

## Découvrez les Caves Particulières

Comme vous le savez, nous sommes adhérents de la CNCP (le petit logo que vous trouvez sur tous nos documents).

La CNCP : Confédération Nationale des Caves Particulières est un syndicat qui regroupe les fédérations régionales, dont celle de la Champagne. Elle valorise le savoir-faire de 10.000 vignerons indépendants de tous les terroirs de France.

L'appartenance de ces vignerons aux caves particulières assure à la fois l'authenticité de leurs vins, la défense de leur métier et la qualité de leur production.

Chaque vigneron de la Fédération a le vin dans la peau. Son métier passe avant tout et son terroir profite des soins les plus attentifs.

Comme nous, il soigne son pressurage, prépare, élabore et commercialise son vin, en suivant avec rigueur chacune des étapes, avec opiniâtreté, passion et créativité.

En appliquant ce logo CNCP sur nos documents, près de notre signature, nous nous engageons à respecter la charte des Caves Particulières. Emblème d'un métier de tradition multiséculaire, ce symbole garantit au consommateur le respect le plus rigoureux dans l'élaboration des vins tout en faisant à notre champagne ses caractéristiques spécifiques et son caractère, reflet de notre terroir associé à notre savoir-faire ancestral.



vigneron  
indépendant



CHAMPAGNE Michel LORIoT

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



# LE LORIoT D'OR

Les Echos du Champagne Loriot

N°2

Madame, Monsieur, Chers Clients et Amis,

Nous profitons de quelques instants de répit pour vous donner quelques informations sur le premier semestre 2001.

La première concerne notre mini-journal "LE LORIoT D'OR", que vous recevez en version condensée, accompagné de notre nouvelle plaquette institutionnelle, sur laquelle nous avons beaucoup travaillé, pour qu'elle vous séduise... Elle sera suivi d'ici peu de temps, par notre site internet que vous découvrirez en tapant [www-champagne-michelloriot.com](http://www-champagne-michelloriot.com).

Autre info importante, c'est bien-sûr une nouvelle récompense, puisque l'une de nos Cuvées a reçu une fois encore une Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2001.

Pour le côté technique, sachez que nous venons d'effectuer la mise en bouteille de notre Millésime 2000, fruit d'une récolte exceptionnelle. Il vous faudra quatre années de patience, avant de pouvoir le déguster, afin qu'il atteigne sa pleine maturité... Egalement et c'est important, nous mettons en place le système de viticulture raisonnée, dont nous vous parlons plus en détail, au dos de cette page.

Enfin et pour conclure, il nous faut vous parler de la hausse des transports, assez importante, comme vous le savez, dont malheureusement nous ne sommes pas responsables, et en profitons pour vous rappeler que nous effectuons, selon les possibilités des livraisons régulières à domicile, sur certaines parties de la France.

Voilà, dans l'attente de vous lire ou de vous entendre, nous restons à votre entière disposition.

Pour mieux vous servir, le Champagne Loriot change de n° de tél., il vous faudra désormais composer le 03 26 58 34 01

Bien Cordialement,  
Martine et Michel Loriot.



## Viticulture Raisonnée



Nous adhérons, dès cette année au projet champenois de "la Viticulture Raisonnée"...

Il s'agit de cultiver la vigne dans le plus grand respect de l'environnement et de la santé. Même si nous avons toujours eu cette idée à l'esprit, un constat et des

résolutions sont souhaitables.

Après un autodiagnostic annuel complet, reprenant étape par étape, la saison viticole passée, nous déterminerons les points à améliorer pour la campagne suivante.

Les grandes lignes de cet engagement sont les suivantes :

- le respect de la santé par la production de raisins sains et mûrs.
- le respect de notre terroir par des pratiques traditionnelles.
- le respect de l'environnement, en préservant la qualité de l'air et de l'eau.



### LA PRESSE EN PARLE...

Etablis à Festigny (région de la Vallée de la Marne),

les Lorient ont élaboré leurs premiers champagnes en 1931. Ils exploitent aujourd'hui un peu plus de 6 ha. Ce 96 naît d'un assemblage qui a fait ses preuves : 80% de pinot meunier et 20% de chardonnay. Les dégustateurs sont sous le charme : "attaque de velours, très belle bouche tout en finesse et en harmonie, très grande longueur, vin net et parfait de légèreté". Une étoile pour le Lorient Extra Brut (illustré sur l'étiquette par l'oiseau du même nom), assemblage identique mais issu de la vendange de 1997 : un champagne souple, net, frais et ample. (RM).

**Coup de Cœur 3 étoiles**

### LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2001



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pièce de 2 kg de Bar,
- 800 g de Poireaux,
- 500 g de potiron,
- 1 boule Céleri Rave,
- 800 g d'endives,
- 2 oranges,
- 100 g de carottes,
- 2 citrons,
- Céleri branche,
- 4 navets fanés,
- 400 g de betteraves,
- 1/2 botte de sarriette,
- 400 g de pommes de terre,
- 500 g de beurre,
- 1 litre de lait,
- 6 œufs,
- 1 litre de crème fraîche,
- 1 dl de porto,
- Fond blond,
- 1 dl de liqueur de fleur de bière,
- Sel . Poivre . Pain d'épices
- Farine



## Coin Recette :

### Carrefour des Saveurs

94, Route Nationale - 62290 Nœux Les Mines

Tél. 03 21 26 74 74 - Fax. 03 21 27 12 14

### Pavé de Bar aux Légumes de mon village

**Confection des pavés de Bar :** Habillez le bar. Détaillez le bar en pavé. Réservez au frais.

**Confection des garnitures :** Navets : évidez les navets et faites-les cuire à blanc. Confectionnez les perles de betteraves et les cuire dans l'infusion (sarriette, porto, fond blanc, vin rouge).

Fan de potiron : Cuire les potirons au lait, égouttez à l'issue de la cuisson, mixez, additionnez les œufs, le lait et la crème. Pochez au bain marie. Démoulez et décorez avec les triangles de poireaux blanchis.

Quenelle de céleri rave : Confection d'une purée de céleri.

Pluches de céleri frit. Pyramides d'endives au pain d'épices : Moule chemisé de pain d'épices (cuit la veille). Endives émincées et cuites au beurre d'orange.

Tartelette parmentier : Fond de pâte brisée additionné de poireaux étuvés, de pommes de terre émincées et blanchies et d'appareil à biche.

Confection de la sauce : Beurre nantais au céleri rave et à la fleur de bière.

Cuisson des pavés de bar.

Poêlez les pavés de bar.

Dressez harmonieusement à l'assiette bien chaud.