

2016 la revue de presse



MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE



« Une beauté
appétissante et irrésistible »

Le Monde.fr

Chassenay d'Arce, « Cuvée Confidences », brut

Un très joli champagne qui se fait remarquer par sa personnalité à part, plutôt massive et gourmande, que sur le raffinement. Il possède donc une beauté appétissante et irrésistible qui s'exprime avec des notes de fruits jaunes, de mirabelle, de noisette aussi. Une petite pointe d'amertume en finale lui confère une complexité bienvenue.

Environ 50 €. Tél. : 03-25-38-34-75



Gourmets & Co
les plaisirs du goût, le goût des plaisirs

Un exemple de coopérative fondée en 1956 sur la commune de Ville-sur-Arce au sud de la Champagne. Aujourd'hui, plus de 130 vignerons, exploitant quelques 325 hectares de vignes situées sur la Côte des Bar, sont associés dans l'aventure de la Maison des Vignerons, dont la philosophie est que « chaque vigneron apporte ce qu'il a de meilleur pour tirer l'ensemble vers l'excellence ». C'est le cas pour quelques cuvées qui représentent bien ce terroir particulier et surtout un esprit de maison coopérative qui offre des champagnes bien typés et abordables pour la plupart.

Pinot Blanc Extra Brut 2008

Cépage : pinot blanc

Une cuvée élaborée lors d'années exceptionnelles. Ce fut le cas en 2008. C'est un vin plein de fraîcheur, de finesse, avec une belle structure, et de la rondeur. Un nez et une bouche très fruités, ce qui ajoute à son charme. Un très joli vin.

Servir à 11°, sur des asperges, du saumon, ou mieux encore à l'apéritif pour bien profiter de sa fraîcheur.

(41 € chez les cavistes)

www.chassenay.com

La Marseillaise



Cuvée Première Brut. Elle est issue d'un assemblage de 60% pinot noir et 40% de chardonnay. Décliné sur plusieurs vendanges. La cuvée Première vieillit en cave pendant 3 ans. Après dégorgement, elle bénéficie d'un dosage de 9 g/l puis repose au minimum 3 mois en cave.

Une jolie robe claire. Un nez intenses de fleurs blanches et de miel. Une bouche ample mais légère, laissant une impression d'extrême fraîcheur... Valeur sûre ! (24,90 euros)

2016 la revue de presse



MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE CHASSENAY d'ARCE

ChallengeS

Chassenay d'Arce Confidences

Le terroir de la côte des Bar et de la vallée de l'Arce, dans l'Aube, est reconnu pour la qualité de ses pinots noirs. Cette coopérative qui regroupe 130 vignerons exploitant 325 hectares livre là un très beau vin issu des vignes les plus anciennes et vieilli dix ans en cave. La bouche est expressive, avec des saveurs de pêche de vigne et d'abricot. Finale longue et soyeuse. 50 euros. www.chassenay.com



« Le Terrain de la côte des Bar et de la Vallée de l'Arce, dans l'Aube, est reconnu pour la qualité de ses pinots noirs. »

LE FIGARO

Confidences

Nez : miellé, fruits jaunes, fruits secs, pointe de violette, orange confite.
Bouche : miellée, douce, pain d'épices, longue, très originale, finale saline.
49,90 €.

« Du sur mesure pour cette magnifique valisette noire de l'ébénisterie française... »

savoir-cuisiner.fr
Le rendez-vous des gourmets et des gastronomes

Champagne Chassenay d'Arce, Pinot blanc Extra Brut 2008 (41 €)

Belle robe or clair lumineuse avec de légers reflets gris verts et bulles fines aériennes pour cette cuvée 100 % Pinot blanc. Nez frais, élégant et complexe, floral aubépine, fruité brugnon, ananas et pomme, avec une légère pointe d'anis et de miel. Bouche très droite, fine et harmonieuse entre fraîcheur et fruité, avec une longue persistance sur la pomme croquante et une touche anisée. Une cuvée de grande harmonie idéale pour l'apéritif (www.chassenay.com).



Terre de Vins

CHASSENAY D'ARCES : les bulles font de l'art

Pour illustrer la variété et la transparence des robes de ses champagnes, la maison Chassenay d'Arce a choisi l'artiste troyen Gingolf Gateau. Ce jeune créateur-cosmologue a imaginé six sculptures faites de bulles, pour qu'elles deviennent, avec du tissu, l'élément constitutif de créations haute couture. Elles animeront toute l'année de leur danse féérique les caves. L'occasion de découvrir le coffret Luxe Chassenay d'Arce. Du sur mesure pour cette magnifique valisette noire de l'ébénisterie française, fait mains comprenant 6 flûtes personnalisées et trois cuvées d'exception de la maison de vignerons Chassenay (Brut - Rosé et Extra brut). Notez que la cuvée "Extra brut" est élaborée à partir de rares parcelles de pinot blanc; nous sommes impatients de la déguster. Prix de vente 899€



2016 la revue de presse

L'Expansion
tendances

C'EST PLUS QUE JAMAIS INCONTESTABLE : LES TERROIRS ET LES VIGNERONS DE LA CÔTE DES BAR SIGNENT DES BULLES À L'IDENTITÉ FORTE, TRÈS QUALITATIVE. SUR CES SPLENDIDES COTEAUX, LE PINOT NOIR S'IMPOSE, D'AUTRES CÉPAGES RÉVÈLENT LEUR ORIGINALITÉ ET L'ACCUEIL DU PUBLIC SE DYNAMISE D'ANNÉE EN ANNÉE

Dans la vallée de l'Arce, beaucoup se souviennent de Sandrine Girardot, qui présida la coopérative Chassenay de 2007 à 2015, avant de disparaître tragiquement à l'âge de 48 ans. Ils n'ont pas oublié son dernier discours rappelant la naissance de la marque : « *Nous sommes en 1964. L'événement pour les 62 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 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 Jean, Henri, Maurice... Et là, c'est l'unanimité : Chassenay d'Arce. Un nom original, rassembleur, prestigieux et audacieux, tout ce qui caractérise l'ambition de nos jeunes vignerons pour leur coopérative.* » Chassenay d'Arce allait grandir, grandir... Aujourd'hui, la coopérative réunit 130 familles sur 325 hectares (viticulture raisonnée). 1 500 000 bouteilles sont élaborées chaque année, dont 300 000 sous la marque Chassenay d'Arce. On y trouve, notamment, les remarquables Confidences, empreintes de finesse et de fraîcheur (à partir de 49,90 € avec leur coffret). Le Brut (100 %

pinot noir) surfe sur la vinosité ronde (pêche, abricot) et la délicatesse des arômes de noisette, miel, violette. Le Rosé 2009 enchante aussi à table (pinot noir 85 %, chardonnay 11 %, pinot blanc 4 %), avec sa robe corail, ses bulles fines, son parfum subtil (pétale de rose, fraise des bois, cerise), sa bouche ample, structurée et finement épicée. Avec leurs équipes, le président, Franck Barroy, le directeur, Thomas Leclère, et le chef de cave, Brice Bécard, se font l'écho de cette maxime : « *L'esprit des pionniers est toujours aussi vivace et le désir d'entreprendre encore plus fort.* » À l'image du nouveau site œnologique, qui propose une visite ludique et pédagogique dans les caves du XIX^e siècle et en cuverie (les quatre saisons de la vigne et ses outils, du terroir à la dégustation). 6 000 personnes ont été accueillies en 2015. Cerise sur le gâteau : ce sont des vignerons en personne qui guident le public tout l'été. Comme à la maison.

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE
10110 Ville-sur-Arce
03 25 38 34 75 ou www.chassenay.com



**CHASSENAY D'ARCE
VINTAGE BRUT**
La bulle apparaît fine et généreuse. Les agrumes, les fleurs et les fruits blancs, relevés de notes briochées et toastées, délivrent une plénitude gourmande. → 29,50 €.



MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE
CHASSENAY d'ARCE

LA PARISIENNE





CHAMPAGNE
CHASSENAY d'ARCE

PALMARES 2016

CUVEE PREMIERE brut	OR – CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2016 OR – GILBERT ET GAILLARD 2016 BRONZE – IWCS 2016 COMMENDEE – IWC 2016 ARGENT – GLOBAL SPARKLING MASTER 2016 BRONZE – DECANTER 2016
CUVEE ROSE	OR – MUNDUS VINI 2016 COMMENDEE – IWC 2016 OR – CONCOURS DES VINS DE LYON 2016 COMMENDEE – DECANTER 2016
CUVEE BB 2006	ARGENT – ELLE A TABLE 2016 OR – CONCOURS DES VINS DE LYON 2016 OR – GILBERT ET GAILLARD 2016 2* – GUIDE HACHETTE 2017 ARGENT – CHAMPAGNE MASTER 2016 14/20 – BETTANE ET DESSEAUVÉ 2017
CUVEE VINTAGE 2006	91 WINE ENTHUSIAST 2016 BRONZE – EFFERVESCENTS DU MONDE 2015 OR – ELLE A TABLE 2015 15/20 – BETTANE ET DESSEAUVÉ 2017
CUVEE PINOT BLANC 2008	OR – GILBERT ET GAILLARD 2016 ARGENT – CHAMPAGNE MASTER 2016 15/20 – BETTANE ET DESSEAUVÉ 2017
CONFIDENCES	16.5/20 – JANCIS ROBINSON ARGENT – GLOBAL MASTER PINOT NOIR 2015 14.5/20 – GAULT ET MILLAU 2016 ARGENT – MONDIAL DE BRUXELLES 2014 GOLD – CHAMPAGNE MASTER 2014 ARGENT – CHAMPAGNE MASTER 2016 14/20 – BETTANE ET DESSEAUVÉ 2017
CONFIDENCES ROSE mill 2009	17/20 - JANCIS ROBINSON COMMENDEE – IWC 2015 ARGENT – GLOBAL MASTER ROSE 2015 OR – TOP 10 – EFFERVESCENTS DU MONDE ARGENT – CONCOURS DES VINS DE LYON 2015 OR – GILBERT ET GAILLARD 2016 14.5/20 – BETTANE ET DESSEAUVÉ 2017