



Aérogare  
de Vitry-en-Artois  
62117 BREBIERES  
Tél. 03 21 50 01 32  
et 03 21 50 02 66  
Fax. 03 21 50 84 17



## Coin Recette :

Une bonne adresse dans le Nord

### Air Accueil RESTAURANT

Poêlée de Noix de St-Jacques au Champagne  
et endives confites au curry.

Poêlée de Noix de St-Jacques : Epluchez et lavez les coquilles Saint-Jacques. Epluchez les échalotes, ciselez-les et disposez-les

dans un poêlon avec champagne et poivre du moulin. Faites réduire de moitié, et ajoutez la moitié de la crème fraîche. Laissez cuire et ajoutez les Saint-Jacques.

Endives confites au curry : Coupez les endives en julienne. Epluchez les giroles, lavez-les, et faites-les sauter. Faites des lanières de tomates pour le décor dans une sauteuse bien chaude, ensuite, faites suer les endives avec un peu de beurre, sel, poivre, curry et le reste de la crème fraîche. Laissez mijoter.

Dressage : Garniture au centre de l'assiette : Superposez les giroles sur la Julienne d'endives. Saucez autour, déposez-y les noix de Saint-Jacques bien chaude accompagnées des lanières de tomates.

Pour accompagner cette recette, nous vous conseillons le Brut Lorient.

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 kg de coquilles St Jacques,
- 200 g de beurre doux,
- 100 g de tomate,
- 1 Kg d'endives,
- 150 g de giroles,
- 100 g d'échalotes,
- 25 cl de Champagne
- 40 cl de crème fraîche épaisse,
- Sel, poivre, ciboulette et curry.

## LA PRESSE EN PARLE...

Cette exploitation de la Vallée de la Marne s'est lancée dans la manipulation en 1931 ; elle dispose d'un vignoble de plus de 6 ha. Ce Carte d'Or, un blanc de noirs de meunier, se montre floral au nez. En bouche apparaissent les épices et le fruit de la passion. Egalement cité, le Rosé issu majoritairement de meunier, récolté en 1996 ; il est coloré par un vin rouge de pinot noir vendangé en 1993. On y décèle le poivre, le café et le noyau de cerise. Même note encore pour la Cuvée du Millénaire, assemblage de 80% de Meunier et de 20% de Chardonnay, vineuse, vive et équilibrée.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES  
VINS  
2000



CHAMPAGNE Michel LORIENT

13, Rue de Bel Air - 51700 FESTIGNY - Tél. 03 26 58 33 44 - Fax. 03 26 58 03 98

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Ces photos ont été prises par le Studio Guérin



# LE LORIENT D'OR

Les Echos du Champagne Lorient

N°1

**M**adame, Monsieur, Chers Clients et Amis,  
Nous sommes heureux de vous présenter le dernier-né de notre Maison "Le Lorient d'Or".

Ce mini-journal, que l'on veut "frais" et agréable à lire, vous sera adressé régulièrement à partir de maintenant.

Son objectif premier est de vous informer sur la propriété et sur le Champagne auquel vous êtes fidèle.

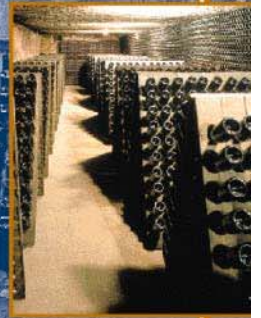
Vous découvrirez à travers ce quatre pages, les échos et nouveautés, des explications sur les techniques (vignes et élaboration), quelques conseils et "infos" ludiques et surtout une recette choisie parmi nos clients restaurateurs.

Tout cela, bien-sûr, dans le but de toujours plus communiquer avec vous, en vous rappelant que nous sommes disponibles en permanence, pour répondre à toutes vos questions.

Nous espérons que vous serez séduits par "Le Lorient d'Or".

Votre Vigneron Dévoué  
Michel Lorient.

Editorial



Sommaire

L'Accueil à la Propriété

Technique : Le liage

L'assemblage des Crus

Les Echos de la Maison

La Recette du Chef





## Visite à la Propriété

### Une nouvelle Salle de Réception

Élément incontournable qui permet au client de connaître notre Maison et de porter un jugement... *l'Accueil.*

**P**our nous, l'accueil à la Propriété est primordial et depuis toujours, avec un réel plaisir, nous recevons sur rendez-vous nos clients pour une visite complète de la Maison.

Visite, au cours de laquelle, vous pouvez découvrir les principales techniques de l'élaboration du Champagne, le pressoir, la cuverie et les caves...

Le tout ponctué d'une dégustation de la qualité que vous avez choisie.



Cela va bien-sûr continuer dans de meilleures conditions encore, car nous avons inauguré, depuis quelques semaines, notre Salle de réception, avec vue sur le vignoble.

Nous sommes heureux de vous la faire découvrir en photo, mais nous le serons plus encore, lorsque vous viendrez la visiter à Festigny.

## Un peu de Technique

### Le Liage

**A**u fur et à mesure que la taille se poursuit, le vignoble change d'allure : la belle ordonnance des vignes taillées remplaçant petit-à-petit les rangs hirsutes des longs sarments d'hiver. Le vigneron procède alors à l'attachage ou "liage" des charpentes et des brins de sarments taillés, sur les fils de support de la vigne (à environ 45 cm du sol) lui donnant ainsi sa forme. Le jonc, traditionnellement utilisé pour le "liage" a été remplacé par de la ficelle, roulée en pelote, que le vigneron porte attachée à la jambe ou à la taille.

La ficelle est posée avec un "lieur" : petit outil servant à faire les nœuds puis à les couper.



## Oenologie...

### L'assemblage des Crus

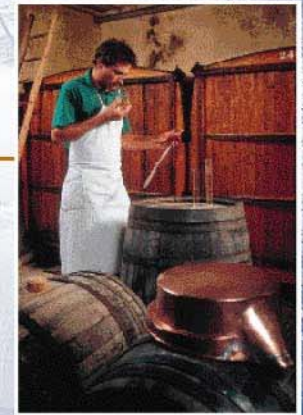
*L'Assemblage est un Art, voire un rite secret que nul ne veut partager...*

**M**ichel et Martine LORIOT vous parleront sans problème, des crus et des cépages qui entrent dans leur assemblage, mais jamais ils ne vous dévoileront les proportions retenues dans leur savant et subtil mélange. Afin d'obtenir une qualité constante, notamment pour le "Brut sans année": notre Carte d'Or, symbole d'une fidélité de la clientèle, Michel Lorient mêle judicieu-

sement au vin nouveau, du vin des années antérieures, appelés "vins de garde" pour maintenir sa régularité.

Par contre, lorsqu'une année donne au vin des qualités exceptionnelles, aucune addition de vin ancien n'est opérée...

L'on obtient alors le Millésime !



## Qui est le Loriot ?

"Est-ce que j'ai bien vu ?" Mais oui, pas de doute, c'est un loriot mâle que tu as vu passer. Il n'y a pas d'oiseau semblable par la couleur : jaune d'or, avec des ailes noires. Le Loriot a le sifflement très particulier, clair et sonore, qu'on ne confond plus dès qu'on l'a entendu au mois de mai. Il adore les raisins, les cerises et les figues : c'est près des vignes et des vergers qu'on peut l'apercevoir. Mais comme il se dépêche ! Si on le voit si peu, c'est qu'il passe presque tout son temps caché dans les grands arbres de la forêt. Et, dès la fin juillet, il s'envole vers l'Afrique tropicale.



## Les Echos de la Maison

### Cuvée Le Loriot d'Or

**P**our les Amateurs de belles bouteilles et de beaux coffrets, ou pour offrir un cadeau original lors d'une fête ou d'un anniversaire, nous tenons encore à votre disposition quelques Cuvées de Prestige numérotées "Le Loriot d'Or".

Ces Cuvées uniques, riches et aromatiques, livrées en quantité limitée sont commercialisées au prix de 159 francs. N'hésitez pas à vous renseigner.



### Le relooking de nos étiquettes

**D**'ici quelques mois, vous découvrirez nos habillages de Champagne légèrement changés. En effet, nous avons décidé, tout en gardant les bases de ce qui existe, d'apporter à nos étiquettes et à nos collerettes une touche d'élégance et de finesse supplémentaire, afin qu'elles embellissent encore plus votre table.

Mais, rassurez-vous, modifications ne veut pas dire bouleversements, et vous reconnaîtrez toujours très facilement nos Cuvées.