



2021, LA CAPRICIEUSE

L'année 2021 nous a apporté son lot de surprises et de sueurs froides, depuis la reprise végétative de la vigne jusqu'aux vendanges. Ainsi, du fait de volumes amoindris par le gel de printemps et d'un travail de tri minutieux lié aux pluies estivales, certaines cuvées seront confidentielles afin de vous garantir des vins de qualité.

Les températures estivales plus clémentes et les pluies régulières ont permis à nos parcelles à destination de nos vins blancs et rosés une lente maturation et de belles acidités, gages de longévité. Nos vins rouges quant à eux, expriment déjà de beaux arômes fruités et se parent de couleurs intenses.

Il vous faudra patienter quelque peu avant de déguster les vins de ce millésime. En attendant, nous vous faisons parvenir nos offres de fin d'année où vous pourrez notamment découvrir le nouveau millésime de nos Châteauneuf-du-Pape, Venissat et Côtes du Rhône blanc.

Nathalie, Roxane, Alizée, Félicien, Jérôme et Laurent



N'oubliez pas de nous suivre sur les réseaux sociaux :

 **Page Facebook (ChateauMongin—Officiel)**

 **Instagram (@chateaumongin)**

LES BRÈVES DU CHATEAU MONGIN



N°30—Novembre 2021



2260, Route du Grès – 84 100 ORANGE

Tel : 04 90 51 48 04

chateaumongin@chateaumongin.com

www.chateaumongin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Ne pas jeter sur la voie publique.

UN MILLESIME COMPLIQUE



Les derniers coups de sécateurs ont été donnés le Jeudi 7 Octobre, après un mois de vendanges rythmé par une météo capricieuse. Les épisodes cévenols amenant de fortes pluies se sont succédés, nous obligeant à ralentir le rythme des vendanges pour laisser aux raisins le temps de se concentrer de nouveau. Ouf, maintenant toutes les parcelles ont été vendangées. L'élaboration des vins suit son cours, avec un petit retard comparé à ces dernières années, du fait de vendanges plus tardives.

DES VINIFICATIONS À LA GEORGIENNE

Non, nous ne nous sommes pas encore lancés dans l'élaboration de vin en « qvevri », jarre en terre cuite servant traditionnellement à l'élaboration des vins géorgiens. Mais, dans le cadre du programme Erasmus, nous avons accueilli pour la 1ère fois, deux stagiaires géorgiens : Keti et Vaxo qui ont été d'une aide précieuse lors de ces vinifications et dont la soif d'apprendre était un vrai régal ! Merci à eux !



LA TEAM VENDANGES 2021

Un grand merci également à notre classe de 1ère Baccauréat professionnel Vigne et Vin, pilier lors de ces vendanges, ainsi qu'à toutes les classes et personnes ayant contribué à la bonne mise en œuvre de ce moment fort !

L'équipe accueille aussi Alizée, notre nouvelle tractoriste et Laurent, notre apprenti en Baccauréat professionnel Vigne et Vin pour une année.

Place maintenant à la suite des vinifications !



ON SE TIENT À LA PAGE

Parce que notre préoccupation est d'évoluer sans cesse afin de toujours mieux vous servir et d'ouvrir la voie à nos jeunes générations, il va y avoir du nouveau au Château Mongin ! Au cours de cet hiver, notre site internet va se refaire une beauté, mais on ne vous en dit pas plus pour le moment. 🤪

Vous verrez également apparaître sur vos bouteilles un QR code qui répondra à toutes les questions que vous vous posez : elle n'est pas belle la vie ?! Enfin, notre gamme de produits du terroir disponible au caveau sera prochainement étoffée grâce au travail de notre filière de Baccauréat Conseil & Vente. Si vous passez nous voir, vous pourrez alors compléter vos emplettes.



NOS RECOMPENSES

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE



Gilbert & Gaillard 2021

Médaille d'Or - Châteauneuf-du-Pape rouge 2019
Médaille d'Or - Côtes-du-Rhône Mongin rouge 2019
Médaille d'Or - Côtes-du-Rhône Mongin blanc 2020

Guide Dussert-Gerber

Rapport qualité prix typicité de l'année ❤️❤️❤️

Concours des Vins d'Orange 2021

Médaille d'Argent - Côtes-du-Rhône Mongin rosé 2020

Guide Hachette 2021

1 ★ — Côtes-du-Rhône Mongin rouge 2019

Concours International des vins biologiques Amphore

Médaille d'Argent - Côtes-du-Rhône Mongin rouge 2019

À VOTRE AGENDA

18 au 22 novembre 2021 - SAVIM MARSEILLE (13)

20 et 21 novembre 2021 - Salon des vins et produits du terroir à SAUSSET-LES-PINS (13)

26 novembre 2021—Espace Raymond Ameibonne AULNAT (63)

27 novembre 2021 - Salon des Vins au Lycée Viticole d'ORANGE (84)

11 et 12 décembre 2021 - Terroirs's Tour PARIS (75)

28 au 31 janvier 2022 - Salon Vins Gastronomie BIARRITZ (64)

11, 12, 13 mars 2022 - Les Tablées du Rheu (35)

18 au 21 mars 2022 - Salon des Vins des Vignerons Indépendants Paris Champerret (75)

2 et 3 avril 2022 - Salon du Vin Bio ANNECY (74)

8 au 10 avril 2022 - Terroir's Tour Sud-Ouest (31, 33)