



TIRAMISU AU CHOCOLAT BLANC ET BISCUITS ROSES DE REIMS

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre au batteur électrique, ajoutez le chocolat fondu, la mascarpone et le rhum.

Montez les blancs en neige avec le sucre et incorporez cette préparation avec la précédente. Imbibez les biscuits roses dans du café fort, un peu sucré et chaud.

Déposez les biscuits au fond de ramequins ou de verres, recouvrez avec la préparation.

Laissez au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.

Décorez avec des biscuits roses, des copeaux de chocolat et du cacao.

UNE RECETTE DU RESTAURANT LA TABLE DE KOBUS
3 rue du Docteur Rousseau - 51200 EPERNAY - Tél.03 26 51 53 53

INGRÉDIENTS :

- 250 g de mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 15 g de sucre
- 30 g de rhum
- 150 g de chocolat blanc
- 150 g de biscuits roses de Reims



© COCHET CONCEPT - 03 26 51 53 53 - CREDIT PHOTOS : CLIC - IMAGE DE MARQUE - N°2006

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

UN NOUVEAU LOOK POUR LA GAMME MICHEL LORIENT

Après quelques retouches et évolutions au fil du temps, nous avons pris la décision de nous démarquer singulièrement, en créant pour notre gamme une nouvelle ligne d'habillages, complètement en dehors de l'incontournable et traditionnel style Champenois.

Votre accueil a confirmé notre choix.

En effet, partout où nous sommes allés en salon depuis le début de l'année, auprès de nos clients, déjà passés à la Maison et de certains journalistes spécialisés, nos nouveaux habillages ont rencontré un très vif succès.

Les couleurs ont séduit, mais c'est surtout le papier qui a fait la différence et créé la surprise, par son aspect tissé et surtout sa très belle iridescence.

Nous espérons, nous aussi, que comme ces privilégiés, vous serez sous le charme de cette nouvelle parure !

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



ÉDITORIAL



Madame, Monsieur, chers amis, chers clients, Déjà le septième numéro du Lorient d'Or, le temps passe si vite... A quelques semaines de l'été, cette nouvelle News-letter vous offre la possibilité de découvrir, brièvement, les dernières infos de la Maison. L'actualité, c'est bien-sûr, notre nouvel habillage qui a rendu un vrai "Coup de jeune" à notre image... Nous sommes assez fiers du résultat. Les gens qui l'ont déjà vu nous ont énormément félicité... Nous espérons que vous aussi serez

séduits !

Dans tous les cas, notre choix était de nous différencier un peu de la Champagne Traditionnelle, sans casser les codes établis... Cela avec des couleurs plus chaudes et un papier d'exception... Ce sera à vous de juger ! Dans cette lettre, vous allez découvrir également une revue de presse assez flatteuse, mais surtout notre nouvelle cuvée Spéciale, Pinot Meunier-Vieilles Vignes, nouveau fleuron de notre gamme.

Enfin et pour conclure, nous vous proposons une excellente recette de dessert que vous pourrez apprécier avec l'une de nos cuvées... si le courage vous manque pour cuisiner, il vous sera possible, si vous passez par chez nous, d'aller la tester directement chez notre ami, Serge, du restaurant La Table Kobus. Dans l'attente de nouvelles de votre part, nous restons à votre entière disposition.

Bien cordialement. Martine et Michel Lorient.

SOMMAIRE

- Editorial
- Le Tirage
- Cuvée Pinot Meunier "Vieilles Vignes"...
- Cadeau d'Exception
- Du côté de la Dégustation
- Récompenses, Citations et Médailles
- La Recette du moment
- La nouvelle gamme Michel Lorient

LE TIRAGE *une étape de fabrication du Champagne*



Le «tirage» est le terme utilisé en Champagne pour désigner l'action de «tirer» le vin et de le mettre en bouteilles.

Toutes les étapes de la fabrication du Champagne sont importantes mais certaines le sont plus que d'autres car elles demandent beaucoup d'attention, de concentration et de main-d'œuvre sur un temps très court.

Dix personnes viennent en renfort de l'équipe habituelle pour manipuler les flacons pendant deux jours. Les bouteilles sont remplies à la cadence de 4800 à l'heure, soit plus d'une par seconde. Alors qu'on peut dire pour les vins dits «tranquilles*» que la mise en bouteilles est le point final de leur élaboration, pour le Champagne, tout commence. Partant d'un vin filtré et tranquille, il s'agit de provoquer une nouvelle fermentation dans les bouteilles. Pour cela nous ajoutons au vin juste avant la mise en bouteilles, une quantité précise de sucre et des levures que l'on a pris soin de maintenir en pleine activité. Dans la semaine qui précède le tirage, les levures sont l'objet de toute notre attention car de leur bonne préparation dépend la réussite de la fermentation.

On dit : «Quand le vin est tiré il faut le boire» mais en Champagne, «quand le vin est tiré il faut qu'il mousse». Le tirage est donc l'étape cruciale de l'élaboration du Champagne.

Dans les 6 semaines qui suivent, le miracle se produit, les levures fermentent le sucre et produisent dans le même temps une grande quantité de gaz carbonique qui ne peut s'échapper et se dissout de force dans le vin. Ce dernier passe de «tranquille» à effervescent, c'est la naissance du Champagne.

Après quelques années de repos dans nos caves, notre Champagne libérera ses milliers de bulles pour votre plus grand plaisir.

* Un vin tranquille est un vin non effervescent.



s séduire... laissez-vous séduire... laissez-vous séduire... laissez-

CUVÉE PINOT MEUNIER VIEILLES VIGNES

La Rareté même au sein de notre gamme, la "Pinot Meunier Vieilles Vignes" est le fleuron parmi les fleurons.

Elaborée en mono-cépage en 100 % Meunier des coteaux pentus de Festigny, avec des raisins issus de vignes affichant plus de 40 ans de moyenne (les premières furent plantées par Germain Lorient, le Grand-père, en 1942), cette cuvée élaborée en quantité très limitée révèle en bouche des arômes uniques, elle exprime rondeur, élégance et raffinement et surtout, elle est l'expression de son Terroir.

Déguster une "Vieilles Vignes", c'est vivre un moment de plaisir intense...

Un de ces moments que l'on oublie pas.

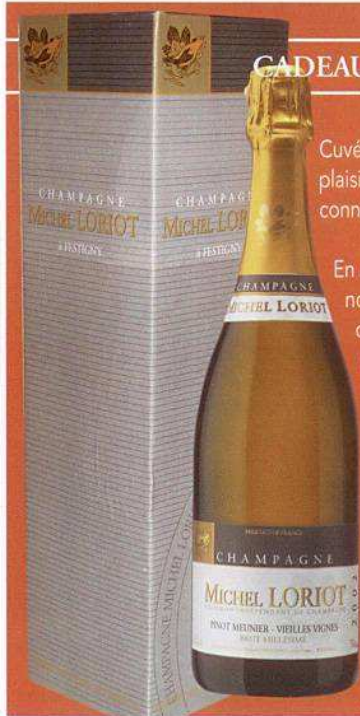


CADEAU D'EXCEPTION

Cuvée haut de gamme, pour le plaisir, à déguster entre amis et connaisseurs.

En cadeau, l'occasion d'offrir notre champagne à votre clientèle ou pour une fête, un dîner ou un anniversaire...

N'hésitez pas à nous contacter.



DU CÔTÉ DE LA DÉGUSTATION

On peut parler de reflets ambrés sur ce champagne à la teinte vieil or. La brillance est étincelante et l'effervescence très fine.

Des arômes très mûrs s'expriment au nez (pointe de fruit, miel, coing) mais aussi des senteurs de fruits secs (noisette, amande, praliné) avec des notes de blé mur.

La première impression en bouche contraste par sa fraîcheur, on retrouve en rétro olfaction la maturité aromatique.

Le dosage est léger ce qui laisse au vin toute sa délicatesse, la finale laisse ressortir une touche beurrée.

Cette Cuvée démontre avec éclat que le Pinot Meunier donne des champagnes pleinement généreux après quelques années de vieillissement. A servir avec des poissons en croûte ou des viandes en feuilleté.

Nous vous dédions ces quelques lignes en remerciement de votre fidélité

NOTRE SAVOIR-FAIRE DISTINGUÉ ET RÉCOMPENSÉ

2005/2006 aura été pour nous une période faste pour notre image et surtout pour la reconnaissance de la qualité de nos vins.

En effet, en plus de nos deux Prix des Vinalies (dont un d'excellence), de nos deux Médailles d'Argent, l'une au Concours National des Vignerons Indépendants de France, l'autre au Concours Général Agricole de Paris, la Presse Française et même internationale ont mis nos vins à l'honneur, après des dégustations à l'aveugle. C'est ainsi que sont parus différents articles, plutôt flatteurs dans LA DERNIÈRE HEURE (un journal Belge), dans VSD, BALADES GOURMANDES et CUISINES ET VINS DE FRANCE.

Tout cela nous fait très plaisir et nous sommes heureux de partager ces récompenses avec vous.



Michel Lorient : brut de Réserve

FESTIGNY V Passionnés et passionnants! Belle adresse qui émane du couple Martine et Michel Lorient, vigneron indépendant qui protègent l'œuvre de l'ancêtre-grand-père Lorient, dont le portrait trône en bonne place dans la salle de dégustation, autour d'un pichet à l'ancienne: c'est le premier du village, à l'époque, en... 1933!

La petite exploitation d'environ 6 ha bien grands, dont l'emblème est ces hectares de vignes (pinot meunier, pinot noir et chardonnay) et produit 60.000 bouteilles. Un peu d'export, en Angle-

terre, en Italie ou même dans les Antilles! Mais essentiellement de la vente directe. Comme un maître-pêcheur secret, une fois par an, les Lorient se retrouvent au pied des ceps pour déguster et combiner avec talent les crus, les cépages, les cuvées de l'année et les vins de réserve, les deux parents assemblant les cuvées sur leur palette. Les innombrables récompenses encablées témoignent eux-mêmes du savoir-faire de la maison, dont l'emblème est cet oiseau jeune et vert, le... Lorient, qui orné les nouvelles étiquettes.

Une visite chez les Lorient, et vous n'ignorerez plus rien du processus d'élaboration du vin de vin! Comment les bulles naissent, après la fermentation, grâce à l'apport de levures, moût et de sucre, comment on remue les bouteilles, toutes les 4 heures pendant 7 jours, comment on les dégorge ensuite, en tirant le dépôt, puis à l'aide du gendrot, avant de les fermer par un bouchon de liège. Le brut de Réserve exclusivement de pinot meunier) est la carte de visite de la maison.

Renseignements et visites (sur rdv): 18, rue de Bel Air, 51700 Festigny, Tel.: 03 25 26 58 34 (www.champagne-michelorient.com).



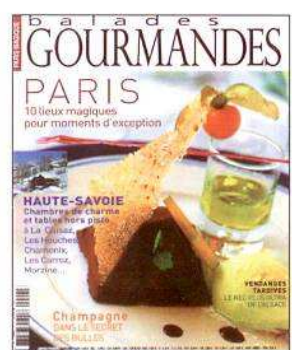
MICHEL LORIENT BRUT RÉSERVE
Une cuvée intéressante car issue exclusivement de pinot meunier : elle joue sur le fruit et la finesse plutôt que sur une structure taillée pour affronter les années. C'est tout l'agrément d'un champagne léger et tendre, livrant une composition de fruits jaunes, de fleurs comme le genêt, d'amande et de brioche.

NOTRE SUGGESTION : à l'apéritif, avec des coquillages.
Tél. 03 26 58 34 01



MICHEL LORIENT BRUT
Parmi les vignerons manipulateurs qui montent, les Lorient sont en bonne place. Après un vaillant 98, voilà que Martine et Michel nous régaleront avec une cuvée Réserve, consacrée au pinot meunier. On craque car, pour le prix, il est difficile de faire mieux : belle robe dorée, nez sérieux encore un peu fermé, bouche pleine, affirmée, dense, longue et fraîche, marquée en finale par une légère note de violette du plu bel effet.

A boire d'ici 2 ans... juste pour le plaisir.



DU CÔTÉ DES VIGNERONS
Dans notre article, nous avons privilégié le négoce. Normal, puisque, dirige le marché champenois, surtout à l'export. Mais il ne faut pas oublier les quelque 5 000 vignerons qui, eux, dominent le marché intérieur. Leurs châteaux de bataille ? Diversité et terroir. Si vous cherchez un champagne de l'Alsace, un grand cru de Lorraine, un pinot meunier ou un chardonnay d'origine de Montagne, une grande maison ne pourra pas vous le fournir ! L'orient, avantage et non des moindres, leurs champagnes sont en général moins chers que ceux des grandes maisons. Les petites exploitations jouissent de ce fait d'une liberté sur leurs marques ! Pour vous lancer dans la prospection du champagne vigneron, voici trois troussailles de premier choix.

TINOTIS 30 RUE DE LA SERRERIE, 51300 CHARENTON LE PONT, 03 26 58 34 01
Difficile de faire aussi bien et à si peu. Composés de trois cépages millésimés (2001, 2002 et 2003) le brut « Réserve » de Michel Lorient, robe dorée et nez... La réserve, nous offre sa douceur et sa plénitude en bouche, en plus d'un caractère affirmé et d'une longueur admirable.

Avec du nez bien regardé, quelle prise-plaisir, la « Grande Cuvée » de François Moreau, qui met en scène les pinots noirs de l'Alsace en nez épais, un fruit exaltant qui hâte le palais, une matière saine, riche, agréable et un fruit qui persiste. À privilégier chez 16,30 euros. Ces deux vins sont aussi disponibles à l'apéritif que sur des coquilles Saint-Jacques ou une anchoïlette à la crème.

© Michel Lorient, 13 rue de Bel Air, 51700 Festigny, Tel.: 03 26 58 34 01
© Moreau, 1 rue des Portes, 10110 Bouconville, Tel.: 03 25 28 00 70.

Voici l'arbitrage de la famille vigneronne champenoise sérieuse. Il y a Pierre, Jean-Mary, et son épouse Micheline, qui passent en douceur la main à leurs enfants, Mathias et Benoît. Ils héritent d'une propriété superbement entretenue sur les hauteurs de l'Alsace, charmant village qui domine la Meuse. Les Tarantins vivent avec justesse des vins qu'ils « plantent » pas à mettre en pots de chône. Tel n'est pas le cas de leur cousin Stéphane à Lorraine - 125 qui met constamment pour moitié de leur domaine, dans l'aire de pinot noir à partir des vins de 1999 et 1996 issue de vignes cinquantennaires cultivées façon bio sur le lieu-dit « Les Crayons ».

© Tarant, 9140 Dullay, Tel.: 03 26 58 30 66.
www.champagnefranc.com www.champagnevign.com
Les prix sont donnés à départ cave...