

La Gazette du

N°8



CHAMPAGNE

Masse Liébart & Fils

LE BONHEUR EN PARTAGE

VIGNERON

ZOOM SUR...

Tradition et Renouveau en fête, les 100 ans de la Maison !

Ce fut une journée mémorable pour la Maison Masse-Liébart et Fils, qui a célébré son centenaire avec éclat et convivialité ! Amis, clients et partenaires se sont rassemblés au cœur de notre domaine pour rendre hommage à un siècle de passion et de savoir-faire. Une fête pleine d'émotions, rythmée par des souvenirs partagés et de belles perspectives d'avenir.

Cet anniversaire marquait un tournant symbolique : un hommage à l'histoire, mais aussi l'occasion d'introduire un souffle nouveau dans notre image.

Pour l'occasion, nous avons dévoilé notre nouvelle identité visuelle : un logo modernisé et des étiquettes redessinées qui habillent désormais nos bouteilles. Une allure fraîche, dynamique et contemporaine, tout en conservant l'essence même de notre maison. Car si l'enveloppe change, les vins à l'intérieur restent fidèles à eux-mêmes, riches de la même élégance et finesse qui nous caractérisent depuis des générations.

Cette journée fut également placée sous le signe du partage et de la convivialité, fidèle à notre slogan « **Le bonheur en partage !** » qui résonne plus que jamais avec nos valeurs. Nous avons souhaité montrer que l'esprit de famille et de tradition qui nous anime perdure, tout en s'inscrivant résolument dans l'avenir.

Merci à tous ceux qui étaient présents pour ce moment exceptionnel ! Ensemble, continuons à écrire l'histoire de la Maison Masse-Liébart, avec la même énergie et le même enthousiasme, pour les 100 prochaines années, nous l'espérons !



NOUVEAUTÉ DANS LA TEAM MASSE-LIÉBART

Bienvenue à Candice dans l'équipe Masse-Liébart et Fils !

Nous sommes ravis de vous annoncer l'arrivée de notre fille, Candice, au sein de notre maison depuis début septembre.

En charge de la partie commerciale et communication, elle sera votre interlocutrice privilégiée pour répondre à toutes vos questions, que ce soit par téléphone ou par mail. Vous aurez également l'occasion de la rencontrer lors de nos événements et salons gastronomiques.

Avec Candice à bord, nous sommes impatients de réaliser de nouveaux projets passionnants pour le Champagne Masse-Liébart et Fils.

Mais rassurez-vous, Delphine sera toujours là pour veiller au grain et orchestrer vos demandes !

N'HÉSITEZ PAS À ENTRER EN CONTACT AVEC ELLE POUR TOUTE INFORMATION, ELLE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS ACCOMPAGNER !



Vendanges 2024 : Un millésime prometteur malgré les aléas 

Les vendanges 2024 resteront gravées dans les mémoires pour leur caractère imprévisible ! Contrairement aux deux dernières années où les premiers coups de sécateurs avaient retenti fin août, c'est seulement le 18 septembre que la récolte a démarré cette année chez nous. Un décalage significatif dû à une météo capricieuse, marquée par des conditions aléatoires tout au long de la saison estivale.

Si la quantité de raisin n'était pas là, la qualité, elle, s'est révélée exceptionnelle. **Les premières dégustations laissent même entrevoir une année millésimée, symbole de l'excellence champenoise.**

Malgré les défis, la patience et le savoir-faire ont porté leurs fruits, et nous sommes fiers de ce que ces vendanges annoncent pour l'avenir. 2024 pourrait bien entrer dans l'histoire comme une année marquée par la qualité, rappelant que la nature, bien que parfois imprévisible, sait toujours récompenser nos efforts et notre passion pour la vigne !

L'Édito du Vigneron

100 ans... Quelle chance et quel honneur d'avoir pu organiser cette célébration au côté de ma famille !

Ce samedi 6 juillet restera gravé dans nos mémoires, et je suis convaincu que mes aïeux, mon arrière-grand-père Georges et mon grand-père Jean, étaient présents parmi nous, veillant sur cette belle journée.

Je pense aussi à ma grand-mère Ghislaine, dont le souvenir reste vivant dans chaque étape de cette aventure familiale. Voir mes enfants m'accompagner et m'aider à organiser cette fête me remplit de fierté. Cela me permet d'envisager l'avenir avec sérénité et l'espoir que cet esprit de transmission et de partage se perpétue encore longtemps.

L'histoire de notre maison, construite sur le travail et la passion de chaque génération, continuera à vivre à travers eux, tout comme nous l'avons fait pour ceux qui nous ont précédés.

Emmanuel Masse



Risotto au champagne, agrumes confits et crevettes flambées

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300 g de riz risotto
- 1 échalote
- 100 ml de champagne **Cuvée Première Brut**
- 1 litre de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 12 grosses crevettes décortiquées
- 1 orange non traitée (pour les zestes et le jus)
- 1 citron (pour les zestes)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de cognac (pour flamber)
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de coriandre pour la décoration

Recette

Préparation des agrumes confits :

Prélevez les zestes d'orange et de citron avec un économe et émincez-les en fines lamelles. Dans une petite casserole, faites chauffer 1 cuillère à soupe de miel avec 50 ml d'eau. Ajoutez les zestes d'agrumes et laissez confire à feu doux pendant 5-7 minutes. Égouttez et réservez.

Préparation des crevettes :

Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre à feu moyen. Ajoutez les crevettes et faites-les revenir 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Versez le cognac et flambez les crevettes (faites attention aux flammes !). Réservez les crevettes flambées.

Cuisson du risotto :

Faites fondre la moitié du beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'échalote émincée et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez le riz et mélangez bien pour enrober les grains. Faites-le cuire 1-2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement translucides sur les bords. Versez le champagne et laissez-le s'évaporer tout en remuant doucement.

Cuisson avec le bouillon :

Ajoutez une louche de bouillon chaud et remuez jusqu'à absorption. Continuez à ajouter le bouillon progressivement, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et cuit *al dente* (environ 18-20 minutes).

Finition du risotto :

Une fois le riz cuit, retirez du feu. Incorporez le parmesan, le beurre restant, et la crème fraîche. Mélangez bien pour obtenir une texture onctueuse. Pressez un peu de jus d'orange frais pour donner une touche acidulée au risotto. Dressage : Servez le risotto dans des assiettes creuses. Disposez les crevettes flambées sur le dessus. Décorez avec les zestes confits d'agrumes pour un contraste de saveurs et de textures. Parsemez de quelques feuilles de coriandre pour une note de fraîcheur.

Astuce :

Nous vous proposons de déguster ce plat avec notre **Cuvée Brut Blanc de Blancs** qui sera un mariage parfait avec ce mélange de saveurs de la Mer et fruité. Les agrumes confits apportent une belle complexité au risotto et se marient parfaitement avec les crevettes flambées au cognac. Vous pouvez également ajouter quelques pistaches concassées pour une touche croquante.

Bon appétit !