

# La Gazette DU VIGNERON N°2

CHAMPAGNE

Masse-Liébart & Fils  
VITICULTEUR

Champagne Masse-Liébart et Fils - 10 Route de Paris - 57700 Troissy

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



Parution du mois d'octobre 2018

## Les actualités de notre Exploitation :



7 et 8 Juillet 2018

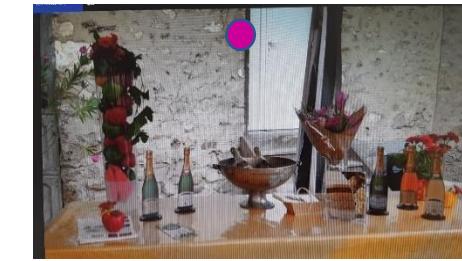
### 3<sup>ème</sup> édition de nos Journées Découvertes

Cette année, nous avons marché durant 5 kms, sous un soleil de plomb. Heureusement des points d'ombre se sont offerts à nous !

La découverte d'une Cuvée Atypique a ravi l'ensemble des participants. Nous allons donc vous proposer ce Champagne de façon éphémère du mois de mars au mois de septembre. Cette Cuvée se déguste frappée, Delphine et moi la préférions au moment de l'apéritif, à partager entre amis sous une tonnelle, en vacances, mais aussi en tête à tête ! A découvrir absolument...



Au retour de rando, nos journées découvertes ont été colorées, musicales et délicieuses, grâce à une décoration originale de notre amie Sabine, des notes musicales aux airs de Bossa, une exposition de photos de Monsieur Bernard Esposito et de bons mets préparés par Laurianne et son Food Truck : « Popote en Roulotte » !



Nous vous attendons nombreux pour les Journées Découvertes du 6 et 7 juillet 2019 !  
Une invitation vous sera envoyée au Printemps prochain...

### La coupe du monde de Football 15 juillet 2018

Vous avez été nombreux à ouvrir des bouteilles Masse-Liébart et Fils. Vous nous avez fait partager ces instants de victoire, Mille mercis à vous tous ! (copie de 2 sms)



Et puis les vendanges sont arrivées très vite :  
Du 1<sup>er</sup> au 13 septembre 2018



**Magnifiques vendanges !** 13 jours, sous le soleil, c'est long mais nous sommes comblés. Une qualité exceptionnelle et une quantité incroyable. Cette vendange que nous venons de vivre, dans la mémoire de nos septuagénaires, ils n'en ont connu qu'une en 1970 ! Alors il fallait en profiter et c'est ce que nous avons fait... Nous pouvons vous l'annoncer avec certitude, l'année 2018 sera millésimée.



**Une fois de plus Merci à nos fidèles vendangeurs !**

**Noël 2018 :**

Le *Champagne Masse-Liébart et fils* vous offre :



Pour **24 bouteilles commandées**, un *bouchon hermétique* ;

Pour **48 bouteilles commandées**, une *Cuvée Première Brut*.

(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 23 au 26 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 24 novembre 2018 de 10 à 13 h 00 à Milizac, si vous habitez dans cette région, une invitation est jointe à cette Gazette !**

**Du 1<sup>er</sup> au 2 décembre** à Besançon, et dans la région Alsace pour des livraisons au plus près de chez vous.

**Du 12 au 17 décembre** dans la région sud pour vous livrer également.

**Le samedi 15 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 lundi** ! Les dernières commandes pourront être prises en compte :

- **Le 10 décembre 2018** ;
- **le 14 décembre pour Paris et sa région, mais n'hésitez pas à nous contacter.**

**Pour finir, un partage : une recette de famille...**

Amateurs de bonnes choses, nous avons décidé dans cette seconde parution de vous dévoiler une recette de famille, elle vient de ma formidable grand-mère maternelle, Ghislaine Liébart, elle élaborait ce met lors de réunions de famille, ou lors d'une belle occasion comme Noël...

### ***Le Poulet au Champagne***

Pour 8 à 10 personnes



1 poulet fermier de 1.8 kg environ, découpé

125 g de beurre

1 blidas\* de Marc de Champagne (\*petit verre champenois)

1 bouteille de Cuvée Première Brut *Masse-Liébart et Fils*

200 g de crème fraîche épaisse d'Isigny

1 cuillère à soupe de Farine, sel, poivre

Facultatif : 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, truffe

Faire fondre les 125 g de beurre dans une cocotte.

Faire revenir à feu vif les morceaux de poulet.

Une fois bien dorés, les flamber au Marc de Champagne, saler, poivrer et fariner. Verser, ensuite, les 4/5 de la bouteille de Champagne, couvrir, porter à ébullition et laisser cuire environ pendant 1 heure.

**Pendant la cuisson, il est impératif de déguster la fin de la bouteille !** 😊

La cuisson terminée, disposer les morceaux de poulet et les maintenir au chaud.

Ajoutez la crème fraîche à la sauce de cuisson. Si vous souhaitez donner de la couleur, ajouter alors le concentré de tomate, rectifiez l'assaisonnement et napper le poulet de cette sauce.

Pour une présentation de fête, disposer des lamelles de truffe.

Vous accompagnerez ce plat à la perfection avec la *Cuvée de Réserve Brut* ou la *Cuvée de Réserve Rosé Masse-Liébart et Fils*

**Joyeuses Fêtes à tous,**

### ***L'Edito DU VIGNERON :***

Une année 2018, encore peu ordinaire avec certainement « La VENDANGE Exceptionnelle » dans ma vie de vigneron ! Nous avons hâte de déguster les secrets d'une telle récolte... Venez nous rendre visite sur notre exploitation, Delphine et moi, vous accueillerons avec beaucoup de plaisir, nous avons tant de choses à partager, prenez rendez-vous au 03.26.52.70.17 ou par mail : [champagnemassee-liebartfils@wanadoo.fr](mailto:champagnemassee-liebartfils@wanadoo.fr)

*Emmanuel Masse*