

## Une belle dégustation de vins et de bulles rosées



2025 commence sur les chapeaux de roue avec de premières dégustations (toujours avec modération) et de belles confirmations. La maison [Chassenay d'Arce](#) propose sa Cuvée Expression rosé brut et la **Maison Pichon Père et Fils 2** cuvées rouge et blanc, de quoi faire frissonner les papilles.

### Le vin rouge **Saint Joseph Palisse 2022** \_ 34 euros HT

Ce vin rouge 100% cépage **Syrah** est très emblématique du domaine. A l'oeil, sa robe est couleur rubis, soutenue. Son nez est floral violette, fruits rouges mûrs, mûre, myrtille, avec une note minérale et poivrée, avec enfin une touche de chocolat noir. La bouche est un beau mélange de puissance et souplesse, avec des saveurs de raisin très mûr et de cerise avec pour résultat une cuvée élégante et une très belle complexité jusque dans la longueur. Le vin se déguste particulièrement bien avec un tajine de poulet aux aubergines, un magret de canard ou une Côte de boeuf.



## Le beau vin blanc **Crozes hermitage blanc 2023** 27 euros

Ce vin blanc 100% cépage **Marsanne** est emblématique de l'appellation **Crozes Hermitage**. Le nez est un véritable bouquet floral pour un voyage olfactif où les fleurs blanches se mêlent aux fruits à chair blanche, évoquant poires et pêches, avec un côté minéral, discret mais affirmé qui ajoute de la profondeur. La bouche est marquée par une belle fraîcheur avec une belle acidité et des notes fruitées qui se prolongent en finale, avec une légère touche de minéralité. Le vin se déguste idéalement pour un apéritif raffiné ou avec des poissons cuisinés et un plateau de fruits de mer.

### **En bref : Maison Pichon Père et Fils :**

Pour la Maison Pichon Père et Fils, tout commence par une histoire de famille qui partage la passion de la Syrah et du Viognier pour produire des vins haut de gamme. La production de 180 000 bouteilles est vendue au domaine et présente chez des cavistes et dans des restaurants dont de nombreux restaurants étoilés français. Les vins sont également distribués dans plus de 20 pays dans le monde. A l'image de l'esprit de perfection de la famille Pichon et celle de leurs vins toujours plus fins et élégants, la cave dernier cri est inaugurée en janvier 2023 dans le hameau du domaine familial, moderne, grande, fonctionnelle, des équipements premium pour des terroirs prestigieux. Corentin et Christophe Pichon élargissent encore la gamme, proposant régulièrement de nouvelles cuvées.



## Champagne Chassenay d'Arce rosé Cuvée Expression (prix caveau 28.60 euros et en vente chez des cavistes renommés en France comme Le Printemps du Goût et Le Repaire de Bacchus)

Cette Cuvée Rosé a été rebaptisée par la Maison qui a choisi lors des derniers embouteillages de conserver les bouteilles vertes. Le verre vert, fabriqué à partir de verre recyclé, offre une meilleure protection contre les rayons UV, ce qui préserve les arômes délicats de la **Cuvée Expression**. Cette cuvée est surtout marquée par une nouvelle présentation, en accord avec les engagements de la Maison pour l'environnement et la qualité. A l'oeil, la bulle semble légère, aérienne. La robe saumonée apparaît brillante et très engageante. Le nez est complexe, mûr et intense, floral violette, fruité fraise des bois et framboise, pomme et pamplemousse. La bouche est souple, gourmande fraîche, minérale et longue sur les fruits rouges. Le champagne accompagne idéalement un saumon grillé, du canard aux cerises, de la viande en sauce, une charlotte aux fruits rouges, un sorbet fraise, une tarte à pâte sablée et aux fruits rouges. Un champagne parfait pour les grandes occasions.

### **En bref :**

La Maison de Vignerons, Champagne Chassenay d'Arce, créée en 1956, rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 hectares de vignoble étendus sur 14 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 37 % HVE Haute Valeur Environnementale et VDC Viticulture Durable en Champagne, les deux référentiels de certification environnementale.

Chassenay d'Arce agit, de nouvelles initiatives environnementales sont appliquées depuis fin 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 Confidentielles qui gardent des coffrets, fabriquées en mono-matériau 100% recyclable et réutilisables pour marquer l'excellence de ces cuvées.