

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Chassenay d'Arce regarde l'avenir avec confiance

Portée par les réussites de 2024 et une vendange 2025 d'exception, la Maison trace son chemin avec confiance, passion et ambition.

L'année 2025 restera dans les mémoires comme un millésime exceptionnel, marqué par des raisins d'une grande maturité, une belle acidité et d'une qualité sanitaire remarquables. Un climat idéal a permis de récolter l'ensemble de nos cépages – Pinot noir, Chardonnay, Pinot blanc, Meunier – auxquels s'ajoute cette année, pour la première fois, le Petit meslier.

La vendange est un moment de fierté et de partage. C'est l'aboutissement d'une année de travail collectif, mais aussi un temps fort qui rassemble et fédère.

L'exigence reste au cœur de notre démarche : depuis plusieurs années, la Maison de Vignerons met en valeur son terroir grâce à un travail parcellaire minutieux. Dotée de 12 pressoirs, la cave assure un pressurage rapide et précis. Les raisins, triés à la vigne par les adhérents – avec table de tri pour les rouges – sont pressés en moins de quatre heures après la récolte. Chaque parcelle, chaque village bénéficie d'une organisation rigoureuse pour saisir l'instant parfait.

Parmi les belles surprises, le Pinot blanc, cépage rare, a dépassé toutes les attentes, tant en qualité qu'en quantité. Les moûts affichent une maturité et une ampleur aromatique remarquables. Les cépages noirs, eux, révèlent dès les premiers jours une profondeur et une richesse aromatique enthousiasmantes : « *On va tout millésimer !* »

Autre fierté : la première récolte de Petit meslier, témoignant de l'engagement de la coopérative à mettre en avant toute la richesse de ses cépages même lorsque celui-ci ne représente que 0.03% de ses surfaces. . Comme le souligne Romain Aubriot, Chef de Cave, les acidités apparaissent parfaitement équilibrées, offrant une promesse de fraîcheur sans excès.



« *On a vraiment vécu toutes les émotions possibles* », raconte Céline Robert, responsable vignoble, le sourire aux lèvres. Après un mois d'août marqué par près de 100 mm de pluie, la canicule est venue accélérer la maturation, avançant le début des vendanges au 23 août, pour s'achever le 3 septembre.

Le bilan ? Une récolte splendide, alliant qualité rare, maturité remarquable et rendements généreux. Un véritable cadeau de la nature en Champagne.



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

Une année 2025 porteuse d'élan et d'opportunités

Angélique Viardet, présidente, met en avant la solidité et la capacité de résilience de la Maison de Vignerons, capable de progresser même face aux défis les plus imprévisibles.

Elle salue les efforts collectifs et la stratégie économique menée ces dernières années, fondée sur la revalorisation des bouteilles et le développement des ventes sous la marque **Chassenay d'Arce**.

2024 : une année de croissance et de rayonnement international

Première coopérative indépendante en Champagne et principal employeur de la vallée, la cave a enregistré en 2024 des résultats remarquables : **1 130 000 bouteilles vendues**, dont **53 % en circuit traditionnel** et **47 % à l'export dans plus de 35 pays**.

Le prix moyen progresse de **7,62 %** et **101 nouveaux clients professionnels** sont venus renforcer le portefeuille par rapport à 2023.

Des cuvées renouvelées pour enrichir la collection

Cette année, plusieurs nouveautés viennent enrichir notre collection : **le millésime 2017 de la cuvée Audace** dans la gamme bio *Les Authentiques*, ainsi que **le millésime 2018 des cuvées monocépages Chardonnay et Pinot Noir** de la gamme *Les Caractères*.

Autre évolution marquante : **la Cuvée Rosé se réinvente**. Jusqu'ici proposée en bouteille transparente, elle se pare désormais d'une bouteille verte et prend le nom de **Cuvée Expression**, tout en restant au sein de la gamme *Les Essentielles*.

La Maison se réinvente et développe son offre œnotouristique

Manuel Hénon, directeur général, souligne que le violent incendie survenu fin 2023 – ayant détruit deux bâtiments sur 1 400 m² – sera transformé en une véritable opportunité pour améliorer le site et renforcer l'accueil des visiteurs comme des professionnels.

Un investissement de **5,5 millions d'euros**, dont **240 000 € soutenus par France Agrimer**, est mobilisé pour reconstruire les espaces touchés. Les travaux, lancés en octobre, devraient s'achever fin 2026.

La **maison principale et les lignes de production** n'ayant pas été impactées, l'activité se poursuit normalement, tandis que cette modernisation ouvre la voie à un avenir plus ambitieux pour l'œnotourisme et l'accueil de nos clients et partenaires français et étrangers.



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,
Maison de Vignerons créée
en 1956, rassemble 130
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.



Aujourd'hui 7,7 hectares de vignes sont certifiés en agriculture biologique, 71 % des exploitations sont certifiées Vignerons Engagés et 48 % HVE - Haute Valeur Environnementale - et VDC – Viticulture Durable en Champagne, les deux référentiels de certification environnementale.

Chassenay d'Arce agit, de **nouvelles initiatives d'éco conception** sont appliquées depuis 2023 :

- Des coiffes plus courtes au profit d'un affinement visuel de la bouteille.
- Toutes les bouteilles sont distribuées dans des cartons en kraft 100 % recyclé, marqués d'une couleur utilisant de l'encre à l'eau et constitués d'un seul intercalaire pour diminuer le volume de déchets.
- La Maison annonce son choix de ne plus commercialiser ses bouteilles de champagne en étuis, à l'exception des cuvées haut de gamme Les Confidentielles qui gardent leur coffrets, fabriqués en mono-matériau 100% recyclable et réutilisables. Exception faite également pour le Ratafia Champenois.

LA GAMME



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

Ratafia
Champenois

