3 25 38 34 75 – champagne@chassenay.com - www.chassenay.com

CHASSENAY D'ARCE : LES DATES QUI COMPTENT

1956

La coopérative est créée à Ville sur Arce : une Maison à taille humaine, une Maison où le mot coopérer prend tout son sens. La Maison de Vignerons a célébré en juillet 2016 ses 60 ans.

« Avec ses valeurs fondatrices transmises de générations en générations Chassenay d'Arce continuera à accompagner ses vignerons. Chassenay d'Arce est comme un livre, de nombreux chapitres ont été écrits mais nous sommes loin de l'épilogue et ce sont nous, adhérents et salariés, qui sommes les acteurs de cette belle histoire ».

Franck Barroy, président.



1964

L'événement pour les vignerons fondateurs de la Coopérative Viticole des Coteaux de l'Arce, c'est la sortie d'une nouvelle cuvée. Elle est prête, elle a parfait son vieillissement dans les caves qu'ils ont creusé de leurs mains mais elle n'a pas encore de nom. À l'époque, pas de marketing pour aider à choisir un nom porteur d'une image. C'est au bistrot, chez Bébette et Gaston que se réunissent les Jean, Henri, Maurice etc... Et là c'est l'unanimité : Chassenay d'Arce est un nom original, rassembleur, prestigieux et audacieux, tout ce qui caractérise l'ambition de nos jeunes vignerons pour leur coopérative, l'Arce étant la rivière qui longe les coteaux de vignes, le lien géographique qui relie les vignerons.

1977 : ouverture d'un nouveau centre de pressurage.

1989 : ouverture des locaux d'accueil.

1993 : construction d'une nouvelle cuverie.

2000 : extension des caves.

2002 : lancement de la cuvée Confidences.

2005 : construction d'un nouveau centre de pressurage.

2012 : lancement de la cuvée Pinot Blanc millésimé.

2013 : lancement de la cuvée Confidences Rosé millésimé.

2014 : achèvement du dernier chantier avec la création d'une nouvelle cave pour l'élevage des bouteilles.

2016 : inauguration d'un cellier à fûts.



CHASSENAY D'ARCE, PRÉSENTATION GÉNÉRALE

UNE MAISON DE VIGNERONS ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Dans une vallée préservée du sud de la Champagne, 130 familles de vignerons exploitent 325 hectares d'un vignoble unique et singulier : la Côte des Bar. La Maison Chassenay d'Arce, créée en 1956, se définit comme une véritable Maison de Vignerons, qui présente des atouts de taille pour créer le meilleur à partir de son terroir :



- une alliance de compétences
- une diversité pour les assemblages permettant l'accord parfait
- un héritage de 60 ans d'expérience
- la modernité de l'outil et des compétences techniques qui en font un modèle d'avenir.

Chassenay d'Arce s'est construite et perdure grâce à un esprit coopératif indéniable. Chacun apporte ce qu'il a de meilleur pour hisser l'ensemble vers l'excellence, une richesse qui réside dans l'assemblage des différences. Aujourd'hui, trois générations plus tard, l'esprit des "pionniers" de 1956 est toujours aussi vivace et le désir d'entreprendre encore plus fort. C'est d'ailleurs la seule cave coopérative dont la charte ne permet pas de reprise de bouteilles par ses adhérents, ce qui fait de l'ensemble des vignerons des ambassadeurs de la marque.

UN TERROIR PARTICULIER : CELUI DE LA VALLÉE DE L'ARCE DANS LA CÔTE DES BAR

La vallée de l'Arce apporte finesse, légèreté et fraîcheur. C'est ainsi que se définissent les champagnes Chassenay d'Arce qui sont la pure expression de ce terroir. L'influence du climat, l'exposition des vignes (sud - sud-est) et la nature des sols font le reste (*voir info Côte des Bar page 5*).

UN MODE CULTURAL FÉDÉRÉ ET ENCADRÉ

La viticulture raisonnée est suivie par un conseiller viticole sur une dizaine de villages de la vallée de l'Arce et des contrées environnantes.

LA PURE TRADITION CHAMPENOISE

Tous issus de la "cuvée" (première presse), les vins sont vinifiés dans la pure tradition champenoise et mûrissent en cave pendant 3 à 6 ans. La maîtrise optimum des différents stades d'élaboration des vins est assurée grâce à un outil de production (*voir page 4*) à la pointe du progrès et une équipe compétente.

UNE MARQUE QUI COMPTE DANS L'UNIVERS CHAMPENOIS

1 500 000 bouteilles sont élaborées chaque année par la Maison Chassenay d'Arce :

300 000 bouteilles sont commercialisées sous la marque Chassenay d'Arce.

DISTRIBUTION

La marque Chassenay d'Arce est commercialisée dans le secteur traditionnel (grossistes, cavistes, CHR) en France et à l'export, ainsi qu'à la propriété et par correspondance. Les prix TTC consommateur chez les cavistes vont de 22,90 à 79,00 euros.

DES CUVÉES TRÈS MÉDAILLÉES

(*voir pages 6 et 7 "Une vaste gamme"*)

CHASSENAY D'ARCE EN CHIFFRES



DATE DE CRÉATION	1956 - par 62 vigneron
NOMBRE D'ADHÉRENTS	130 familles de vigneron
NOMBRE DE SALARIÉS	25
SUPERFICIE	325 hectares
TERROIR	le cœur de la Côte des Bar, dans la vallée de l'Arce
EXPOSITION	sud – sud-est
CÉPAGES	90 % Pinot Noir, 9 % Chardonnay, 1 % Pinot Blanc (<i>ancien cépage de la Champagne</i>)
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20-25 ans – la plus ancienne datant des années 50
MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE	un mode cultural encadré et fédéré, une viticulture raisonnée
DES OUTILS PERFORMANTS :	
Les pressoirs	9 pressoirs de 12 000 kg – 1 pressoir de 8 000 kg – 1 pressoir de 4 000 kg - Capacité de pressurage : 550 000 kg / jour
Les cuveries	Cuves thermorégulées en acier inox – Capacité totale 40 000 hl 1 cellier à fûts
Le tirage	1 600 000 bouteilles / an
Le remuage	1 500 000 bouteilles / an – Remuage automatique sur gyroallettes
Le stockage	8 500 m ² – Capacité 7,5 millions de bouteilles
COMMERCIALISATION	1 500 000 bouteilles dont 300 000 sous la marque Chassenay d'Arce
RÉPARTITION PAR SECTEURS DE VENTE	France 40 % : vente directe 43 %, cavistes 22 %, grossistes 29 %, CHR 6 % Export 60 % : Europe : Belgique, Pays Bas, Suisse, Italie, Suède, Finlande Grand export : USA, Canada, Chine, Japon, Polynésie française, La Réunion, Russie, Australie
CHIFFRE D'AFFAIRES 2016	23,315 millions d'euros



CHASSENAY D'ARCE - ORGANIGRAMME

PRÉSIDENT	Franck BARROY
DIRECTEUR GÉNÉRAL	Thomas LECLÈRE
RESPONSABLE ADMINISTRATIF ET FINANCIER	Bernard MAURY
RESPONSABLE ŒNOLOGIE	Brice BÉCARD
RESPONSABLE PRODUCTION	Éric COLLET
RESPONSABLE COMMERCIAL	Erwan THILL
RESPONSABLE HYGIÈNE QUALITÉ SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT	Magali GIGANT
RESPONSABLE CONSEIL VITICOLE	Sabrine DA PAZ

CHASSENAY D'ARCE - LA VALLÉE DE L'ARCE

Loin de la Montagne de Reims, à une centaine de kilomètres d'Épernay, on trouve la Côte des Bar, "l'autre" grand terroir de la Champagne. C'est le vignoble le plus méridional de Champagne, où les vignes alternent avec les forêts... C'est également là qu'est produit le célèbre Rosé des Riceys !

La Côte des Bar est une région naturelle de France située en Champagne-Ardenne. Elle constitue la partie méridionale du vignoble de Champagne. Son nom provient des deux villes de Bar-sur-Seine et de Bar-sur-Aube. Le vignoble est ainsi divisé en deux zones viticoles : le Bar Séquanais et le Bar-sur-Aubois. À l'intérieur de ces zones, on trouve plusieurs terroirs remarquables, et notamment dans le Bar Séquanais celui de la vallée de l'Arce.

Situation : département de l'Aube (10)

Terroir : des coteaux à fortes pentes. Le sous-sol est essentiellement composé de marnes, de calcaires et d'argiles. Les sols sont bruns calcaires.

Climat : de type tempéré semi-continentale. Il se situe au 48° de latitude nord. Les hivers sont plus doux que dans le reste de la Champagne. La moyenne des températures annuelles est de 11°C. La pluviométrie est de 620 mm/an. L'ensoleillement moyen est de 1771 heures/an.

Le cépage dominant (90 %) est le Pinot Noir, auquel l'ensoleillement et l'exposition confèrent des saveurs plus rondes et plus légères que celui de la Montagne de Reims, dont il a l'élégance et la finesse.



CHASSENAY D'ARCE : UNE VASTE GAMME

Du brut sans année pour pérenniser le style à une cuvée de prestige, Confidences, en passant par des millésimés et une cuvée rare, un Pinot Blanc...



CUVÉE PREMIÈRE BRUT

Champagne emblématique de la Maison, la cuvée Première est l'expression de la noblesse des cépages Pinot Noir et Chardonnay et de la richesse des terroirs de la Vallée de l'Arce.

Assemblage : une dominante de Pinot Noir, 60 % associée à la fraîcheur minérale du Chardonnay, 40 %. Assemblage décliné sur plusieurs vendanges.

Noté 14,5/20 par le Guide Bettane et Desseauve 2017 – Commendé dans International Wine Challenge 2016 – Médaille d'or de Bruxelles 2016 - Médaille de bronze Decanter 2016.

CUVÉE VINTAGE BRUT MILLÉSIME 2006

Grand Champagne, raffiné et délicat, la cuvée Vintage est une invitation à l'excellence.

Assemblage : Pinot Noir 60 % et Chardonnay 40 % issus d'une seule année de vendange.

Noté 15/20 par le Guide Bettane & Desseauve 2017 – Médailles d'Or : Drink Business 2016, Champagne Master 2015, Concours des vins Elle à Table 2015 – Médaille de bronze Effervescents du Monde 2015.

CUVÉE CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT MILLÉSIME 2006

Ce Blanc de Blancs élaboré uniquement avec le cépage Chardonnay du sud de la Champagne est une subtile alliance d'élégance et de fraîcheur.

Assemblage : Chardonnay 100 % issu exclusivement d'une seule année de vendange, caractérisé par l'élégance de ses vins.

Noté ** par le Guide Hachette des Vins 2017 - Noté 14/20 par le Guide Bettane et Desseauve 2017 – Médaille d'Or Concours des vins de Lyon 2016 – Médailles d'argent : Concours des vins Elle à Table 2016, Global Master Chardonnay 2016 – Noté 91/100 par Wine Enthusiast (déc. 2016)

CUVÉE PINOT BLANC EXTRA BRUT MILLÉSIME 2008

« A Chassenay d'Arce, les vigneron ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le Pinot Blanc. Un Champagne insolite et remarquable ».

Assemblage : Pinot Blanc 100 %, issu d'une sélection parcellaire d'un vignoble planté entre la fin des années 50 et le début des années 70. Cette cuvée est élaborée uniquement lors d'une année exceptionnelle.

Noté 15/20 sur jancisrobinson.com avril 2017 - Noté 15/20 par le Guide Bettane & Desseauve 2017.

CUVÉE CONFIDENCES BRUT

Avec Confidences, Chassenay d'Arce signe sa cuvée d'exception. Surprenant, toujours d'une extrême élégance, ce séduisant Champagne, à la personnalité pleine de charme, suscite la curiosité et suggère des instants d'exception.

Assemblage : Blanc de Noirs – Pinot Noir 100 %, issu des vignes les plus anciennes du vignoble de la Maison Chassenay d'Arce. Assemblage de plusieurs millésimes (les vins entrant dans l'élaboration de la cuvée Confidences sont isolés uniquement lors d'années exceptionnelles).

Noté 14/20 par le Guide Bettane et Desseauve 2017 - Médaille d'Argent Global Master Pinot Noir 2015 - 16,5/20 par Jancis Robinson 2016 – 90/100 par Roger Voss, Wine Enthusiast 2015.

CUVÉE ROSÉ BRUT

« Un Champagne plaisir, charmeur à souhait et apprécié dès le premier regard ».

Assemblage : une dominante de Pinot Noir, 65 %, associée au Chardonnay, 35 %. Assemblage décliné sur plusieurs vendanges.

Médailles d'Or Concours Mundus Vini 2016 - Reommended dans Decanter janvier 2017 – Commended international Wine Challenge 2016.

CONFIDENCES ROSÉ BRUT 2009

« Cette cuvée a été dévoilée aux vigneron de la Maison et aux clients lors de la fastueuse célébration des 50 ans de la Marque Chassenay d'Arce, à Troyes le 5 juillet 2014.

Expression rosée de la gamme Confidences, ce Champagne d'exception révèle le caractère et le style Chassenay d'Arce : un Champagne complexe, précis, charmant, fin et élégant ».

Assemblage : Pinot noir 84,5 %, Chardonnay 11,1 % et Pinot blanc 4,4 %. Sélection parcellaire de ces cépages, issus uniquement de l'année de vendange 2009.

Commended dans Decanter janvier 2017 - Noté 14,5/20 par le Guide Bettane & Desseauve 2017 – 1^{er} du Top 10 des Effervescents du Monde 2015 – Noté 16/20 par Jancis Robinson 2016 - 90/100 par Roger Voss, Wine Enthusiast 2015.

CUVÉE APOLLINE DEMI-SEC

« Champagne des desserts, des moments volés entre les repas, des "tea-time"... ».

Assemblage : Pinot Noir 60 % et Chardonnay 40 % du terroir de la vallée de l'Arce déclinés sur plusieurs vendanges.

Avec 35 g/l, Apolline dévoile une harmonie aromatique plus douce tout en respectant la fraîcheur.



CHASSENAY D'ARCE ACCUEILLE TOUTE L'ANNÉE

DES ÉVÉNEMENTS VARIÉS, EXPOSITIONS ARTISTIQUES OU RENCONTRES ŒNOPHILES, MAIS AUSSI DES PARTENARIATS CULTURELS, AVEC LE MUSÉE CAMILLE CLAUDEL, L'ESPACE RENOIR OU ENCORE LA SAISON CULTURELLE DE LA VILLE DE TROYES...

LA PÉDAGOGIE : UN NOUVEAU SITE ŒNOTOURISTIQUE

Été 2013 : les Champagnes Chassenay d'Arce transforment leur espace œnologique en une promenade ludique des vendanges au vin, en passant par le très important travail en cuverie. Une visite qui se déroule dans les Caves du XIX^{ème} siècle.

Les visiteurs sont accueillis toute l'année par un professionnel du tourisme, s'ajoutent du 1^{er} juillet au 30 août les explications en direct des vignerons. Un accompagnement privilégié et personnalisé qui se justifie : en effet le Champagne n'est pas un vin ordinaire : vin de fêtes, de tradition et d'occasions extraordinaires, les principes de son élaboration sont souvent ignorés du grand public. C'est donc à un parcours pédagogique que Chassenay d'Arce invite ses visiteurs en développant les quatre saisons de la vigne et ses outils, du terroir à la dégustation.

*Visualiser les vendanges en caissettes
Et le travail en cuverie
S'essayer à l'art de l'assemblage des vins clairs*



L'ÉLÉGANCE :

UNE EXPOSITION PERMANENTE, "LES EFFERVESCENTES"

Voici les Effervescentes : sculptures légères faites de bulles d'air et de voiles déchirés qui semblent avoir suspendu leur mouvement en pleine danse...

La maison Chassenay d'Arce a choisi, pour illustrer la variété et la transparence des robes de ses champagnes, l'artiste troyen Gingolf Gateau. Ce créateur-costumier-scénographe de 38 ans a ainsi imaginé six sculptures faites de bulles, pour qu'elles deviennent avec du tissu l'élément constitutif de créations haute couture.

"Les Effervescentes" ont été conçues pour l'exposition de 2012 à la Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière de Troyes : "Une passion, des métiers, le Champagne". Désormais, l'élégance et la poésie de ces six robes magiques animeront toute l'année de leur danse féérique les Caves des Champagnes Chassenay d'Arce.

La Maison est partenaire de plusieurs musées, dont le centre culturel "Du côté des Renoir" à Essoyes et le nouveau Musée Camille Claudel à Nogent-sur-Seine (ouvert fin mars 2017). Naturellement, un Champagne s'imposait dans ce terroir : c'est avec Chassenay d'Arce Cuvée Première que le musée ponctue tous ses événements pétillants !

La Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière à Troyes, abritée dans un des plus beaux bâtiments de la ville de Troyes, l'Hôtel Mauroy, est un lieu de transmission dédié à l'apprentissage : 11 000 outils répartis dans 65 vitrines, remarquablement scénographiées, en composent la partie muséale. En 2012, Chassenay d'Arce et la Maison de l'Outil ont proposé une exposition temporaire "Une passion, des métiers"

INFORMATIONS PRATIQUES :

Espace visite ouvert du mardi au samedi de mi-mars à fin décembre et certains dimanches en été.
Visites guidées et commentées par les vignerons tous les samedis de mi-mars à fin décembre.

ADRESSE

11 rue du Pressoir, 10110 Ville sur Arce - Tél. + 33 (0)3 25 38 34 75

OUVERTURE ET HORAIRES

Du mardi au vendredi de janvier à mars

Du mardi au samedi d'avril à décembre

Fermeture les lundis, dimanches et jours fériés.

Horaires 10 h à 12 h et 14 h à 17 h 30.

