



## LE MOT DE L'ÉQUIPE

Les oiseaux se remettent à chanter et à voler de toutes parts tandis que sur l'exploitation, nous nous préparons activement à cette nouvelle saison 2025. Au travers de ces quelques lignes, vous avez vu que nous ne manquons pas de projets : entre plantations, nutrition de nos sols, préparation de la bodega, venir à votre rencontre lors des différentes manifestations auxquelles nous participons, il n'y a pas de quoi s'ennuyer 😊 Et c'est bien là toute la magie de notre métier - ou devrait-on dire de nos métiers tellement notre activité est plurielle – que nous souhaitons vous partager au maximum.

Bien que ce début de printemps soit quelque peu pluvieux (mais l'eau c'est capital), nous espérons que la saison sera belle et la récolte fructueuse. Vous en saurez plus à la prochaine édition. En attendant, nous continuons à œuvrer pour vous préparer des nouveautés. 😊



L'équipe du Splendide Adeline, Jérôme, Félicien, Dylan, Roxane



2260, route du Grès - 84 100 Orange  
04 90 51 48 04 [chateaumongin@chateaumongin.com](mailto:chateaumongin@chateaumongin.com)  
[www.chateaumongin.fr](http://www.chateaumongin.fr)

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



# CHATEAU Mongin

## NEWSLETTER CHATEAU MONGIN

N°37 - Mai 2025

## LA FAMILLE S'AGRANDIT

Quand on vous dit que l'exploitation est ouverte pendant les vacances scolaires, on ne vous ment pas. 😊 Pendant les congés d'hiver, la famille Mongin a eu le plaisir d'accueillir deux nouvelles plantations. La première est sur notre appellation Châteauneuf-du-Pape : plantée majoritairement avec notre cépage emblématique, le Grenache, il partagera la vedette avec du Mourvèdre afin de complexifier l'assemblage de notre Châteauneuf-du-Pape rouge. La deuxième parcelle est sur le site de l'exploitation et elle vient étoffer notre encépagement avec du Marselan et du Cinsault (Huum ça sent le rosé :D) Voilà de quoi pouponner pour ces prochaines campagnes. 😊



## MONGIN FAIT SA BODEGA

On vous l'a promis, hé bien on le fait ! Venez retrouver l'équipe du Splendide le **17 Mai 2025** de 17h à ...who knows ?? Après les 50 ans du Château Mongin l'année passée, nous avons décidé d'organiser à nouveau une soirée conviviale. 😊

Au programme :

- A partir de 17h, un marché de producteurs et d'artisans locaux sera présent sur fond musical, avec dégustation de nos vins au caveau jusqu'à 19h
  - De 17h à 1h, la buvette sera tenue par l'équipe.,
  - La restauration est assurée par trois foodtrucks.
  - Un concert enflammé sera donné à partir de 20h avec le groupe Tabasco
- Ça va valser, ça va swinguer, ça va être chaud (on parle de la météo bien sûr)



## RÉCOMPENSES



### Concours International de Lyon

- Médaille d'OR - AOP Châteauneuf-du-Pape 2022
- Médaille d'OR - AOP Côtes-du-Rhône Villages Les Peyrières 2023
- Médaille d'OR - AOP Côtes-du-Rhône rouge 2023
- Médaille d'OR - AOP Côtes-du-Rhône rosé 2023

### Concours des Vignerons Indépendants

- Médaille d'Or - AOP Côtes-du-Rhône rouge 2022

### Magazine Terre de Vins

- Sélection - AOP Châteauneuf-du-Pape blanc

## VIVA ITALIA



Parce qu'il n'y a pas qu'au foot que nous pouvons comparer nos talents. 😊

Nous avons accueilli sur l'établissement 15 jeunes apprenants et leurs 2 enseignants venus d'Alba, en Italie, pour qu'ils découvrent notre belle région viticole et ses particularités techniques. Il faut le dire, ils sont meilleurs dans les vignes qu'avec un ballon. 😊

Ils ont participé activement aux chantiers en cours et ont notamment contribué à l'entretien de nos nouveaux bébés. Merci à eux pour ces deux semaines riches en échanges.



## FERMETURE ESTIVALE

Le caveau sera fermé du **4 au 17 Août 2025**. Alors n'hésitez pas à venir faire le plein de vin rosé ou de notre petit nouveau, la cuvée MC, pour accompagner vos repas et pique-niques estivaux, à l'image de ce beau panier garni composé par nos élèves de 2<sup>nd</sup> Bac Professionnel Conseil-Vente.

Cette salade printanière à base de salade iceberg, tomates séchées et croquants émiettés à la tomate et au piment d'Espelette, délicatement relevée par une sauce à l'huile d'olive, vinaigre balsamique et miel, accompagnera parfaitement notre AOP Côtes du Rhône rosé ou notre bon vieux MC.

Et bonne nouvelle ! Tous ces produits sont au caveau, pas besoin d'aller au supermarché. Vous aurez en plus le plaisir de voir que notre caveau s'est refait une beauté et a étoffé sa gamme.



## À VOTRE AGENDA

- 10-11 Mai 2025** - Salon Inter Vins & produits des terroirs **Faverois (90)**
- 17 Mai 2025** - Mongin fait sa Bodega **Orange (84)**
- 14-15 Juin 2025** - Terroirs en fête **Châteauneuf-de-Gadagne (84)**
- 14 Juin 2025** - Terroir's Tour Hôtel Mercure Porte d'Orléans **Paris (75)**
- 20 Juin 2025** - Salon des vins & saveurs des terroirs **Marmilhat (63)**
- 14 au 17 Août 2025** - Vins & Saveurs des Terroirs **Thann (68)**
- 10-12 Octobre 2025** - Fête des Vendanges de Montmartre **Paris (75)**
- 21-24 Novembre 2025** - Savim **Marseille (13)**
- 29 Novembre 2025** - Salon des vins du Lycée viticole **d'Orange (84)**