

La Gazette du vigneron N°7

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

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

www.champagne-masse-liebart.fr



1924 – 2024

Une grande année approche pour notre maison : 100 ans – 4 générations – 9 pionniers,
Se passant au fil des années, le relais tels des coureurs de fond sur une piste des jeux olympiques...

A vos agendas :

Le 6 et 7 juillet 2024 : Une date à ne pas rater !

Une grande première pour nos 100 ans, un marché de producteurs au sein de notre exploitation !

Vous pourrez découvrir tous nos amis producteurs, avec qui nous partageons salons et marchés, et, qui nous feront l'honneur de venir fêter notre anniversaire sur notre exploitation. Vous pourrez déguster leurs produits, manger sur place et faire la fête. Le programme de notre anniversaire vous sera adressé par courrier au mois de janvier 2024.

Vendanges 2023, Jamais 2 sans 3 !



Une de plus...
**vendange
atypique !**

Elle nous aura causé bien des soucis, des poids de grappes jamais vu pour notre cépage champenois (Meunier). Ce qui nous a demandé beaucoup de patience pour obtenir de la maturité. Le cépage Chardonnay était tout aussi magnifique et bien plus docile cette année pour nous, vignerons !

Les Vignerons de la Vallée du Flagot

Nous sommes toujours aussi fiers d'adhérer à l'association des Vignerons de la Vallée du Flagot.

Pour rappel, le Flagot est un cours d'eau traversant tous les villages des vignerons de l'association. Le but de notre association est de promouvoir notre terroir et le cépage phare de notre vallée : Le Meunier.



Chaque année au mois d'octobre, une marche gourmande est organisée. Elle s'est déroulée, cette année, dans notre village de Troissy et notre hameau de Bouquigny. Une belle balade réalisée, avec de bons mets à déguster, le tout arrosé de champagne. Rendez-vous sur : « Flagot.fr » en juin 2024, si vous souhaitez participer à l'aventure en octobre 2024.



Quelques vignerons du Flagot...



Des marcheurs heureux !



La Marche Gourmande, c'est :
550 randonneurs
80 bénévoles
9 kms parcourus

Et notre journée à nous...

Elle s'est déroulée le dimanche 2 juillet 2023. Cette année, la randonnée s'est transformée en chasse au trésor, pour le plus grand bonheur de tous.

Nous avons déjeuné dans la cour de l'exploitation en musique, avec le big band de Reims. 72 personnes au total ravies de participer à cette journée.



Des airs de jazz tout au long de l'après-midi. Merci Reims Big-Band !



Voici notre équipe gagnante, ils ont remporté un magnum, cuvée de Réserve, 50 % Meunier, 50 % Pinot Noir et passés une magnifique journée. Ils ne se connaissaient pas et sont devenus amis. **C'est ça, l'art de vivre à la champenoise ! L'art de vivre à la Masse-Liébart !**

Nos salons et marchés pour 2023/2024 :

- **Mayet** dans la Sarthe : **le 28 et 29 octobre 2023**
- **Dourdan** dans l'Essonne : **le 6 et 7 novembre 2023**
- **Bourg-Blanc** dans le Finistère : **le 6 et 7 avril 2024**
- **Marché de Péroy-les-Gombries** dans l'Oise, de 9 h à 13 H sur la place de la salle des Fêtes du village, tous les 3^{ème} dimanches de chaque mois.
- **Le Marché de Noël de Béthancourt-en Valois**, dimanche 10 décembre 2023. 10 h – 17 h 30

Nos livraisons de Noël :

- **La région Bretagne du 25 au 26 novembre 2023**
- **Milizac** : click and collect : **samedi 25 novembre 2023 de 10 h à 12 h**
- **Bourg-Blanc** : click and collect : **samedi 25 novembre 2023 de 13 h 30 à 15 h 30**
- **La région Est : Alsace, Lorraine, du 8 au 10 décembre 2023**

Côté Cuisine...

???



Et si cette année, chers clients, c'était à vous de nous proposer une recette ?

Les participants dont la recette sera sélectionnée, seront invités sur notre exploitation à venir déguster leur plat cuisiné par nos soins, le tout accompagné d'une dégustation de Champagnes, d'une visite de nos vignes, de notre cave et de notre coopérative.

Prêt à vivre une belle journée de partage ?

Et bien tous à vos fourneaux ! Le choix de votre plat vous appartient, il peut être de fête ou convivial.

Les conditions de participation :

- Nous attendons votre proposition de recette avant le 24 décembre 2023, Par mail : champagnemasse-liebartetfils@wanadoo.fr. Indiquez bien votre numéro de portable sur votre mail.
- Résultat du concours, le 5 janvier 2024.
- La rencontre sur notre exploitation sera prévue dans le mois de janvier 2024, selon la disponibilité du ou des gagnants.

L'Edito Du vigneron :

100 ans bientôt ! Lorsque je regarde le bureau sur lequel mon arrière-grand-père Georges a créé la maison Georges LIEBART, c'est non sans émotion, j'aurais tellement aimé le connaître... Si seulement, il pouvait voir d'en haut ce qu'est devenu son domaine. J'ai une pensée émue pour mon grand-père Jean, il serait fier également. Et puis, merci Maman, merci Papa, même si les années se suivent et ne se ressemblent pas, plus compliquées les unes que les autres, je garde le cap, nous gardons le cap, avec conviction et ambition !

Emmanuel MASSE