

ACTUALITÉ

GEL HISTORIQUE vendredi 11 Avril 2003

Dans la nuit du 7 au 8 avril, à la faveur d'un ciel découvert et d'une masse d'air froid venue de l'Est, le thermomètre chute jusqu'à moins 11 °C.

Dans les villages, c'est la stupéfaction, mais malgré ce froid d'hiver sur les bourgeons déjà développés (il a fait très chaud en mars), les dégâts resteront limités grâce à un air très sec et à l'absence d'humidité dans le sol. De plus, la météo annonce que le thermomètre va remonter progressivement. Bonne nouvelle ! Les gelées des jours suivants seront moins fortes.

Mais le temps a ses caprices et le jeudi 10, alors qu'il n'a pas plu depuis plus de 6 semaines, vers 18h00, une averse de neige traverse le vignoble pendant une vingtaine de minutes. Dans la nuit la température descend encore jusqu'à moins 6°C et au lever du jour, les coteaux sont encore blancs et le givre est partout.

Cette fois, le mal est fait, tous les secteurs sont touchés, les dommages sont considérables.

C'est une gelée historique, il faut remonter jusqu'à 1951 pour retrouver l'équivalent. Les estimations faites sur toute la Champagne donnent une moyenne d'un bourgeon sur deux détruit.

A ce jour, l'incertitude plane sur la prochaine récolte.

TECHNIQUE-CONSOMMATION

OUVERTURE FACILE de vos bouteilles de champagne

Vos bouteilles de Champagne Michel Lorient : Réserve Brut et Demi-sec, Rosé Brut, Millésimé Brut, sont équipées de la capsule à ouverture facile de Péchiney. Elle permet, en tirant sur la languette quadrillée, une découpe nette et rapide de la capsule. Grâce à cette innovation, vous accédez plus facilement au tortillon du muselet et vous présentez sur votre table une bouteille toujours d'un bel aspect esthétique.



CHAMPAGNE Michel LORIENT

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

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



LE LORIENT D'OR

Les Echos du Champagne Lorient

N°4



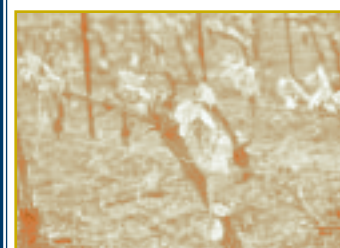
Madame, Monsieur, Chers Clients et Amis,

Après une récolte 2002 de rêve, en quantité et qualité, la nature reprend ses droits cette année sous la forme d'un événement historique... Découvrez-le dans ces pages.

2003 marque aussi pour nous une date anniversaire célébrée par la naissance d'une nouvelle Cuvée.

*Bonne lecture à tous,
Martine et Michel Lorient.*

EDITO



Les Travaux de saison : L'ébourgeonnage

L'ébourgeonnage est une opération qui a pour but d'éliminer les pousses inutiles, notamment celles qui ne portent pas de fruits ainsi que celles non-utilisées au

moment de la taille de la vigne.

L'intérêt majeur de cette technique, qui demande un grand savoir-faire et une certaine expérience, est d'aérer la végétation et de concentrer la sève dans les raisins pour améliorer leur maturité.

Edito

Travail de Saison

Histoire

Nouveauté

Coin Cuisine

La Presse

Actualité

Technique

SOMMAIRE

HISTOIRE-ANNIVERSAIRE

LES CENT ANS DU PRESOIR



Au tout début du **XX^{ème} Siècle**, les raisins récoltés dans les villages champenois étaient acheminés vers les grandes caves de Reims et d'Épernay. Ces transports longs étaient préjudiciables à la qualité de la vendange.

Sous l'impulsion des maisons de négoce, l'idée s'est imposée de pressurer la vendange au plus près de la récolte. Quelques vigneronns entreprenants ont relevé le défi, **Léopold LORIENT** fût l'un d'eux.

Il fit installer chez lui, **en 1903**, le premier pressoir du village pour transformer en jus de raisin sa propre récolte ainsi que celle d'autres vigneronns.

Cette époque fût un tournant dans l'histoire du Champagne, car tous les raisins furent dès lors écrasés le plus vite possible après la cueillette et envoyés en tonneaux vers les grandes caves.

Aujourd'hui, de nombreux centres de pressurage sont en place partout en Champagne à l'image du pressoir de **Léopold** installé il y a **100 ans**.

En hommage à Léopold et son épouse, vous pourrez découvrir très prochainement la nouvelle cuvée "**Marie Léopold**", vous apprécierez son style "début du **XX^{ème} Siècle**" !



NOUVEAUTÉ

"LA CUVÉE MARIE-LÉOPOLD"

"**Marie-Léopold**" a été créée spécialement pour célébrer le centenaire de notre vieux pressoir, en l'honneur de Léopold Lorient, fondateur de la Maison.

Cette Cuvée, particulièrement féminine, rend hommage aux Dames de la Maison Lorient, au passé, au présent et au futur.

Elaborée à partir de 20 % de Chardonnay et de 80 % de Meunier d'une récolte unique, son dosage SEC (20 g de sucre par litre) rappelle les Champagnes du début du **XX^{ème} Siècle**.

Charmeuse à l'apéritif, elle accompagnera à merveille foie gras et desserts.

Elle sera disponible à partir de 2003 et enrichira à coup sûr vos tables de fête !



LA RECETTE ANCIENNE

Gâteau du pays Champenois

Pour 6 personnes : 3 verres de farine, 2 verres de sucre, un paquet de levure alsacienne, 4 jaunes d'œufs + les blancs, un verre d'huile, un verre de Champagne.

Bien mélanger et battre le tout ; Incorporez les blancs montés en neige et versez jusqu'à mi-hauteur d'un moule beurré. Cuire à four moyen (ther 4 ou 5), pendant 40 mn.



LA PRESSE EN PARLE

LES VINS MOUSSEUX DU
MONDE ET LE CHAMPAGNE...

par Tom Stevenson

Michel Lorient - Festigny

Cette petite affaire familiale fut créée par Léopold Lorient, qui fournit des raisins à Moët jusqu'en 1908.

En 1931, il fit un pas de plus en vinifiant son propre champagne. Michel et Martine Lorient ont 6 hectares à Festigny et dans les villages limitrophes.

STYLE DE LA MAISON & GAMME

Ces champagnes comptent parmi les vins les plus expressifs de pinot meunier sur le marché actuel.

Cuisine et Vins
de France

Michel Lorient - Brut 98

Un Brut issu en majorité de pinot meunier, complété par une touche de chardonnay. Le nez fin et fruité aux notes florales de fougère, de fleurs blanches, exprime toute la jeunesse du vin. La bouche est souple, suave, déjà bien fondue.

Sans être un monument de charpente élevé pour défier le temps, cette Cuvée fait mentir les détracteurs du pinot meunier : on y trouve fruit et élégance.