



# CHAMPAGNE 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.

Une maison de vigneron qui compte dans son territoire car c'est la plus importante coopérative de Champagne par son vignoble (hors unions de coopératives).

## SOMMAIRE

- La Maison
- Chassenay d'Arce en dates
- Chassenay d'Arce en chiffres
- La vallée de l'Arce
- La gamme
- Chassenay d'Arce accueille toute l'année



## CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

11 rue du Pressoir - 10110 Ville-sur-Arce – France

+33 (0)3 25 38 30 70 - champagne@chassenay.com - www.chassenay.com

Directeur général : Thomas Leclère

Responsable marketing : Elise Dinkel - +33 (0)3 25 38 30 78 - e.dinkel@chassenay.com

---

RELATIONS PRESSE PARIS : VINCONNEXION - +33 (0)1 39 12 28 02

michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com





# CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

## LA MAISON

---

### 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, elle 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,
- un outil moderne, une recherche permanente.

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 aussi la seule cave coopérative dont la charte ne permet pas de reprise de bouteilles par ses adhérents, chaque vigneron est ainsi un véritable ambassadeur de la marque.

### SITUÉE DANS 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.

### ET PRATIQUANT 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.

### ORGANIGRAMME

Président : Franck BARROY

Directeur général : Thomas LECLÈRE

Assistante de direction : Clarisse JARRY

Directeur administratif et financier : Sophie BELLOT

Responsable œnologie : Brice BÉCARD

Responsable production : Eric COLLET

Responsable hygiène qualité sécurité environnement : Magali GIGANT

Responsable conseil viticole : Sabine DA PAZ

Responsable commercial France et pays francophones : Vincent YVERNEAU

Responsable commerce aux particuliers, commerce local et œnotourisme : Clothilde COLLA

Responsable commercial export : Erwan THILL

Responsable marketing opérationnel et digital : Elise DINQUEL





## CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

### CHASSENAY D'ARCE EN DATES

**1956**, la coopérative est créée à Ville-sur-Arce : une maison à taille humaine, une maison où le mot coopérer prend tout son sens.

*« 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 Vinicole 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 creusées 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, une nouvelle cave pour l'élevage des bouteilles.

**2016** : inauguration d'un cellier à fûts.





CHAMPAGNE  
CHASSENAY d'ARCE

## CHASSENAY D'ARCE EN CHIFFRES

---

**DATE DE CRÉATION** : 1956 par 62 vignerons

**NOMBRE D'ADHÉRENTS** : 130 familles de vignerons

**NOMBRE DE SALARIÉS** : 27

**SUPERFICIE** : 325 hectares

**CÉPAGES** : 90 % Pinot Noir, 9 % Chardonnay, 1 % Pinot Blanc (ancien cépage de la Champagne)

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 20-25 ans – la plus ancienne datant des années 50

**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 gyropalettes
- Le stockage : 8 500 m<sup>2</sup> – Capacité : 7,5 millions de bouteilles

**COMMERCIALISATION : UNE MARQUE QUI COMPTE DANS L'UNIVERS CHAMPENOIS**

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.

- 1 342 000 bouteilles dont 300 000 sous la marque Chassenay d'Arce
- Les prix TTC consommateur chez les cavistes vont de 24,80 à 89,00 euros

**Répartition par secteurs de vente :**

- France 40 % : vente directe 40 %, cavistes 28 %, grossistes 24 %, CHR 8 %
- Export 60 % : Belgique, Angleterre, Russie, Suède, Australie, Japon, Suisse, Polynésie française, USA, Finlande
- Chiffres d'affaires 2016 : 26,1 millions d'euros





CHAMPAGNE  
CHASSENAY d'ARCE

## LA VALLÉE DE L'ARCE

---

Loin de la Montagne de Reims, à une centaine de kilomètres d'Épernay, se 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 villes de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, le vignoble est ainsi divisé en deux zones viticoles : le Barséquanais et le Barsuraubois. À l'intérieur de ces zones, se trouvent plusieurs terroirs remarquables dont la vallée de l'Arce, dans le Barséquanais.



**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 1 771 heures/an.

**LE CÉPAGE DOMINANT** (90 %) est le Pinot Noir, auquel l'ensoleillement et l'exposition confèrent des saveurs plus fruitées et délicates que celui de la Montagne de Reims, dont il a l'élégance et la finesse.





## CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

# LA GAMME : LA PURE TRADITION CHAMPENOISE

### DU BRUT SANS ANNÉE À UNE CUVÉE DE PRESTIGE, CONFIDENCES, DES MILLÉSIMÉS ET UNE CUVÉE RARE, LE PINOT BLANC.

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

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE – CUVÉE PREMIÈRE - BRUT

Champagne emblématique de la Maison, la Cuvée Première est l'expression du terroir de la vallée de l'Arce, remarquable par sa générosité et sa finesse.

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

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - ROSÉ - BRUT

Un champagne plaisir, charmeur à souhait et apprécié dès le premier regard.

**Assemblage** : une dominante de Pinot Noir 65 %, associé au Chardonnay 35 %, déclinés sur plusieurs vendanges.

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE – CUVÉE APOLLINE - DEMI-SEC

Champagne des desserts, des moments volés entre les repas, des "tea-time"... Avec 37 g/l, Apolline dévoile une harmonie aromatique plus douce tout en respectant la fraîcheur.

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

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - VINTAGE BRUT - MILLÉSIME 2008

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.

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE – 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 d'une seule année de vendange.

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE – PINOT BLANC - EXTRA BRUT - MILLÉSIME 2008

À Chassenay d'Arce, les vignerons ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le Pinot Blanc. Un champagne insolite élaboré uniquement lors d'une année exceptionnelle.

**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.

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - CONFIDENCES - BRUT

Chassenay d'Arce signe sa cuvée d'exception. D'une extrême élégance, ce séduisant champagne, à la personnalité pleine de charme suggère des instants d'exception. Les vins entrant dans l'élaboration de la cuvée Confidences sont isolés uniquement lors d'années exceptionnelles.

**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.

#### ■ CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE – CONFIDENCES ROSÉ - BRUT - MILLÉSIME 2009

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 85 %, Chardonnay 11 % et Pinot Blanc 4 %. Sélection parcellaire de ces cépages, issus uniquement de l'année de vendange 2009.







## CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

### UNE OFFRE OENOTOURLISTIQUE À LA CARTE TOUTE L'ANNÉE

---

#### **PÉDAGOGIE, DÉGUSTATION, CULTURE ET GASTRONOMIE**

L'oénotourisme chez Chassenay d'Arce s'adresse à tous les amateurs, d'art, de gastronomie, de culture, de Champagne naturellement. Tout commence par la visite ludique des caves du 19<sup>ème</sup> siècle et l'espace "secret du vigneron" : un parcours pédagogique explique le travail du vigneron champenois de la vigne à la bouteille, l'évolution du matériel, les dégustations d'assemblage, etc. Cette visite est libre aux horaires d'ouverture et tous les samedis à 10h et à 15h des vignerons viennent commenter la visite dès qu'un groupe de 4 personnes est réuni (*également en semaine sur rendez-vous*). Une offre très complète.

#### **➤ DES PACKS POUR TOUS SONT PROPOSÉS**

##### **■ PACK DÉCOUVERTE SEMAINE :**

Visite libre de l'espace "secret du vigneron" et dégustation de 3 champagnes.  
5 € /personne, aux horaires d'ouverture du caveau.

##### **■ PACK DÉCOUVERTE WEEK-END :**

Visite commentée avec un vigneron et dégustation de 3 champagnes. 2h environ.  
8 € /personne (max 15 personnes), remboursés pour tout achat d'une bouteille.

##### **■ PACK AMATEURS :**

Visite et dégustation : mâchon sucré ou salé de la région autour de 3 champagnes. 2h environ.  
12 € /personne (groupe de 4 à 15), 8 € remboursés pour tout achat d'une bouteille.

##### **■ PACK GOURMANDS :**

Visite commentée avec un vigneron et dégustation de 3 champagnes + déjeuner chez un restaurateur partenaire. Accueil le matin vers 10h30, jusqu'au déjeuner inclus.  
49 ou 57 € /personne (min 2 pers), selon le menu.

##### **■ PACK CULTURE :**

Accueil, visite et dégustation de 3 champagnes + déjeuner chez un restaurateur partenaire + visite du Musée Camille Claudel (*Nogent-sur-Seine*), du Musée de l'Outil et de la Pensée Ouvrière (*Troyes*) ou de L'Espace du Côté des Renoir (*Essoyes*).  
À partir de 56 € /personne (min 2 personnes) pour les deux premiers musées, 61 € pour L'Espace du Côté des Renoir.

#### **➤ L'OFFRE NÉOPHYTE - DES COURS DE DÉGUSTATION**

Le rêve de chacun : des cours d'initiation à la dégustation et découverte des champagnes sont organisés sur inscription pour les amateurs, de 18h à 20h les jeudis. Ils s'articulent en 3 modules, une partie théorique sur la viticulture, une partie mise en pratique avec la découverte d'arômes et enfin la dégustation commentée de 3 champagnes.

*Groupe de 5 à 10 personnes : convivialité garantie !*

*Les dates : 5 avril / 3 mai / 4 octobre / 8 novembre 2018.*

*Tarif : 24 € /personne.*





## ➔ LE CYCLE DE LA VIGNE

Le temps d'une journée, un thème est proposé, les vendanges en septembre, la taille en février, les vins clairs en mai (*le mystère des vins blancs de base qui deviendront Champagne*). Une journée pédagogique pour les passionnés de la terre guidés par un vigneron, déjeuner inclus. Accueil autour d'un café à 10h à la maison Chassenay d'Arce, et tout se termine naturellement autour d'une coupe de champagne... à 16h30.

Tarif 1 journée : 55 € /personne - Pour tout le cycle (3 samedis) : 150 €.

## ➔ LES PARTENARIATS CULTURELS permettent de combiner des visites avec les packs proposés

La Maison est partenaire de plusieurs musées, dont le centre culturel voisin "Du Côté des Renoir" à Essoyes et le Musée Camille Claudel à Nogent-sur-Seine. Naturellement, un champagne s'imposait dans ce terroir : c'est avec Chassenay d'Arce Cuvée Première que se ponctuent les événements pétillants !



*Du Côté des Renoir*



*Le Musée Camille Claudel*

La Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière à Troyes, superbement installée dans un des plus beaux bâtiments de la ville. 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.



*La Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière à Troyes*

## ➔ UNE BOUTIQUE ACCUEILLANTE

Ouverte de janvier à mars, du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 et d'avril à décembre.

Ouverture également le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

## POINTS DE VENTE



À la propriété, notre Maison est située au cœur de la Champagne



Sur notre e-shop  
[www.chassenay.com](http://www.chassenay.com)



Retrouvez la liste de nos points de vente sur notre site



Au Printemps du Goût,  
Paris Haussmann