

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°
06



A R Q U É M I E
C H A M P A G N E
100% Pinot Noir
Premier Cru Brut Nature

PRODUCTION
2502 BOUTEILLES

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir. Base récolte 2015, 37,5% de Solera Pinot Noir démarré en 2012.

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

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2016. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 8 ans.

DOSAGE : 0 g/l (Brut Nature)

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°
08



A R Q U É M I E
Coteaux Champenois
Rouge
"Les Arches" 2019

PRODUCTION
373 BOUTEILLES

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir.

PROVENANCE : Provient d'une seule parcelle, Les Arches, vigne Premier Cru à Villedommange. Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox, macération pelliculaire de 2 semaines.

VIEILLISSEMENT : Vieilli 2 ans en fûts de chêne bourguignons 1 vin. Mis en bouteille en 2023.

DEGUSTATION : Vin rouge tranquille à robe rubis brillant aux reflets grenat délicats. Nez de fruits rouges (griotte, framboise, fraise des bois), suivi de notes de pétale de rose, de fines épices, et une légère touche de sous-bois. La bouche dévoile une matière fine portée par une acidité ciselée typique du climat champenois. Les tanins, souples mais présents, apportent une structure délicate, presque satinée. La fraîcheur et la tension minérale prolongent la dégustation.

BIENTOT DISPONIBLE, NOUS CONTACTER AVANT DE PASSER COMMANDE

N°
09



ARQUÉMIE
CHAMPAGNE
Blanc de Blancs
Premier Cru Extra Brut

PRODUCTION
2001 BOUTEILLES

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay. Base récolte 2018 (60%), 40% de vin de réserve 2017 (dont la moitié a été élevée en fûts de chêne et d'acacia).

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 sur 40% des vins.

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2019. Vieilli sur lies minimum 6 ans.

DEGUSTATION : D'un or pale lumineux, traversé de fines bulles régulières, la robe révèle une mousse délicate et persistante. Un nez précis et élégant mêle les agrumes frais (citron jaune, pamplemousse) et les fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille). L'élevage en fûts apporte des nuances de noisette fraîche, amande, thé blanc, délicates touches de vanille et de miel d'acacia, et un léger trait toasté. Quelques notes crayeuses et salines rappellent le terroir et renforcent la finesse aromatique. En bouche, l'attaque est vive, portée par une tension citronnée. La texture est légèrement crémeuse, guidée par la pureté du chardonnay. Un vin avec une finale de grande précision et une minéralité vibrante.

BIENTOT DISPONIBLE, NOUS CONTACTER AVANT DE PASSER COMMANDE

N°
IO



ARQUÉMIE
Coteaux Champenois
Chardonnay 2023

PRODUCTION
266 BOTTLES

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay.

PROVENANCE : Vignes Premier Cru à Villedommange. Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox. Fermentation malolactique faite.

VIEILLISSEMENT : En fûts de chêne un vin pendant 2 ans.

DEGUSTATION: Ce vin blanc tranquille d'une couleur or pâle a des notes grillées et toastées sur le nez, ainsi que de la vanille et des clous de girofle. En bouche, la première impression est dominée par les agrumes, suivie par des notes de noisettes grillées. Une acidité brillante et fraîche en fin de bouche.