

A R Q U É M I E

En 2014, Pierre Fresne entreprend une nouvelle aventure en créant des vins et des champagnes exceptionnels en série limitée à destination des connaisseurs. Depuis, il élabore chaque année un ou deux de ces vins uniques, selon ses envies et le profil du millésime. Cette collection s'appelle *Arquémie*, c'est comme cela qu'on appelait l'alchimie au Moyen-Age. Décrite comme « une science réellement royale et une étude sans doute divine...elle fait mille eaux diverses, mille huiles, de nombreuses liqueurs sans lesquels on ne pourrait vivre confortablement ni même vivre du tout », l'*Arquémie* incarne l'esprit de cet éventail de micro-cuvées.

N°
02



A R Q U É M I E
C H A M P A G N E
Blanc de Blancs
Premier Cru Extra Brut

PRODUCTION
2016 BOTTLES

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay. Base récolte 2014, 25% de vin de réserve 2013. 100% Cuvée.

PROVENANCE : Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange des parcelles « Les Mont Teigneux », « La Sente au Pas » et « Les Grèves ». Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox. Fermentation malo-lactique bloquée. Vin de réserve élevé en fûts de chêne 1 an.

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2015 tirage liège. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 45 mois.

DOSAGE : 0 g/l (Brut Nature)

DEGUSTATION : Robe jaune or pâle à reflets verts. Le premier nez et dominé par des notes d'agrumes. Dans un second temps, des notes d'amandes et de fleurs blanches.

N°
03



A R Q U É M I E
C H A M P A G N E
Blanc de Noirs
Premier Cru Extra Brut

PRODUCTION
2037 BOTTLES

ASSEMBLAGE : 75% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir. Base récolte 2013, 20% de vin de réserve.

PROVENANCE : Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange des parcelles « Les Barbaries », « Les Mainberts » et « Les Caves ». Sols principalement argilo-calcaires, avec une petite proportion de sols sableux.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox. Fermentation malo-lactique faite.

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2014 tirage liège. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 60 mois.

DOSAGE : 4 g/l (Extra-Brut)

DEGUSTATION : Robe or limpide, au nez pomme granny et poire avec une note florale. En bouche, miel, biscuit sablé et pomme rôtie, avec de la brioche en fin de bouche.

N°
04



A R Q U É M I E
Coteaux Champenois
"Les Glaisières"
Blanc 2018

PRODUCTION
400 BOTTLES

ASSEMBLAGE : 60% Chardonnay, 25% Petit Meslier, 15% Pinot Meunier.

PROVENANCE : Vigne Premier Cru à Villedommange « Les Glaisières ». Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox. Fermentation malolactique faite.

VIEILLISSEMENT : En fûts de chêne un vin pendant 8 mois.

DEGUSTATION : Ce vin blanc tranquille à robe or pâle a un nez sur les notes empyreumatiques (grille et fumé), de vanille et de clou de girofle. En entrée en bouche, dominante citronnée, suivi par des notes noisette grillée. Retour de la note acidulée en finale.

N°
05



A R Q U É M I E

Coteaux Champenois
"Les Barbaries"
Pinot Noir 2018

PRODUCTION
310 BOTTLES

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir.

PROVENANCE : Vigne Premier Cru à Villedommange « Les Barbaries » (vieilles vignes >40 ans). Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox. Fermentation malolactique faite.

VIEILLISSEMENT : En futs de chêne un vin pendant 8 mois.

DEGUSTATION: Ce vin rouge tranquille a une robe rubis, avec un nez d'épices et de fruits rouges. Fin et élégant en bouche, avec une dominance de cerises et d'épices, soutenus par des tannins fins et du bois parfaitement dosé.