

TECHNIQUE-ENVIRONNEMENT

LE RETOUR DE L'EAU À LA RIVIÈRE

Pour préserver et pouvoir continuer à transmettre ce merveilleux métier, nous devons mettre tout en œuvre pour maintenir l'équilibre naturel. Aussi, nous avons entrepris de récupérer l'eau utilisée pour le lavage pendant l'élaboration du Champagne : "On dit : il faut beaucoup d'eau pour faire un bon vin". Nous avons donc construit un réseau de collecte et une grande cuve de stockage. Les effluents vinicoles sont ainsi récupérés et ensuite sont traités par une entreprise. Cette opération nous permet ainsi de conserver et d'améliorer l'équilibre de nos rivières et participe à l'amélioration de notre environnement.



— Le Coin Cuisine

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR TATIN DE TOMATES ET HARICOTS VERTS

- Faire préparer par votre boucher un carré d'agneau d'environ 800 g
- 8 tomates ● 4 feuilles de brick ● 100 g de haricots verts
- Sel, poivre ● Huile d'olives ● Thym ● Laurier

Préparation : 30 mn - Cuisson : 20 mn - Pour confire les tomates : 2h30

Couper les tomates en deux, les saler et les confire pendant 2h30 avec l'huile d'olives et thym frais au four, thermostat 3.

Rôtir le carré d'agneau, après l'avoir salé et poivré, au four avec l'huile d'olives, thym et laurier, pendant 20 mn, thermostat 7/8.

Répartir les tomates confites dans quatre petits moules en téflon, recouvrir d'une feuille de brick et cuire 10 mn au four.

Cuire les haricots verts.

Découper le carré en cotes.

Dans l'assiette, mettre les cotes d'agneau, les tatin de tomates et les haricots. Saucer avec le jus d'agneau.



Recette de Martial Berthuit - Auberge Le Relais



CHAMPAGNE Michel LORRIOT

13, Rue de Bel Air - 51700 FESTIGNY - Tél. 03 26 58 34 01 - Fax. 03 26 58 03 98

Site : www.champagne-michelloriot.com - E-mail : info@champagne-michelloriot.com

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



LE LORRIOT D'OR

Les Echos du Champagne Lorient

N°5



Madame, Monsieur, Chers Clients et Amis,

Voici quelques lignes pour raconter le champagne au passé, au présent et en poésie.

Le Champagne est éternel.

Bonne lecture à tous,
Martine et Michel Lorient.

EDITO

Edito

Travail de Saison

Histoire-Pressé

Actualité

Info/Récompenses

Coin Littéraire

Technique

Coin Cuisine

SOMMAIRE

Les Travaux de saison : La taille



La taille est le premier travail de chaque nouvelle campagne.

Elle consiste à soulager la vigne des rameaux inutiles pour la prochaine récolte en respectant les règles établies depuis de nombreuses années par les vignerons Champenois.

Celles-ci imposent par exemple un nombre maximum de bourgeons à conserver sur chaque pied de vigne. Depuis plusieurs générations, les mêmes gestes sont reproduits chaque année. La taille peut s'effectuer à partir du mois de novembre, après la chute des feuilles, jusqu'au début du mois d'avril quand la vigne s'éveille. Les bois ainsi récupérés sont brûlés sur place ou sont broyés sur le sol et se transforment en humus. Plusieurs systèmes de taille sont autorisés en Champagne et sur notre domaine, pour la qualité, nous avons privilégié celles qui nous donnent une production moins importante.

HISTOIRE - PRESSE

UN ARTICLE DE PRESSE QUI CONFIRME LA QUALITÉ DES VINS DE FESTIGNY.

4ème génération de vignerons, notre mise en place a été possible avec tout le travail, le dévouement et la passion de nos ancêtres.

Nous avons justement découvert dans nos archives, un article très instructif d'un journal quotidien de notre région, datant de 1961 et nous pensons qu'il est important de partager avec vous cette richesse, ce souvenir, en voici donc quelques éléments qui confirment la notoriété du cru d'Excellence de Festigny.

11,12-XI-61-PAGE 4

En assemblant les vins de Festigny et d'autres crus à ceux d'Hautvillers, Dom Pérignon intronisa-t-il le champagne ?

L'histoire locale, celle qu'on appelle la « petite histoire » est parfois curieuse à consulter. En lisant ces jours derniers certains articles sur l'assemblage des vins de Champagne ou plutôt sur ce qu'on peut appeler les « crus » de la Champagne viticole, nous nous rappelâmes que, jadis, les moines d'Hautvillers possédaient, entre autres, quelques propriétés et droits divers sur les terroirs de Festigny et de Nesle-le-Bepona.

Le hameau de Neussle particulièrement était pour eux terre de vignes et l'abbé d'Hautvillers était présentateur pour les dîmes du vin de la paroisse de Nesle.

D'autre part, les mêmes moines avaient les mêmes avantages en plusieurs lieux du vignoble, tant au pays d'Épernay que sur les autres côtes des environs.

Défricheurs, vignerons et manipulateurs autant qu'éducateurs ils mettaient tout en œuvre afin de donner à leur abbaye toujours plus de prestige, du point de vue matériel et spirituel. Nous aurons un jour à en parler au sujet du monastère de Dormans.

Jusqu'au début du XVIII^e siècle, les vins de notre Province se vendaient généralement sous l'appellation de leur paroisse ou de leur commune d'origine.

On connaît à ce sujet les vers de Voltaire et ce dernier pourtant savait déjà les quali-

tés du « saute-bouchon ».

C'est, d'après les historiens, sous ce nom que se vendirent les premières bouteilles du nouveau vin d'assemblage, moussoux à souhaits, lancées sur le marché par les moines d'Hautvillers à la suite des « découvertes » du Cellerier Dom Pérignon.

N'oublions pas que ce dernier mourut en 1715 — la même année que Louis XIV.

Loin de nous la pensée de diminuer les mérites de ce saint homme, pas plus que ceux de son successeur, le frère Pierre, voire de tel autre de Pierry ou d'ailleurs... Chacun sait que les grandes découvertes ou inventions sont souvent la résultante des travaux — ou des surprises — de maints contemporains.

La T.S.F. n'est-elle pas la fille de Branly, de Marconi et d'un autre savant qu'on dit être Russe ?...

Il doit en être de même pour le champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui, sous son appellation bien de chez nous, comme dirait Jean Nothin.

Emettons même cette supposition...

...Un jour, Dom Pérignon constatant que les pressoirs de l'abbaye d'Hautvillers écrasaient des raisins d'un peu partout et qu'il était difficile de les mettre en bouteilles sous leur appellation paroissiale — Hautvillers, Ay, Pierry, Fes-

tigny... — ce qui obligeait les moines à un travail considérable, pensa qu'il serait bien plus simple de faire un mélange approprié des divers crus et de livrer celui-ci à la consommation sous un terme unique.

Fin dégustateur, il devait ainsi réaliser en assemblage qu'allât la finesse de tel vin, au corps de tel autre...

D'autres suivirent quelque peu et début on admit difficilement le principe de ce mélange jugé trop moussoux au gré des uns. Nous croyons même qu'un certain « pourvoyeur » des caves royales hésita longtemps avant d'accepter le nouveau vin...

On peut encore dire que ce même M. de Voltaire, mécréant s'il en fut, fut l'un des premiers à chanter les mérites du « saute-bouchon », qui devint peu après, recevoir son nom de baptême — universel — Champagne.

Avec la moussou domestiquée, ses vertus locales assemblées et multipliées, il allait conquérir le monde pacifiquement.

Ainsi, toutes les thèses et hypothèses étant envisagées et sans ne rejeter aucune, on pourrait demander qu'un jour, au tour du bon moine cellerier d'Hautvillers, statufié comme il se doit en son ancien domaine, figuraient les effigies des frères Pierre et Jean et celles des quelques savants champenois qui complétèrent son œuvre. ZED



ACTUALITÉ

LA JOURNÉE ANNIVERSAIRE

L'histoire de notre famille de vignerons et le passé du vignoble Champenois de FESTIGNY ont été les thèmes de notre journée "Portes Ouvertes" du mois de juin passé qui commémoraient le centenaire du vieux pressoir traditionnel de notre Maison.

La famille en habits d'époque, la visite de cave, la balade en calèche, la course de roulage de tonneaux, le coq au champagne, les gâteaux de grand-mère...!

Une journée très appréciée par tous les convives qui nous encourage à préparer une nouvelle "Portes Ouvertes" pour 2005 ! Nous vous préviendrons à l'avance pour vous inviter à venir nous retrouver en Champagne !

Un grand merci à toutes les personnes qui nous ont fait confiance et qui ont aidé à la réussite de cette journée ! En souvenir de ces bons moments d'échanges et de convivialité, voici quelques photos.



INFO DERNIÈRE MINUTE

RÉCOMPENSE

Nous avons reçu avec bonheur une **Médaille de Bronze au 50e Concours Des Grands Vins de France**, à Macon, parrainé par Pierre Fula et Luc Alphand, le Samedi 17 Avril dernier.

POÉSIE

Le Champagne, c'est le temps.

Un temps rassurant, un temps tout en rondeur, comme les bulles
Et la mousse qui s'accumulent sur la paroi du verre.

Le Champagne, c'est le temps.

Un temps de rêve, un temps d'enfance, un temps d'amitié et
D'amour, un temps de gestation dans les cuves de fermentation
Comme dans le ventre maternel.

Le Champagne, c'est le temps.

Un temps de parole, un temps à se raconter des histoires et aussi
Un temps de silence, un temps contemplatif.

Le Champagne, c'est le temps, le temps de vivre tout simplement.

DUPLICATA DE L'ARTICLE DE 1961