

# La Gazette DU VIGNERON N°5

Champagne Masse-Liébart et Fils - 10 Route de Paris - 51400 Troissy

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

CHAMPAGNE

Masse-Liébart et Fils  
VITICULTEUR



Parution du mois  
Novembre 2020

## Félicitations !

Aux heureux gagnants de notre « **concours MASSE-LIEBART ET FILS – Jambon au Champagne** », merci pour leur participation ! Voici leur réalisation : B R A V O !

1 Millésimée 2011 et 6 flûtes gagnées !



## Une Vendanges atypique !

Après un Printemps bien particulier, **une vendange atypique...**

Selon notre journal local l'Union, de telles vendanges aussi précoces n'ont eu lieu que 200 ans plus tôt. En effet, l'année 1822 est restée dans les annales de la Champagne comme une année marquée, nous citons, « par des excès climatiques ». Les vendanges 2020, resteront donc historiquement précoces, elles aussi. Sur notre exploitation, elles ont commencé le 24 août et se sont terminées le 31 août 2020. Des raisins magnifiques et cueillis par une équipe respectueuse des gestes barrières, en cette période, ça aide énormément !



Photo tirée du journal l'Union du 14/08/2020



L'équipe  
Masse-Liébart et Fils  
2020

## Notre Cuvée Esprit Pur,

**Cuvée Brut non dosé - 60 % Meunier –  
40 % Chardonnay**

Au printemps, nous vous informions que cette cuvée n'était plus éphémère de par son succès...

La chance lui sourit une nouvelle fois : Le Jury du concours « **Les Jeunes Talents du Champagne** » l'ont sélectionné dans la catégorie – vin d'assemblage – Récoltant Coopérateur.

Après une rencontre avec les médias, une dégustation avec le public invité par l'Office du Tourisme d'Epernay et une ultime rencontre avec le Jury, nous sommes fiers de vous annoncer que notre **Cuvée Esprit Pur** est finaliste ! Nous sommes comblés d'avoir vécu cette magnifique aventure des **Jeunes Talents du Champagne** !



## Nous vous présentons...

**Sabrina, Pascal et Loïc**, les acteurs de la maison. En coulisse, ils affrontent les 4 saisons, sous la pluie, dans le froid et le vent ou sous un soleil torride, ils soignent et entretiennent les vignes de notre exploitation. En Champagne, le travail se fait en grande majorité à la main.



Loïc

Sabrina

Pascal

Nous leur avons demandé quel était le Champagne *Masse-Liebart et Fils* qu'ils préféraient ?



**Le coup de Cœur de Sabrina :**

La **Cuvée de Réserve Blanc de Blancs**, pourquoi ? « *pour son côté fleuri et fruité* »



**Le coup de cœur de Pascal :**

La **Cuvée Première Brut**, pourquoi ? « *et bien parce qu'il l'adore tout simplement* »



**Le coup de cœur de Loïc :**

La **Cuvée de Réserve Brut**, pourquoi ? « *il aime beaucoup la déguster à l'apéritif et finir cette cuvée pendant le repas, c'est le Champagne de toutes les situations, dit t'il* »



## Marché de producteurs : NOUVEAU

Désormais, présents tous les 3èmes dimanches de chaque mois à **Péroy les Gombries** dans l'Oise de 8 h 30 à 12 h 00 sur le parking de la **Salle Multifonction**



## Des livraisons autrement !

Voici les dates de notre passage chez vous :

### REGION OUEST

Ville	Jour	Période
MAYET	26/11/2020	soir
LE MANS	27/11/2020	matin
RENNES	27/11/2020	midi
SAINT BRIEUC	27/11/2020	Après-midi
MILIZAC	28/11/2020	10 H – 12 H*
BOURG-BLANC	28/11/2020	13 H – 15 H*
BENODET	28/11/2020	Fin d'après-midi
LORIENT/KERVIGNAC	29/11/2020	matin
NANTES	29/11/2020	midi
NIORT	29/11/2020	Fin d'après-midi
CHAUIGNY	30/11/2020	matin
CHINON	30/11/2020	Après-midi

\*Exceptionnellement et en raison de la Covid-19, nous vous proposons de nous retrouver :

- sur le parking de la salle Guy Magueur et de l'école Notre Dame à **Milizac**, le 28 novembre de 10 H à 12 H.

- Sur le parking de la Maison pour Tous à **Bourg-Blanc**, ce même samedi 28 novembre 2020 de 13 H 00 à 15 H 00.

Merci de bien vouloir nous informer de votre commande **avant le vendredi 20 novembre 2020** au :

- 03.26.52.70.17
- 06.13.80.07.22
- Champagnemasse-liebartetfils@wanadoo.fr

Le règlement pourra se faire sur place par carte bancaire ou chèque.

### REGION EST

Ville	Jour	Période
BESANCON	04/12/2020	matin
PONTARLIER	04/12/2020	Après-midi
MONTBELIARD	04/12/2020	Après-midi
Alsace	09/12/2020	journée

Il n'y aura pas de dégustation non plus à **Gandrange** cette année, nous vous proposons de passer commande auprès de notre dépositaire. En attendant des jours meilleurs pour se revoir...

Entre nos livraisons, n'hésitez pas à prendre rendez-vous, nous nous ferons une joie de vous recevoir sur notre exploitation.

## Côté cuisine... une entrée ou un plat de fête Les Saint-Jacques, sauce Champagne

coquilles Saint Jacques, 3 par personnes  
3 jaunes d'oeuf  
15 cl de crème fraîche  
1 flûte de Champagne  
50 g de beurre  
Pistil de safran  
Sel, poivre, farine



Laver et éponger soigneusement les noix.  
Fariner les légèrement. Faites fondre le beurre puis déposer les noix dans la sauteuse, une fois bien dorées, arroser d'un peu de Champagne.  
Au robot, mettre dans le bol inox, la crème fraîche, le reste de Champagne, les jaunes d'œuf, le safran, le sel, le poivre, mixer sur vitesse 7 pendant 1 mn. Lancer le programme sauce, vitesse 4 à 90°C pour 5 mns. Dresser vos assiettes. *Bonne dégustation !*

## L'Édito DU VIGNERON :

**Qualité des Terroirs et Respect des Traditions pour VOTRE plus grand plaisir !** La devise de mon arrière grand-père Georges LIEBART en 1924 est toujours d'actualité. La Covid-19, le confinement, les vendanges précoces, ne sont pas un frein à notre devise. Chaque jour, tel un caméléon, nous nous adaptons et réalisons nos tâches avec passion. En espérant aspirer, tout de même, à des jours plus sereins et de pouvoir vous recevoir à nouveau à la maison comme il se doit... **Les journées découvertes 2021 se feront le 3 et 4 juillet !**

**Prenez soin de vous et de vos proches** pour que nous puissions vite nous revoir ! *Emmanuel MASSE*