

La Gazette DU VIGNERON N°3

Champagne Masse-Liebart et Fils - 10 Route de Paris - 51700 Troissy

Champagnemasse-liebartetfils@wanadoo.fr - Tél : 03.26.52.70.17 - Fax : 03.26.57.63.86

CHAMPAGNE

Masse-Liebart et Fils
VITICULTEUR



Parution du mois d'octobre 2019

Les actualités de notre Exploitation :

6 et 7 Juillet 2019

4^{ème} édition de nos Journées Découvertes

Vous êtes de plus en plus nombreux à participer à nos journées, 5 kms de marche sous le beau temps, magnifique week-end passé en votre compagnie ! merci à nos précieux acteurs, ils ont mené l'organisation comme des Chefs, merci à vous chers Randonneurs, nous savons que certains sont venus de loin !

Grâce aux journées découvertes 2018, notre Cuvée « Esprit Pur » a vu le jour. Elle a rencontré un vif succès depuis, que ce soit sur nos salons de Printemps ou aux journées découvertes 2019, sa dégustation a été fort appréciée. Ses notes de pamplemousse rose au nez et de poire en bouche nous laissent un souvenir gustatif mémorable... Il reste quelques bouteilles en attendant le Printemps prochain ! **A découvrir absolument...**



Samedi 6 juillet
2019

Dimanche 7 juillet
2019



De retour de la rando sur notre exploitation :



ETW, l'Ensemble de Trompettes de Witry les Reims
était à l'honneur pour 2019
Rejoignez-les sur leur site « [trompettesdewitry](http://trompettesdewitry.com) »



Repas typiquement « Champenois », élaboré par
Cyril Harrois de Damery

**Prenez note ! la 5^{ème} Edition se déroulera
le 4 et 5 juillet 2020 !**

*Une invitation vous sera envoyée au Printemps
prochain...*

Visite de notre exploitation

Toute l'année, sur rendez-vous

Nous nous faisons une joie de vous accueillir au sein de notre maison, si vous le souhaitez nous pouvons également vous faire découvrir notre Coopérative. N'hésitez pas à prendre rendez-vous, nous vous attendons !

champagnemasse-liebartetfils@wanadoo.fr
03.26.52.70.17

Les vendanges :

Du 12 au 18 septembre 2019



Sereines ! 7 jours, Qualité et Quantité étaient au rendez-vous. Quel bonheur de travailler toute l'année et d'être si bien récompensé, merci Dame Nature ! Cette année encore, c'est certain l'année 2019 sera millésimée...

Merci à tous nos vendangeurs !

5 octobre 2019

Initiation à la Dégustation



Aidé de notre ami Vincent, nous avons fait découvrir aux participants le cheminement de l'élaboration d'un vin de Champagne. Puis nous avons appris à différencier un Champagne selon son dosage : Brut non dosé, Brut, ½ Sec et Extra Doux. Un bel échange !

Noël 2019 :

Noël avec le *Champagne*

Masse-Liébart et fils



- De **24 à 36 bouteilles commandées**, nous glisserons une surprise dans vos cartons !
- Pour **47 bouteilles commandées**, votre 48^e bouteille offerte, cette année vous pourrez déguster la *Cuvée Esprit Pur, Brut non dosé*.
(offre non cumulable et dans la limite des stocks disponibles)

Voici le calendrier de nos livraisons de fin d'année, nous vous retrouverons aux dates suivantes :

Du **22 au 25 novembre 2019** à Mayet, Rennes, Milizac, Bénodet, La Baule, Lorient, Nantes, Niort et enfin Chauvigny.

Comme chaque année, rendez-vous chez *M et Mme Le Gall*, pour notre traditionnelle dégustation de Noël, le **samedi 23 novembre 2019 de 10 à 13 h 00 à Milizac**,

si vous habitez près de ce village, une invitation est jointe à votre Gazette !

Du **29 au 30 décembre 2019** à Besançon, et dans la région Alsace pour des livraisons au plus près de chez vous.

Le **samedi 14 décembre 2019** :

Dégustation de Noël en Lorraine !

Si vous habitez dans cette région, une invitation est jointe à cette Gazette !



Le calendrier des fêtes :

le réveillon de Noël est un mardi ! Les dernières commandes pourront être prises en compte :

- Le **13 décembre 2019** ;
- le **16 décembre 2019** pour Paris et sa région.

Un doute, une question, une particularité, n'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour vous répondre.

Très surpris du succès que le « poulet au Champagne » de ma grand-mère a remporté (parution octobre 2018). Je vous propose cette année une recette qui vous permettra de finir un fond de bouteille... Il me rappelle les vendanges, moment où elle le faisait le plus souvent, l'odeur de sa cuisson me revient en mémoire à l'instant où j'écris ces mots...

Le Gâteau au Champagne

- 4 oeufs
- 2 verres de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 verre de Champagne Cuvée Première Brut
- 1 verre d'huile
- 3 verres de farine
- 1 sachet de levure chimique



Faire préchauffer le four à 180°

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le verre de Champagne, attention ça mousse, c'est normal ! bien mélanger le champagne à la préparation à l'aide d'un fouet.

Incorporer le sucre vanillé et l'huile.

Ajouter la farine et la levure chimique tamisées.

Monter les blancs en neige et incorporer les délicatement à la préparation.

Verser l'appareil dans un moule beurré et fariné et enfourner pour 30 à 35 mns selon votre four.

La cuisson terminée, laisser refroidir avant de démouler.

Ce gâteau est délicieux, moelleux et parfait pour le goûter !

Vous accompagnerez ce gâteau à la perfection avec la *Cuvée Première Brut* ou *demi-sec Masse-Liébart et Fils*

L'Edito DU VIGNERON :

2019, une année remplie de challenges : décrocher deux certifications **HVE** (Haute Valeur Environnementale) et **VDC** (Viticulture Durable en Champagne), ces dernières ont pour but de contrôler que nous travaillons en respectant et préservant la nature. Notre région Champagne, notre terroir de la Vallée de la Marne sont tellement magnifiques, qu'il est de mon devoir de les respecter. *Excellentes Fêtes à tous.*

Emmanuel Masse