CHAMPAGNE

LORIOT-PAGEL

UN HÉRITAGE, UN AVENIR

DOSSIER DE PRESSE

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 Loriot, 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 arrières-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 Loriot

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

#1 Jules Léopold Loriot

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

1903 – Léopold installe **le 1er 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.**

#2 Léopold Loriot

#3 Germain Loriot

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

#4 André Loriot

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 Loriot**.

1980 - Joseph épouse Odile Pagel, vigneronne à Avize, aux côtés de son père Robert. Ils créent le **Champagne Joseph Loriot-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.

#5 Joseph Loriot & Odile Pagel

#6 Jean-Philippe et Alice Loriot

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 Loriot-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 Loriot-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

20 % DU VIGNOBLE CLASSÉ GRAND CRU

36 ANS ÂGE MOYEN DE NOS VIGNES

35 PARCELLES PARTICULIÈRES POUR DES ASSEMBLAGES À CARACTÈRES UNIQUES

UN VIGNOBLE RESPECTUEUX DE LA TERRE ET DE L'ENVIRONNEMENT

Le domaine Loriot-Pagel est certifié H.V.E (Haute Valeur Environnementale) par le Ministère de l'Agriculture.

Travail des sols par enherbement naturel et/ou labour sur 80 % de notre vignoble - Plantation des vignes suivant le calendrier lunaire - Dégorgement à la glace sur une base d'amidon de maïs - Mise en œuvre des énergies renouvelables dans tout notre processus de production (panneaux solaires, consommation d'énergie optimisée, etc.).

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

260 000 BOUTEILLES

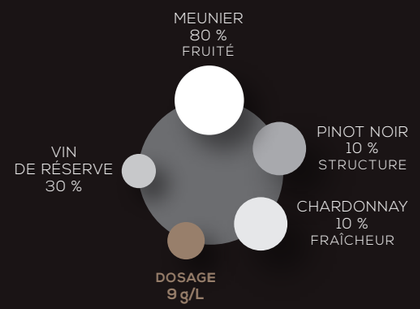
7 ans DE VIEILLISSEMENT POUR NOS MILLÉSIMES EN MOYENNE

4 ans DE MATURATION POUR NOS CUVÉES NON MILLÉSIMÉES

2004 PLUS VIEUX MILLÉSIME COMERCIALISÉ

L'ESPRIT MAISON

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



MISE EN BOUTEILLE
21 mars 2016

VIEILLISSEMENT
4 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
LORIOT-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.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

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

DÉGUSTATION

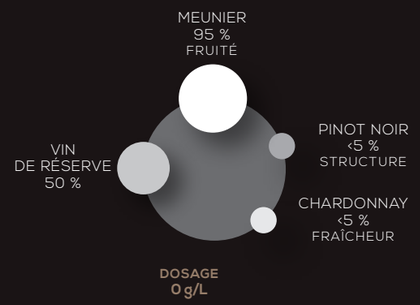
à l'Œil
Jaune clair, reflets dorés, collerette persistante

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
21 mars 2016

VIEILLISSEMENT
4 ans

PRODUCTION
3 000 Bouteilles, 75cl

TEMPÉRATURE DE SERVICE
9°C

POTENTIEL DE GARDE
4 ans

CONDITIONNEMENT
Caisse de 6 bouteilles

CHAMPAGNE
LORIOT-PAGEL

BRUT NATURE

95 % MEUNIER - 5 % PINOT NOIR ET 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 marrient également parfaitement à la fraîcheur de cette cuvée.

DÉGUSTATION

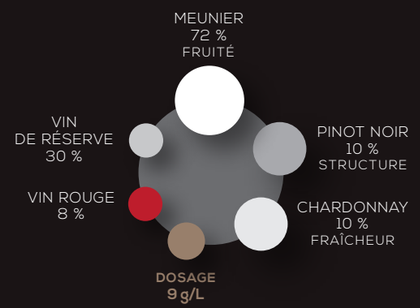
à l'Œil
Jaune clair, reflets dorés, collerette persistante

au Nez
Fruits blancs, fleurs blanches, finesse

en Bouche
Fraîcheur, longueur

L'ASSEMBLAGE SUBTIL

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



MISE EN BOUTEILLE
21 mars 2016

VIEILLISSEMENT
4 ans

PRODUCTION
5 000 Bouteilles, 75cl
1 800 Demi-Bouteilles, 37,5cl
100 Magnums, 1.5 L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8°C

POTENTIEL DE GARDE
3 ans

CONDITIONNEMENT
Caisse de 6 bouteilles
12 demi-bouteilles ou 1 à 3 magnums

CHAMPAGNE
LORIOT-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 Blanc de Blancs révèle une grande finesse aux arômes fruités subtils et parfums floraux.

MISE EN BOUTEILLE
25 mars 2015

VIEILLISSEMENT
5 ans

PRODUCTION
5 000 Bouteilles, 75cl
490 Magnums, 1,5 L (millésime 2007)

TEMPÉRATURE DE SERVICE
9-10°C

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

CONDITIONNEMENT
Caisse de 6 bouteilles
ou 1 à 3 magnums

CHAMPAGNE
LORIOT-PAGEL

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

MILLÉSIME 2014

100 % CHARDONNAY

L'année 2014 a été difficile. Si la floraison s'est déroulée parfaitement sous la chaleur, et le temps sec, les mois de juillet et août ont été particulièrement froids et pluvieux. La qualité de la vendange 2014 s'est finalement révélée très bonne pour nos Chardonnays, avec de bons niveaux de maturité, et un fort potentiel de vieillissement. Ce Millésime Blanc de Blancs est ainsi un assemblage exclusif de nos 3 Grands Crus : Cramant (60%), Avize (25%) et Oger (5%)
Ce Millésime offre un équilibre entre la fraîcheur du chardonnay et la maturité du vin lié à un long vieillissement en cave.

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

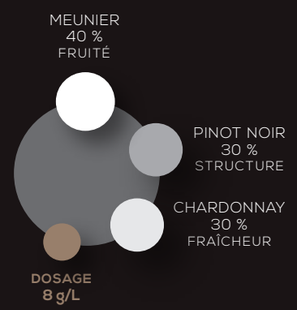
à l'Œil
Jaune clair, reflets verts, lumière et brillance

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
12 mars 2012

VIEILLISSEMENT
8 ans

PRODUCTION
5 000 Bouteilles, 75cl
500 Magnums, 1,5 L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
9-10°C

POTENTIEL DE GARDE
4 ans

CONDITIONNEMENT
Caisse de 6 bouteilles
ou 1 à 3 magnums

CHAMPAGNE
LORIOT-PAGEL

CUVÉE DE RÉSERVE

MILLÉSIME 2011

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

Vieillie 7 années en cave pour atteindre sa totale plénitude, la Cuvée de Réserve se distingue par sa maturité, sa complexité et sa personnalité. Ce Millésime 2011 a été élaboré à partir de nos raisins issus des vignes les plus âgées, et situées sur 4 différents crus, dont 2 Grands Crus.

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 feuilleté sous croûte, ou un turbot rôti aux cèpes.

DÉGUSTATION

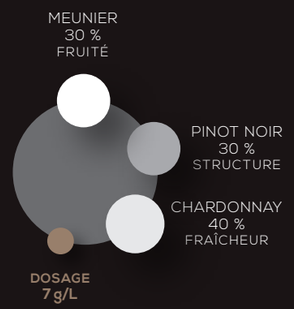
à l'Œil
Doré, teinte lumineuse

au Nez
Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao, puissance

en Bouche
Richesse, structure, amplitude

L'AUTHENTICITÉ CONTEMPORAINE

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



MISE EN BOUTEILLE
2 avril 2007

VIEILLISSEMENT
13 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
LORIOT-PAGEL

CUVÉE N°6

MILLÉSIME 2006

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

Ce millésime marque l'histoire de la Maison Loriot-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 Loriot.

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
mars 2013

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

CHAMPAGNE
LORIOT-PAGEL

SPÉCIAL CLUB

MILLÉSIME 2012

100 % MEUNIER

L'année 2012 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 2012, nous avons sélectionné 5 petites parcelles dans notre village de Festigny parmi les meilleures pour leur richesse particulière du cépage Meunier. Ces parcelles ont été vendangées sur 2 journées (21 et 23 septembre), pour atteindre la maturité souhaitée.

VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox
Fermentation malo-lactique

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

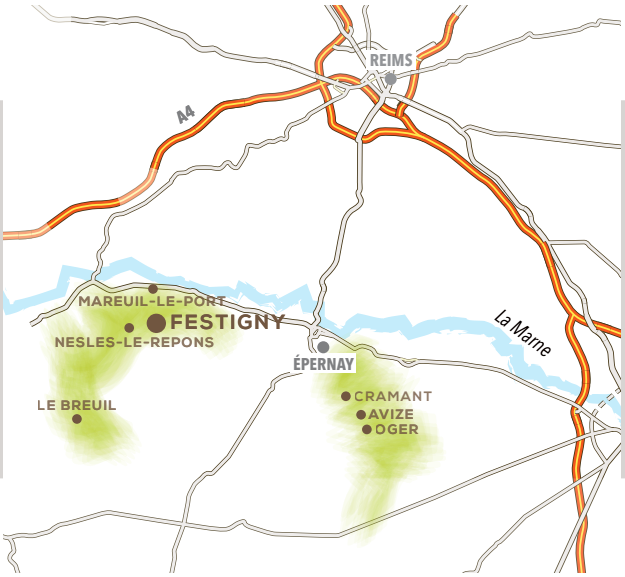
Le Spécial Club se dégustera sur des mets fins et délicats comme un saumon mariné au jus de pamplemousse ou un filet mignon de porc aux épices doux.

DÉGUSTATION

à l'Œil
Doré, teinte lumineuse

au Nez
Agrumes, cerises fraîches, fèves de cacao et miel

en Bouche
Richesse, structure, amplitude



CHAMPAGNE

LORIOT-PAGEL

SCEV LORIOT-PAGEL

40, rue de la République – 51700 FESTIGNY - France

Tél. : +33 (0)3 26 58 33 53

E-mail : contact@champagneloriotpagel.com

champagneloriotpagel

WWW.CHAMPAGNELORIOTPAGEL.COM

vigneron indépendant

ISSU D'UNE EXPLOITATION HVE – HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CLUB TRÉSORS DE CHAMPAGNE

COCHET CONCEPT – ÉPERNAY

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