

LA VALLÉE DU FLAGOT



Venez nous rendre visite et découvrir la Vallée du Flagot, qui se pare de ses plus belles couleurs à l'approche de l'été.

Au cœur des vignes, accompagné du chant des oiseaux, vous découvrirez Festigny, village pittoresque, son ruisseau «le Flagot», son église classée du XII<sup>ème</sup> siècle, ses lavoirs...



Le coin gourmand... Le coin gourmand...

POTÉE DE LOTTE, GAMBAS ET MOULES AU CHAMPAGNE

1. Nettoyez bien les légumes, coupez le chou en fines lanières et plongez le 2 minutes dans l'eau salée à ébullition. Coupez le restant des légumes en julienne.

2. Dans une cocotte, mettez la moitié du beurre faites chauffer et ajoutez le chou et la julienne, disposez les lardons dessus laissez cuire à couvert à feu très doux.

3. Faites la sauce Champagne : émincez finement l'échalote, faites-la suer avec le reste de beurre, ajoutez la crème, faites bouillir avec le champagne. Liez cette sauce avec un peu de Maïzena détendue à l'eau et vérifiez l'assaisonnement.

4. Coupez la lotte en 12 morceaux, décortiquez les gambas et faites ouvrir les moules, disposez les sur le chou dans la cocotte, nappez la sauce Champagne, laissez cuire 6 à 7 minutes à feu moyen.

5. Servez chaud. Vérifiez l'assaisonnement.

UNE RECETTE DU RESTAURANT LA TABLE SOURDET  
6 Rue du Dr Moret – 51700 DORMANS - 03.26.58.20.57

Pour 4 personnes :  
1 filet de lotte (720 gr)  
8 gambas  
500 gr de moules Bouchot  
100 gr de lardons  
½ chou vert  
1 navet  
1 carotte  
1 poireau  
1 échalote  
15 cl de Champagne  
15 cl de crème liquide  
50 gr de beurre  
Sel, poivre  
Maïzena



CHAMPAGNE MICHEL LORiot  
13, Rue de Bel Air - 51700 FESTIGNY - Tél. 03 26 58 34 01 - Fax. 03 26 58 03 98  
Site : www.champagne-loriot.com - E-mail : info@champagne-loriot.com



LE LORiot D'OR



ÉDITORIAL

Madame, Monsieur, Chers Clients et Amis

Avec ce 11<sup>ème</sup> numéro du Lorient d'Or, vous découvrirez l'évolution de notre logo, qui progressivement prendra place sur l'ensemble de notre gamme.

Le M pour Michel, Martine et Marie, le L pour Lorient et la tête de notre oiseau fétiche, le loriot. C'est un petit coup de modernité dans la tradition.

Les vins de la récolte 2010 sont maintenant prêts à la mise en bouteilles. La qualité est toujours au rendez-vous et vous aurez plaisir à découvrir le Millésime 2010 dans quelques années.

George Sand a dit : « Le Champagne aide à l'émerveillement », alors en attendant émerveillez-vous avec notre Millésimé Brut 2005.

Cordiales salutations,  
Martine et Michel Lorient



à découvrir... à découvrir... à découvrir... à découvrir...

CUVÉE MILLÉSIME BRUT 2005

Etre Champagne Millésimé se mérite. Seules quelques années (précisées sur l'étiquette) peuvent bénéficier de cette dénomination.

Il est composé de deux cépages : Pinot Meunier et Chardonnay. D'une seule récolte, notre Millésimé bénéficie d'un long vieillissement en caves.

Champagne unique, puissant et fin, aux arômes de fleurs et de fruits exotiques, il trouvera sa place lors d'apéritifs, de repas gastronomiques ou encore avec des fraises, juste pour le plaisir...



SOMMAIRE

EDITORIAL

CUVÉE MILLÉSIME  
BRUT 2005

PRESSE ET  
DISTINCTIONS

SOUTIRAGE

LA GAMME  
CHAMPAGNE  
MICHEL LORiot

LA VALLÉE  
DU FLAGOT

COIN CUISINE

## PRESSE ET DISTINCTIONS

De belles récompenses pour cette année 2011 !



Médaille d'Or - Prestige Brut  
Médaille d'Or - Millésimé Brut 2005  
Médaille d'Argent - Rosé Brut  
Concours Général Agricole de Paris 2011

Médaille d'Or - Pinot Meunier Vieilles Vignes  
Médaille d'Argent - Prestige Brut  
Concours des Vignerons Indépendants 2011

GUIDE 2011 BETTANE & DESSEAUME - Sélection Extra-Brut

«...du style et de la personnalité...»

GAULT MILLAU 2011 - Marie-Léopold Sec

«...tout en douceur et en fruité...»

LE FIGARO MAGAZINE - Réserve Brut

«...mettre en valeur le Pinot Meunier...»

TERRE DE VINS - Rosé Brut

«...toute en finesse et en délicatesse...»

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Blanc de Blancs Brut Millésimé

«...Doré, expressif, floral, beurré, généreux... Bravo !»

BLOG LES 5 DU VIN - Pinot Meunier Vieilles Vignes

«...de la fraîcheur, de l'allégresse...»



Une étape de la fabrication du Champagne... Une étape de la fabrication du Champagne...



### LE SOUTIRAGE

Soutirer signifie faire passer un liquide d'un récipient à un autre.

C'est ce que nous faisons après chaque fermentation, pour sortir les lies qui se sont déposées au fond des cuves.

C'est toujours un moment important quand nous soutirons une cuve pour la première fois après la fermentation, quand le jus de raisin s'est changé en vin.

La nouvelle récolte se dévoile, elle nous montre ce qu'elle a dans le ventre, ses arômes, son potentiel et la promesse qu'elle nous fait de devenir un grand Champagne.



Notre gamme... Notre gamme... Notre gamme... Notre gamme... Notre gamme... Notre gamme...

## DÉCOUVREZ LA GAMME CHAMPAGNE MICHEL LORIENT



RÉSERVE  
BRUT  
BLANC DE  
NOIRS

Pinot Meunier  
Champagne rond et  
fruité  
il ravira famille  
et amis.



PRESTIGE  
BRUT

Fruit d'un subtil  
assemblage  
de Pinot  
Meunier  
et Chardonnay.  
Champagne fin et  
élégant, idéal à  
l'apéritif ou  
pour une réception.



SÉLECTION  
EXTRA BRUT

Sensation de  
finesse,  
de fraîcheur  
et de vivacité  
pour ce  
Champagne  
excellent à l'apéritif  
ou avec un plateau  
de l'écailler.

ROSÉ  
BRUT

Champagne au nez  
de fruits rouges,  
il se mariera  
parfaitement  
avec une viande blanche  
ou une tarte aux  
fruits.



MARIE  
LÉOPOLD

SEC

Cuvée  
particulièrement  
féminine, délicieuse  
sur un foie gras ou  
envoûtante sur les  
saveurs douces et  
sucrées d'un  
dessert.



MILLÉSIME  
BRUT

Champagne unique,  
puissant et fin,  
bienvenu au cours de  
vos repas  
gastronomiques.



BLANC DE  
BLANCS

Cuvée de  
Chardonnay  
uniquement  
millésimée, légère  
aux parfums  
délicats  
de fruits frais.



PINOT  
MEUNIER  
VIEILLES  
VIGNES

Fleuron de la  
Maison,  
Champagne issu  
de vignes de plus  
de 60 ans,  
sa volupté vous  
surprendra sur un  
parmesan.