



UN HÉRITAGE, UN AVENIR

Festigny,
notre vignoble



CHAMPAGNE
LORiot-PAGEL

UN HÉRITAGE, UN AVENIR

Nourri d'une histoire familiale qui a débuté en 1838, je ne me suis jamais vu autrement que vigneron. J'ai grandi au milieu des vignes, entre Festigny, berceau de la famille Lorient, et Avize, terroir maternel. J'ai toujours vu mon père et mon grand-père travailler leurs vignes et leurs vins avec passion et dévouement. Eux-mêmes ont hérité de l'amour des terroirs de leurs parents, grands-parents et arrière-grands-parents.



Cette passion et ce savoir-faire se transmettent ainsi depuis 6 générations. Au-delà des connaissances techniques, nos ancêtres nous ont aussi et surtout appris à observer et prendre soin de notre terre. C'est elle qui nous offre la matière première, avec chaque année des typicités différentes. De cette matière, toute l'identité de nos Champagnes va découler. Avant d'être vigneron, nous sommes avant tout paysan !

Joseph, mon père, m'a transmis pendant plus de 10 ans une aptitude à écouter la vigne et appréhender l'expression de nos vins. Il m'a longuement initié à l'assemblage des crus, un travail de composition guidé par la recherche d'équilibre et d'identité. La transmission s'est faite en douceur, aussi patiemment que le vieillissement d'un millésime.

Mon métier, je l'exerce chaque jour avec humilité et détermination. Les saisons rythment le travail de la vigne. L'élevage du vin implique de la patience. Au milieu de cet environnement, j'associe les pratiques ancestrales aux techniques contemporaines. Les gestes sont rigoureux, et méticuleux. Épaulé par ma sœur Alice, nous nous appliquons à élaborer des champagnes aux reflets de notre histoire et de nos valeurs. Le Champagne rassemble, égaye, célèbre la vie... et nous sommes fiers de défendre ce savoir-faire et savoir-être familial aux consommateurs du monde entier.

Prolonger notre héritage familial est notre raison d'être. Élaborer des Champagnes généreux et respectueux de notre terre est l'essence même de notre métier.


Jean-Philippe Lorient

Notre histoire familiale prend racine à Festigny en 1838. Depuis, six générations se sont succédé pour transmettre la passion de la vigne et contribuer au développement du domaine familial. Une filiation unique entre partage d'expériences et amour du Champagne.

L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE



le Fondateur

#1 Jules Léopold Lorient

1838 - Naissance de Jules Léopold. Dès 1852, **il travaille la vigne** et s'installe comme vigneron au hameau de Beaurepaire (commune de Festigny).



le Perfectionniste

#4 André Lorient

1948 - André succède à son père et s'investit très tôt dans son métier de vigneron. En 1964, il fait construire de nouveaux celliers puis installe un pressoir pour élaborer ses premiers millésimes sous le nom de **Champagne André Lorient**.

1903 - Léopold installe le **1^{er} pressoir** du village qu'il met au service des négociants et des Grandes Maisons de Champagne.

1906 - Il est le premier vigneron-pépiniériste à s'engager activement dans la replantation du vignoble ravagé par la crise du phylloxera aux côtés de 4 collègues visionnaires. Leur action permettra au **vignoble champenois de renaître**.



le Sauveur

#2 Léopold Lorient

1980 - Joseph épouse Odile Pagel, vigneronne à Avize, aux côtés de son père Robert. Ils créent le **Champagne Joseph Lorient-Pagel** et modernisent l'ensemble de leur domaine : cuverie tout inox, pressoir automatique, acquisition de nouveaux crus. De leurs connaissances aigües des terroirs de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, ils créent de nouveaux millésimes comme le **Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé** et la **Cuvée N°6** vinifiée sous bois.



les Audacieux

#5 Joseph Lorient & Odile Pagel



l'Entrepreneur

#3 Germain Lorient

1929 - à 23 ans, Germain entreprend la vinification de **son propre champagne**. Ses premières bouteilles sont vendues dès 1931.



vers un nouvel engagement

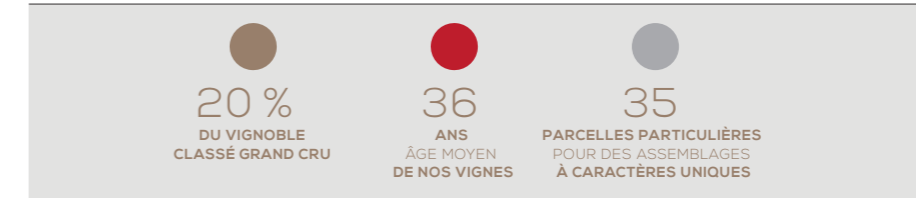
#6 Jean-Philippe et Alice Lorient

2006 - Jean-Philippe termine sa formation viti-vinicole et rejoint ses parents sur le Domaine dont il prend les rênes en 2013. Déterminé à défendre son patrimoine, il crée une **cuvée millésimée 100% Meunier**, clin d'œil au terroir de Festigny. Il obtient la certification H.V.E pour l'ensemble du domaine. Grâce à lui, les **Champagnes Lorient-Pagel** s'exportent désormais partout dans le monde, jusqu'en Australie. **Sa sœur Alice** s'engage à ses côtés en 2017, abandonnant sa carrière financière pour renouer avec ses racines et écrire la suite d'une histoire familiale de plus de 180 ans.



Les Champagnes Lorient-Pagel prennent leurs racines sur 9 hectares de vigne répartis sur 4 Crus traditionnels de la Vallée de Marne (Festigny, Mareuil-le-Port, Nesles-le-Repons et Le Breuil), et 3 Grands Crus de la Côte des Blancs (Avize, Cramant et Oger).

NOTRE VIGNOBLE



UN VIGNOBLE RESPECTUEUX DE LA TERRE ET DE L'ENVIRONNEMENT

Notre Domaine est labellisé **Haute Valeur Environnementale** (niveau 3) par le Ministère de l'Agriculture. Nous veillons ainsi à limiter notre impact environnemental quant à la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'eau. En 2020, nous obtenons en plus la certification **Viticulture Durable en Champagne**, témoin de notre engagement dans des méthodes de culture durables.

L'ART DU CHAMPAGNE

Nous sommes vignerons indépendants. Du pressurage à l'habillage de nos bouteilles, tout le processus d'élaboration de nos Champagnes est réalisé par nous-même, dans nos propres caves.

La vendange est faite à la main, par une sélection exigeante des plus belles grappes, pressées ensuite avec soin.

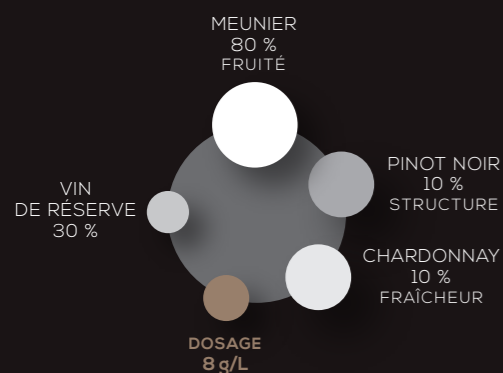
A l'exception de notre Cuvée N°6, l'élevage des vins a lieu dans de petites cuves en acier inoxydable, qui permettent une vinification sur mesure, par cru et par terroir, dans le respect de l'évolution du vin. Une partie de nos vins de réserve est conservée et vieillie en fût de chêne.

DANS NOS CAVES



L'ESPRIT MAISON

Symbole de la Maison Lorient-Pagel, la Carte d'Or exprime un équilibre subtil entre rondeur et souplesse.



MISE EN BOUTEILLE

15 mai 2017

VIEILLISSEMENT

5 ans

PRODUCTION

41 000 Bouteilles, 75cl
3 600 Demi-Bouteilles, 37,5cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles
ou 12 demi-bouteilles



CHAMPAGNE
LORIENT-PAGEL

CARTE D'OR

80 % MEUNIER - 10 % PINOT NOIR - 10 % CHARDONNAY

La prédominance fruitée du Meunier apporte la structure à ce Champagne, tandis qu'une touche de Pinot Noir et de Chardonnay complète l'assemblage. Pour assurer un style constant d'année en année et garder la qualité du Carte d'Or, cette cuvée comprend environ un tiers de vins de réserve issus de plusieurs vendanges (3 à 4 ans). Ces vins sont conservés dans des cuves séparées en respectant les typicités de chaque cru et de chaque année.

Pour lui permettre de développer tout son caractère, la Carte d'Or bénéficie d'un vieillissement de plus de 4,5 ans.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

La Carte d'Or est construite sur une belle fraîcheur, peut être servie tout au long d'un repas, de l'apéritif au dessert, en association avec des biscuits salés ou une tarte aux pêches blanches.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune clair, reflets dorés, collerette persistante

au Nez

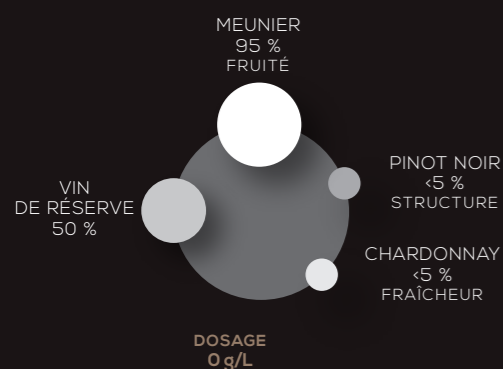
Fruits blancs, fleurs blanches, finesse

en Bouche

Fraîcheur, longueur

LA PURETÉ AROMATIQUE

Une cuvée non dosée qui révèle
un véritable retour à la nature même du vin.



MISE EN BOUTEILLE
15 mai 2017

VIEILLISSEMENT
5 ans

PRODUCTION
5 000 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE
9°C

POTENTIEL DE GARDE
4 ans

CONDITIONNEMENT
Caisse de 6 bouteilles



CHAMPAGNE
LORIENT-PAGEL

BRUT NATURE

95 % MEUNIER - 3 % PINOT NOIR - 2% CHARDONNAY

La cuvée Brut Nature à dominante de Meunier est une cuvée non dosée, et assemblée avec une part importante de nos vins de Réserve, vieillis en cuve pendant minimum 2 ans, et suivis d'un élevage sur lies de 4 ans en bouteilles. L'absence de dosage révèle la nature même du vin, qui se veut droit, pointu tout en offrant une grande générosité par sa belle puissance aromatique.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Le Brut Nature s'associe en apéritif avec des tranches de vieux comté ou des toasts truffe / beurre salé. Des poissons crus à chair ferme, tel un poulpe mariné, un tartare de thon, ou des sushis se marient également parfaitement à la fraîcheur de cette cuvée.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune clair, reflets dorés, collerette persistante

au Nez

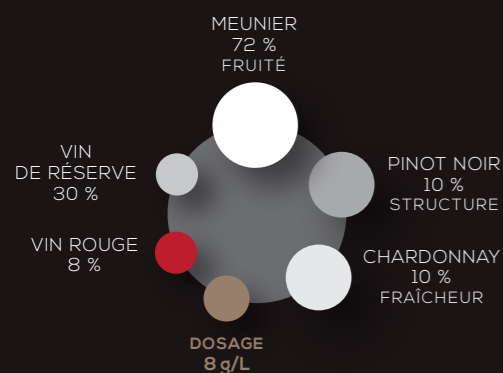
Fruits blancs, fleurs blanches, finesse

en Bouche

Belle tension, élégance, pureté

L'ASSEMBLAGE SUBTIL

Aromatique et fruité,
ce Champagne Rosé est l'expression gourmande
de la Maison Lorient-Pagel.



MISE EN BOUTEILLE

14 mai 2019

VIEILLISSEMENT

3 ans

PRODUCTION

5 000 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles



CHAMPAGNE
LORIENT-PAGEL

ROSÉ

72 % MEUNIER - 10 % PINOT NOIR - 10 % CHARDONNAY - 8 % VIN DE MEUNIER

Notre premier Champagne Rosé a été créé en 1982, par un assemblage élaboré majoritairement sur une base de Meunier, dont 8% vinifiés en rouge. Ces Meuniers ont été cultivés et sélectionnés spécialement pour donner un équilibre parfait. Elaboré à partir de 3 différents crus, ce Rosé comprend 30% de vins de réserve des 3 dernières années.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce Champagne Rosé accompagne avec finesse tous vos repas, de l'apéritif au dessert. Il est mis en valeur avec du jambon italien, des filets de petits rougets, une tartine de chèvre avec des magrets séchés, ou en dessert avec une soupe de fruits rouges.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Rose tendre, reflets saumonés

au Nez

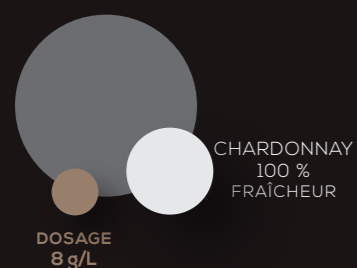
Fruits rouges à petites baies, fruits des bois,
fleur de sureau

en Bouche

Fruité, gourmand, structuré

L'EXCEPTIONNELLE DÉLICATESSE

Élaboré sur nos terroirs d'exception de la Côte des Blancs, ce Millésime Blanc de Blancs révèle une grande finesse aux arômes fruités subtils et parfums floraux.



MISE EN BOUTEILLE

10 avril 2018

VIEILLISSEMENT

4 ans

PRODUCTION

6 400 Bouteilles, 75cl
490 Magnums, 1,5 L (Millésime 2012)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles
ou 1 à 3 magnums



CHAMPAGNE
LORIENT-PAGEL

BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME 2017

100 % CHARDONNAY

Ce Millésime Blanc de Blancs est un assemblage exclusif de Chardonnay provenant de nos terroirs Grands Crus de la Côte de Blancs : Cramant (60%), Avize (25%) et Oger (5%) (sols crayeux). Les Chardonnays ont été récoltés les 1er et 2 septembre avec rendement de 7.000 kg / hectare et un superbe état sanitaire, malgré une année globalement fraîche et pluvieuse en Champagne.

A la fois vif et harmonieux, ce Millésime se distingue par sa fraîcheur et son intensité.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

De par la fraîcheur du Chardonnay, ce Blanc de Blancs millésimé est parfait pour l'apéritif et se marie très bien avec tous les fruits de mer ou tartares de poissons.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune clair, reflets verts, lumière et brillance

au Nez

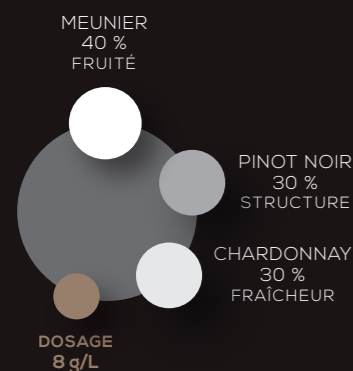
Fleurs blanches, poire juteuse et orange douce.

en Bouche

Finesse, souplesse

LA RICHESSE D'UNE ANNÉE

Une seule belle et grande année de récolte pour ce Millésime, qui surprend par son intensité et sa complexité aromatique.



MISE EN BOUTEILLE

2 avril 2014

VIEILLISSEMENT

8 ans

PRODUCTION

5 000 Bouteilles, 75cl
490 Magnums, 1,5 L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles
ou 1 à 3 magnums



CHAMPAGNE
LORIoT-PAGEL

RÉSERVE MILLÉSIME 2013

40 % MEUNIER - 30 % PINOT NOIR - 30 % CHARDONNAY

Le Millésime 2013 fut marqué par des vendanges tardives. Pour la première fois depuis 20 ans, elles ont débuté en octobre. En cause : une fraîcheur exceptionnelle avec une floraison tardive (fin juillet), accompagnée malgré tout d'un très bel été, chaud, très ensoleillé, mais orageux... et un retour des pluies et du froid en septembre. Les vendanges se sont étalées sur 13 jours, tant la maturité était différente selon les parcelles. Avec un rendement moyen de 12,000 kg / hectare, 2013 nous a offert un bel équilibre sucre-acidité sur l'ensemble de nos parcelles.

Viellie 8 années sur lies pour atteindre sa totale plénitude, la Réserve se distingue par sa maturité, sa complexité et sa personnalité. Ce Millésime a été élaboré à partir de nos raisins issus des vignes les plus âgées, et situées sur 4 différents crus, dont 2 Grands Crus (Cramant et Avize).

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce Millésime est un Champagne de gastronomie qui accompagne merveilleusement des toasts au foie gras, une viande feuilletée sous croûte, ou un turbot rôti aux cèpes.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Doré, teinte lumineuse

au Nez

Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao, puissance

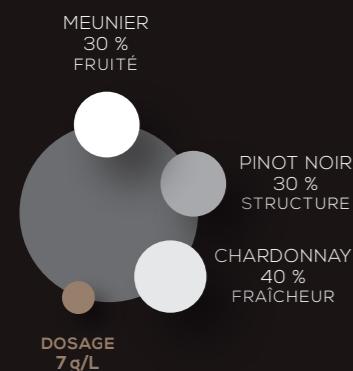
en Bouche

Richesse, structure, amplitude, fraîcheur



L'AUTHENTICITÉ CONTEMPORAINE

Ce Millésime vinifié sous bois mêle audace et tradition, en hommage au caractère et au savoir-faire des 6 générations de Lorient.



MISE EN BOUTEILLE

2 avril 2007

VIEILLISSEMENT

14 ans

PRODUCTION

2 900 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9-10°C

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 3 bouteilles en coffret individuel

CHAMPAGNE
LORIENT-PAGEL

CUVÉE N°6 MILLÉSIME 2006

30 % MEUNIER - 30 % PINOT NOIR - 40 % CHARDONNAY

Ce Millésime marque l'histoire de la Maison Lorient-Pagel pour sa qualité et sa générosité. La récolte de 2006 a été généreuse, offrant de très beaux raisins avec une ample palette de aromatique et un très bon potentiel de vieillissement. Naturellement 2006 a été choisie pour expérimenter une vinification sous bois, processus traditionnel réalisé avec nos techniques modernes. La Cuvée N°6 est un clin d'œil aux 6 générations de Lorient.

VINIFICATION

Vinification en fût de chêne avec bâtonnage
Pas de fermentation malo-lactique
Pas de filtration
Passage au froid naturel

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

D'une belle puissance, ce Champagne offre de remarquables accords avec des mets fins comme une volaille fermière aux morilles ou une truite sur lit de poireaux caramélisés.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Jaune doré

au Nez

Notes vanillées et fumées, fruits cuits
(pomme caramélisée, jus de poire,
marmelade d'oranges)

en Bouche

Complexité, vinosité, longueur

LE MEUNIER PAR EXCELLENCE

Créé exclusivement pour le Club Trésors de Champagne, ce Millésime exalte la douceur croquante et fruitée du Meunier, signature du terroir de Festigny.



MISE EN BOUTEILLE

25 mars 2015

VIEILLISSEMENT

7 ans

PRODUCTION

3 600 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9°C

POTENTIEL DE GARDE

7 ans

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles en coffret individuel



SPÉCIAL CLUB MILLÉSIME 2014

100 % MEUNIER

L'année 2014 a été sans précédent en Champagne. Après de longs épisodes consécutifs de pluie au printemps, le mois d'août a été exceptionnellement chaud et ensoleillé ; un temps idéal pour une maturation saine.

Pour ce Millésime Spécial Club 2014, nous avons sélectionné l'une des meilleures parcelles (la Haie l'Amour) dans notre village de Festigny pour la richesse particulière de son cépage Meunier. Pour atteindre la maturité optimale, nous avons patienté jusqu'au 20 septembre pour récolter cette parcelle, avec un beau rendement de 13 000 kg / hectare.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Le Spécial Club se dégustera sur des mets fins et délicats comme un saumon mariné au jus de pamplemousse ou un filet mignon de porc aux épices douces.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Halo d'or pâle, teinte lumineuse

au Nez

Agrumes, pain d'épice croustillant, gingembre

en Bouche

Richesse, structure, amplitude



CHAMPAGNE
LORIENT-PAGEL

SCEV LORIENT-PAGEL

40, rue de la République – 51700 FESTIGNY - France

Tél. : +33 (0)3 26 58 33 53

E-mail : contact@champagnelorientpagel.com

 [champagnelorientpagel](https://www.instagram.com/champagnelorientpagel)

WWW.CHAMPAGNELORIENTPAGEL.COM



Février 2022

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