

La Gazette DU VIGNERON

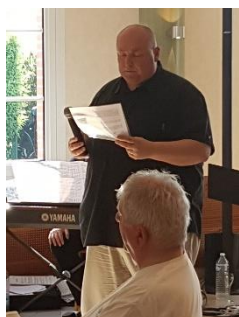
Champagne Masse-Liebart et Fils - 10 Route de Paris - 51700 Troissy
Champagnemasse-liebartetfils@wanadoo.fr - Tél : 03.26.52.70.17 - Fax : 03.26.57.63.86

Première
parution



Samedi 27 mai 2017

Visite de la magnifique coopérative La Ruche et, Dégustation de la gamme des Champagnes *Masse-Liebart et fils* dans la belle salle de la coopérative : commentée par *Geoffrey Urban*, ambassadeur du Champagne. Les nombreux participants ont eu la joie de déguster mets et Champagnes sur des airs de Jazz, interprétés par le fabuleux **BID BANG** de REIMS. Après-midi inoubliable !



Geoffrey Urban



The Bid Bang



29 et 30 Juillet 2017

A la découverte de notre métier !

2 jours à accueillir avec énormément de bonheur, des marcheurs, des connaisseurs, 3 kilomètres de randonnée à travers vignes, un apéritif surprise, un buffet/barbecue dans la cour de l'exploitation en musique : jazz manouche cette fois ! Une très belle exposition de tableaux, réalisée par notre amie *Marie-José SAUVAL*. L'après-midi, visites au choix, historique ou technique ... **Bel échange !**

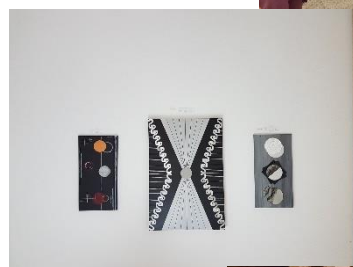


Un beau week-end passé en votre compagnie :

L'apéritif



L'exposition




La crypte de Troissy



Nous vous attendons nombreux pour les journées découvertes 2018 !

Une invitation vous sera envoyée au Printemps prochain...

Août 2017 : le dégorgement

Pour ceux qui possèdent une page  facebook, « champagne masse liebart », vous avez pu visionner notre travail, cette étape dans la vie d'une bouteille de Champagne, consiste à expulser le dépôt se trouvant dans la bouteille et d'y mettre ensuite le bouchon en liège et son muselet.



Le dépôt pris dans la glace



du 5 au 12 septembre 2017 : les vendanges

Difficiles ! Les pluies du mois d'août et les fortes chaleurs nous ont compliqué la tâche durant la récolte. Pas de Millésime 2017 c'est certain, en revanche notre équipe était belle et bien un joli Millésime !



Merci aux
vendangeurs !



22 Octobre 2017

Une autre journée découverte « sur-mesure » se prépare sur la demande de nos clients : Randonnée, apéritif, Pâtée Champenoise, fromages Marnais et biscuit Rémois. *Nous pouvons la réaliser pour vous également si vous le souhaitez à partir de 20 pers.* **Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.**



Noël 2017 :

Le *Champagne Masse-Piébarts et fils*
fait de nouveau le Père Noël :

Pour **24 bouteilles** commandées, un *stylo* offert ;
Pour **48 bouteilles** commandées, une *Quintessence de Cuvée* offerte.

(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 24 au 27 novembre à Mayet dans la Sarthe, à Rennes, à Milizac, Bénodet, Lorient, Niort et enfin Chauvigny.

Nous serons heureux de vous accueillir chez nos dépositaires *M et Mme Le Gall*, pour notre traditionnelle dégustation de Noël,
le samedi 25 novembre 2017 de 10 à 13 h 00 à Milizac,
si vous habitez dans cette région, une invitation est jointe à cette Gazette !

Du 1^{er} au 2 décembre à Besançon, et dans la région Alsace pour des livraisons au plus près de chez vous.

Du 7 au 11 décembre dans la région sud pour vous livrer également.



Le samedi 16 décembre :

Dégustation de Noël en Lorraine !
Si vous habitez dans cette région, une invitation est jointe à cette Gazette !

Les expéditions par transporteur se feront bien évidemment pendant ce temps ! Attention comme chaque année, soyez vigilants au calendrier :

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

- Le **8 décembre 2017** ;
- le **15 décembre** pour Paris et sa région.

Suite à une réorganisation au sein de notre exploitation, nous vous tiendrons au courant lors de la réception de votre commande pour les livraisons que nous faisons personnellement sur Paris et sa région. N'hésitez pas à nous contacter !

L'Édito DU VIGNERON :

Une année, peu ordinaire sur tous les points de vue dans le métier d'un vigneron ! des épisodes que l'on a envie d'oublier et d'autres que l'on gardera à jamais en souvenir !

Au plaisir de vous revoir, aux journées découvertes, à l'exploitation ou lors de nos livraisons. Chaque jour, où je vous rencontre avec mon épouse Delphine, est un échange qui nous confirme que notre métier, est une passion et que nous l'aimons !

Vous êtes notre Richesse ! Merci !

Emmanuel Masse