

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

**Une vendange 2026 marquée par des degrés records et des profils aromatiques inédits.
Une récolte de faible volume mais d'une qualité remarquable est désormais en cave.**



Manuel Henon, directeur général, revient sur une récolte hors normes, marquée par une précocité jamais observée en Champagne et des conditions climatiques particulièrement extrêmes.

Les épisodes de gel du printemps, suivis de fortes chaleurs estivales, ont fortement impacté le vignoble et mis à rude épreuve les équipes. Malgré ces contraintes, les vignerons et les collaborateurs de la Maison ont su faire preuve d'une remarquable capacité d'adaptation pour mener à bien cette vendange exceptionnelle.

Si les volumes s'annoncent en retrait, les premiers jus révèlent en revanche une qualité remarquable : des degrés naturels compris entre 11,5 % et 12,2 %, dépassant les records observés en 1959, ainsi qu'une concentration aromatique particulièrement élevée.

Les premières dégustations se montrent également surprenantes. Certains cépages expriment des profils inhabituels, à l'image du pinot blanc qui exprime cette année des arômes de fruits blancs, notamment de poire, associés à de délicates notes de fleurs blanches. Les vins rouges destinés à la gamme des Coteaux Champenois présentent quant à eux une intensité aromatique remarquable, témoignant du savoir-faire des vignerons et de leur capacité à tirer le meilleur parti de conditions climatiques atypiques.

Une vendange révélatrice des mutations à l'œuvre en Champagne

Entre bouleversements climatiques, évolution des profils de raisins, nouvelles attentes des consommateurs et transformation des circuits de distribution, la vendange 2026 apparaît comme un révélateur des profondes mutations que connaît aujourd'hui la Champagne.

Pour la Maison, l'enjeu consiste désormais à transformer ces contraintes en opportunités, en s'appuyant sur l'expérience acquise, le savoir-faire de ses vignerons et une capacité d'adaptation forgée au cours de ses 70 années d'histoire.



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

S'adapter à un nouveau modèle tout en préservant son identité

Au-delà des caractéristiques de ce millésime, cette vendange particulière nourrit une réflexion plus large sur l'avenir de la Maison et de son vignoble.

Lors de la soirée organisée en juin dernier à l'occasion des **70 ans de la coopérative**, sa présidente, Angélique Viardet, rappelait cette capacité à traverser les transformations successives du monde viticole :

« Depuis 70 ans, notre coopérative a traversé les évolutions du vignoble, les crises économiques, les changements de consommation et les mutations de notre environnement. Notre force a toujours résidé dans notre capacité à nous adapter. Notre avenir ne reposera pas uniquement sur notre succès passé, mais sur notre capacité à innover, à nous réinventer et à rester fidèles à nos valeurs tout en répondant aux attentes de demain. »

Pour Manuel Henon, la situation actuelle ne doit d'ailleurs pas être considérée comme une crise, mais comme un véritable changement de modèle auquel la Maison doit répondre avec pragmatisme et anticipation.

Cette adaptation concerne d'abord les vins eux-mêmes. Le défi du chef de cave sera de préserver la signature historique de la Maison tout en composant avec une matière première dont les caractéristiques évoluent sous l'effet du changement climatique.

Les prochains assemblages, notamment les bruts sans année, pourraient ainsi présenter des profils sensiblement différents de ceux auxquels les consommateurs sont habitués, tout en conservant l'identité et l'exigence qualitative de la Maison.

« Nous devons préserver la signature de la Maison tout en accompagnant l'évolution naturelle de nos vins. Les bruts sans année de demain ne seront pas exactement ceux que les consommateurs connaissent aujourd'hui. »

Cette évolution concerne également les modes de commercialisation.

« Nous devons nous adapter à une nouvelle façon de distribuer nos vins et de répondre aux attentes des marchés. »

Plus largement, cette vendange 2026 illustre la nécessité pour l'ensemble de la filière champenoise de conjuguer tradition et innovation. Un défi que la Maison entend relever en restant fidèle à son histoire, à ses vignerons et à sa vision coopérative.



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,
Maison de Vignerons créée
en 1956, rassemble 150
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.



Maison performante et responsable, où la qualité, la sécurité et l'humain sont les piliers de la réussite à long terme, Chassenay d'Arce affirme de véritables engagements écologiques dont le succès est avant tout le résultat d'une volonté commune, celle de ne pas transiger avec les traditions séculaires, le respect de la nature et la qualité des champagnes. Accompagnées par une conseillère viticole, les familles de vignerons suivent depuis de nombreuses années un mode de culture raisonnée, traduite par des résultats concrets : près de 25 hectares certifiés en agriculture biologique, 80 % des exploitations certifiées Vignerons Engagés et 62 % certifiées HVE – Haute Valeur Environnementale et VDC – Viticulture Durable en Champagne.

Ces engagements témoignent d'une ambition partagée de préserver le patrimoine viticole tout en contribuant activement à la dynamique économique locale.

Chassenay vise à promouvoir l'esprit de la Maison par sa structure familiale, son ancrage territorial et la qualité de ses produits.

LA GAMME DE PRODUITS



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

Ratafia
Champenois

