

LES NOTES DE MICHEL LORIoT

LE HORS-SÉRIE - MARS 2016



AU SOMMAIRE

QUI EST APOLLONIS ? - GAMME - MUSIQUE ET VIBRATIONS - COIN CUISINE



QUI EST APOLLONIS ? - ABOUT APOLLONIS

MARTINE, MICHEL, ALBAN ET MARIE
ACTEURS ET CRÉATEURS D'APOLLONIS

MARTINE, MICHEL, ALBAN AND MARIE,
COMPOSERS AND CREATORS OF APOLLONIS



Le berceau du Champagne Apollonis se trouve dans la famille de Michel Lorient depuis le 17^{ème} siècle, ses ancêtres travaillaient la vigne dès 1675. 12 générations de vigneronnes et de vignerons vont se succéder dont Palmyre et Léopold qui installeront le premier pressoir du village en 1903.

The origins of Champagne Apollonis can be traced back through Michel Lorient's family to the 17th century when his ancestors started growing vines in 1675. Since then 12 generations have followed including Palmyre and Léopold who built the village's very first press house in 1903.

De sa famille, Michel Lorient a hérité de deux passions : la musique et la viticulture, et aussi de sa fibre innovante. Grâce à la musique dans le vignoble et dans les caves, les sons agissent sur la vigne et sur les levures. La structure du champagne s'enrichit ainsi d'arômes plus complexes et de parfums plus raffinés.

Michel has inherited two passions from his family: music and vines, as well as the family's pioneering spirit. The music which is played in the vineyards and the cellars has a real effect on the vines and on the yeast in the wine. Thanks to this the champagne is enriched with more complex and more refined aromas.

Le domaine Apollonis s'étend sur 7 hectares à Festigny et a obtenu la certification HVE « Haute Valeur Environnementale » pour son respect du terroir, de l'environnement et de la biodiversité.



The Apollonis estate covers 7 hectares in Festigny and has been awarded HVE (High Environmental Value) certification in recognition of the care and respect given to the terroir, the environment and to biodiversity.

C'est sous le nom d'Apollonis que Michel Lorient présente sa gamme : fille d'Apollon et muse des arts et de la musique dans l'antiquité grecque, elle est l'ambassadrice idéale pour vous offrir un champagne élégant et expressif où les arômes livrent toute leur histoire.

Michel Lorient's range of champagnes bears the name Champagne Apollonis, the daughter of Apollo and the muse of music and the arts in ancient Greece. She is the perfect ambassador to help you discover champagnes that are elegant and expressive through whose aromas you can peak back into history.





GAMME - RANGE

«Les champagnes... se montrent tendres et délicats.»

«champagnes... that are both tender and delicate.»

Le Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2015

La gamme Champagne Apollonis par Michel Lorient s'offre à vous en trois familles, Les Classiques, Les Mutines et Les Virtuoses. The range of Champagne Apollonis by Michel Lorient falls into three families: Les Classiques, Les Mutines and Les Virtuoses.

Les Classiques : Héritage du savoir-faire de mon père Henri Lorient, Authentic Meunier et Patrimony sont deux cuvées au style traditionnel et franc, deux champagnes sur lesquels tout le monde se retrouve.

Les Classiques (The Classics): These are champagnes that my father Henri Lorient would have recognised: Authentic Meunier and Patrimony; two traditional, honest cuvées that everyone will enjoy.



Authentic Meunier : Médaille d'argent - Paris 2016 Concours Général Agricole • Médaille d'Argent - Concours des Vignerons Indépendants 2014 • RVF Le Guide des Meilleurs Vins de France 2015 «... un blanc de Noirs délicat...»



Patrimony Brut : Médaille d'Argent - Concours des Vignerons Indépendants 2015 et 2014 • La Revue du Vin de France Novembre 2015 «... éclatant de fruit...»

Les Mutines : Palmyre, Théodorine et Marie Léopold sont les champagnes rebelles de la gamme. Comme les femmes de la famille dont elles portent les noms, Les Mutines s'affirment par leur caractère original, nature, rose ou gourmand.

Les Mutines (The Rebels): Palmyre, Théodorine and Marie Léopold are the surprises in the range. Just like the women whose names they bear, each of these champagnes has a character all of its own, Brut Nature for Palmyre, Rosé for Théodorine, rich and luscious for Marie Léopold.



Palmyre : Gault&Millau Guide des Champagnes 2016 «Le vin dévoile ses plus beaux atouts...»



Théodorine Rosé : Médaille d'argent - Paris 2016 Concours Général Agricole • Médaille d'Or - Concours des Vignerons Indépendants 2014 et 2013 • Gault&Millau Guide des Champagnes 2016 «... séduisant fruité...»



Marie Léopold : Petit futé - Amateur de champagne 2014 «... douceur veloutée...»

Les Virtuoses : Composés de notes noires comme Monodie, de notes blanches comme Les Sources du Flagot, ou de noires et blanches à la fois comme Inspiration de Saison, Les Virtuoses se dégustent comme des œuvres musicales.

Les Virtuoses (The Virtuosi): These are champagnes to appreciate as you would a piece of music, Monodie composed of black notes, Les Sources du Flagot composed of white notes, or a harmony of both black and white such as Inspiration de Saison.



Inspiration de Saison 2008 : Médaille d'argent - Paris 2016 Concours Général Agricole • Gault&Millau Guide des Champagnes 2016 Coup de cœur «La noblesse aromatique est enjôleuse...»



Les Sources du Flagot 2007 : Gault&Millau Guide des Champagnes 2016 «... partition douce et élégante...»



Monodie 2007 : La Revue du Vin de France Novembre 2015 «... d'une complexité supérieure...»



MUSIQUE ET VIBRATIONS - MUSIC AND VIBRATIONS

**Ma décision était prise :
«Mes champagnes vieilliront en musique !»**

My decision was made: "My champagnes are going to age to the sounds of music too!"



Depuis 2010, les plus grands compositeurs bercent les vins sur lies en bouteilles. Et depuis 2012 dans notre vignoble, la musique est utilisée comme stimulateur de résistances naturelles de la vigne.

Since 2010 all the bottles ageing on lees in our cellars are lulled by the sounds of the great composers.

And since 2012 we have been playing music in our vineyards to stimulate the natural resistance of the vines.

J'ai hérité mon amour de la musique de mon arrière-grand-père, mon grand-père et mon père, tous trois musiciens dans la fanfare du village.

Germain, mon grand-père, était né pour la musique, il aurait souhaité en faire son métier mais son destin l'attendait dans les vignes.

Sa passion ne s'est jamais éteinte, je l'ai souvent écouté pendant ses répétitions au saxophone baryton, il m'apprenait à battre la mesure et j'écoutais avec lui les concerts de l'après-midi à la radio.

La fanfare a cessé d'exister dans les années 50 et avec elle, les cours de musique au village.

C'est une des raisons pour lesquelles je n'ai jamais appris à jouer d'un instrument mais l'esprit de mon grand-père est en moi.

Je n'entends pas la musique, je la ressens, elle me donne des émotions, me fait vibrer et peut me rendre joyeux ou mélancolique.

Au cours d'un voyage en Suisse en 2009, j'ai eu le privilège de visiter un chai à barriques inondé de musique, quelques mots ont suffi à me convaincre.

Ma décision était prise : «Mes champagnes vieilliront en musique !»

I inherited my love of music from my great grandfather, my grandfather and my father; all three of them were members of the village band.

Germain, my grandfather, was born for music; he would have liked to make music his career, but his path was laid out for him in the vineyards.

His love of music never disappeared and I spent many an hour listening to him practice on the baritone saxophone; he taught me how to beat time and we used to listen to concerts on the radio together in the afternoon.

The village band was disbanded in the 1950s and music lessons in the village stopped too.

That's one of the reasons why I've never learned to play any instrument, but my grandfather's spirit is still in me.

I don't just listen to music, I feel it; it gives me emotions and makes me resonate; it can make me happy or sad.

Once, when I was in Switzerland in 2009, I was lucky enough to visit a winery where the barrels were flooded with music. It took just a few words to convince me.

My decision was made: "My champagnes are going to age to the sounds of music too!"



TRAUBE
TONBACH
since 1789



STÉPHANE GASS - SOMMELIER
Hotel - Restaurant - Spa
Familie Finkbeiner KG
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn - Allemagne
www.traube-tonbach.de

Saumon / Salmon

400 g de saumon • 35 g d'anis étoilé • 1 c à c de carvi (cumin des prés) • 1 c à c de thym séché • 1 c à c de graines de fenouil séchées • 1 c à c de poivre noir • 1 feuille de laurier • 30 g de sucre brun • 35 g de Fleur de Sel • 2 c à s d'huile de soja / 400 g salmon • 35 g Star-anis • 1 TL caraway • 1 TL dried thyme • 1 TL dried fennel seeds • 1 TL black peppercorn • 1 laurel leaf • 30 g brown sugar • 35 g Fleur de Sel • 2 EL Soy bean oil

Hacher grossièrement l'anis étoilé, le carvi, le thym, le fenouil, le poivre noir et la feuille de laurier. Mélanger avec le sucre brun et la fleur de sel. Enrober le saumon avec le mélange d'épices. Placer dans un plat. Couvrir de papier d'aluminium. Laisser mariner 24 heures au réfrigérateur. Puis rincer sous l'eau froide. Sécher sur du papier absorbant. Star anise, cumin, thyme, fennel, black pepper and laurel leaf chop coarsely in a Flash cutter. Mix with brown sugar and fleur de sel. Salmon round season with the spice mixture. Place on a plate. Cover with foil. 24 hours in the refrigerator pickle. Then clean rinse under cool running water. Dry on paper towels.

Croquette / Croquette

40 g de saumon finement haché (mariné à l'anis) • 1 c à s de sauce poisson (nuoc môm) • 2 feuilles de coriandre • 1 c à c de sauce soja • sel • poivre du moulin • 40 g de chapelure japonaise / 40 g finely chopped salmon cubes (in anise pickled) • 1 EL salmon face • 2 corianders leaves • 1 TL soy sauce • salt • freshly ground pepper 40 g Asian breadcrumbs
Mélanger le saumon avec la sauce de poisson, la coriandre finement haché et la sauce soja. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Former 4 petites boules, enrober de chapelure et faire frire juste avant de servir, dans une huile de cuisson à 160 °C pendant 2 minutes. Salmon cubes mix with fish face, finely chopped coriander and soy sauce. Season with salt and pepper. Form 4 small balls, coat with breadcrumbs and bake just before serving in 160°C hot cooking oil for 2 minutes.

Saumon mariné à l'anis étoilé et caviar japonais, gelée de concombre, Affila-cress et gingembre mariné

Anis marinated salmon with caviar of flying fish, cucumber jelly, Affila-cress and pickled ginger

4
PERS.

Recette de Harald Wohlfahrt - Restaurant Schwarzwaldstube
Recipe of Harald Wohlfahrt - Schwarzwaldstube Restaurant

Vinaigrette / Vinaigrette

200 ml d'huile de tournesol • 75 ml de vinaigre de riz • 1 tige de citronnelle • 15 g de coriandre finement hachée • 15 g de ciboulette finement coupé • 4 c à s de sauce d'huître • 2 c à c de sauce soja • Piment de Cayenne / 200 ml sunflower oil • 75 ml rice vinegar • 1 St. Lemon grass • 15 g coriander finely chopped • 15 g chives finely cut • 4 EL oyster sauce • 2 TL soy sauce Cayenne pepper

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner de piment de Cayenne. Mix all ingredients and season with cayenne pepper.

Assortiment / Set

4 radis • 16 germes d'affila-cress • 20 g de caviar japonais (ou œufs de poisson volant) • 24 pousses de soja • 4 tranches de gingembre mariné / 4 radishes • 16 affila-cress-peaks • 20 g tobikko caviar (caviar of flying fish) • 24 soy beansprouts • 4 pickled ginger slices

Dip d'avocat / Avocado dip

1 avocat mûr épluché • 1/4 de mangue thaï pelée • 4 c à s de sauce chili douce • 1/2 bouquet de coriandre • 1/2 tubercule de gingembre (confits) • 1 c à c de beurre • 1/2 gousse d'ail pelée • 1 c à c de persil finement haché • Quelques gouttes de Tabasco / 1 avocado ripe peeled • 1/4 Thai mango peeled • 4 EL sweet chili sauce • 1/2 bunch coriander • 1/2 ginger tuber (candied) • 1 TL butter • 1/2 clove of garlic peeled • 1 TL finely cooked parsley • 1 few drops Tabasco

Mixer tous les ingrédients de manière homogène, passer à travers une passoire fine. Rectifier le goût avec du sel, du piment de Cayenne et du Tabasco. Puree all ingredients on the flash cutter into a homogeneous mass, through a fine sieve emphasize taste with salt, pepper(cayenne) and Tabasco.



Servir accompagné de la Cuvée Patrimony.
Serve with Cuvée Patrimony.

Gelée de concombre / Cucumber jelly

1 concombre • 5 ml de sirop de gingembre confit • 10 feuilles de coriandre • 10 g de vinaigre de riz • 1 c à c de piments verts • 5 feuilles de gélatine / 1 cucumber • 5 ml sushi ginger syrup candied • 10 corianders leaves • 10 g rice vinegar • 1 TL green chili peppers • 5 leaves gelatin

Lavez le concombre et mixer à la centrifugeuse. Chauffer l'eau de concombre égouttée avec le piment et la coriandre, le laisser infuser pendant 30 minutes et passer à la passoire. Dissoudre la gélatine ramollie dans le vinaigre de riz et mélanger avec le bouillon de concombre. Assaisonner avec du sel de mer et du poivre, puis placez au réfrigérateur pour refroidir. Couper la gelée de concombre en petits dés. Wash cucumber and mix in the juicer. The drained cucumber water with chili and coriander heat, let stand for 30 minutes and pour through a strainer. Dissolve the softened gelatin in rice vinegar and mix with the cucumber fund. Season with sea salt and pepper and place it in refrigerator to cool. Cut cucumber jelly in fine cubes.



Dressage / Arrange

Couper 4 tranches de saumon. Couper le reste du saumon en cubes. Disposer une tranche de saumon sur chaque assiette, puis la gelée de concombre, les germes d'affila-cress, les cubes de saumon, les germes de soja et le caviar japonais. Disposer quelques feuilles de coriandre et mettre la croquette sur le dessus au dernier moment. Garnir de tranches de radis. Enfin, verser un filet de vinaigrette et mettre quelques points de dip d'avocat autour. Cut salmon in 4 slices. Remaining salmon cut into cubes. Arrange a slice of salmon on plate, to cucumber jelly, affila-cress, salmon cubes, bean sprouts and flying fish caviar dish. Splash some coriander dip and put the fried croquette on top of it. Garnish with radish slices. Finally, drizzle the vinaigrette over and a put a few avocados dip points around.