



LE MOT DE L'ÉQUIPE

On peut envisager de conclure ?

Cet été, qui a peiné à démarrer, nous avons alors imaginé rédiger notre future newsletter sur le thème de ce film culte "Les bronzés font du ski" qui a marqué un certain nombre d'entre nous avec ses répliques mémorables. Au vu de l'annonce de ces derniers jours, cela sera également un hommage au célèbre acteur Michel Blanc. Nous avons donc emprunté certaines répliques lors de la rédaction, saurez-vous les repérer?

Bien que ce millésime ait été compliqué, avec des volumes de récolte en-dessous de nos espérances, nous sommes contents des vins que nous avons en cave. Les vins de 2024 devraient être caractérisés par leur couleur, leur finesse, mais aussi un bel équilibre entre degré alcoolique et acidité qui devrait leur conférer une jolie longévité. De quoi gonfler davantage notre motivation pour poursuivre et mener à bien nos projets de plantation, étiquetage, oenotourisme...et on en passe! afin de former le mieux possible les futures générations et vous satisfaire. 😊

L'équipe du Château Mongin
Roxane, Adeline, Félicien, Jérôme, Dylan



2260, route du Grès - 84 100 Orange
04 90 51 48 04 chateaumongin@chateaumongin.com
www.chateaumongin.fr

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



NEWSLETTER
CHÂTEAU MONGIN

N°36 - NOVEMBRE 2024

LES VENDANGES 2024 DES BRONZÉS

Hé oui les clichés peuvent se révéler vrais : les sudistes sont frileux ! Et, cette année, il y a vraiment de quoi. 🥶
Ce millésime 2024 va rester graver dans nos mémoires. Depuis le mois de janvier et jusqu'à la fin des vendanges (et plus si affinités), nous avons connu des épisodes pluvieux intenses, mais surtout fréquents. Il faut le reconnaître, c'était plutôt rare ces dernières années. Les conditions humides du printemps ont entraîné des attaques d'un champignon bien connu dans nos vignobles, le mildiou, qui a causé des dégâts très importants, notamment sur notre cépage emblématique, le Grenache. Et puis l'automne indien n'est...jamais arrivé. Nous avons donc débuté les vendanges plus tardivement, le 03 septembre et les avons clôturées le 03 octobre. Un mois ponctué de pauses pour laisser passer les orages et surtout permettre à nos Grenaches, qui avaient froids, de mûrir. Au moment où nous écrivons ces lignes, les vinifications se poursuivent, tout comme les épisodes cévenols.

“ON NE PEUT PAS VRAIMENT TOUT MISER SUR NOTRE PHYSIQUE - OUBLIE QUE TU N'AS AUCUNE CHANCE, VAS-Y, FONCE”

Et c'est ce que nous avons fait, nous avons foncé mais en misant sur notre physique ! 😂

Avec l'arrivée d'une nouvelle réglementation sur l'étiquetage nutritionnel des vins, nous avons décidé d'en profiter pour faire quelques petits changements. Pas de panique, les vins resteront inchangés. On ne garantit tout de même pas quelques nouveautés. 😊

Mais les étiquettes vont faire peau neuve dès le millésime 2024. Et comme nous sentons bien que vous avez envie d'en savoir plus, voici un petit teaser...



petit teaser...



QUAND TE REVERRAIS-JE? MONGIN MERVEILLEUX

Au vu du succès de l'événement pour fêter les 50 ans de l'exploitation, nous nous sommes dit qu'il serait dommage de vous priver de notre beau cadre et avons décidé de lancer une nouvelle édition ! Pas des 50 ans ans hein, bien que l'exploitation ne prenne pas une ride ! 😊



Nous vous invitons donc à passer un moment convivial avec nous le Samedi 17 Mai 2025 pour la 1ère édition de “Mongin fait sa bodega”

COMINCIO A SENTIRA LA FATICA. BUONANOTTE !

Les membres de l'équipe du Château Mongin vont se retirer dans leurs chalets (mais chacun le sien !) pour les vacances de Noël. L'exploitation sera fermée à partir du Lundi 23 Décembre 2024, 17h et elle rouvrira ses portes le Vendredi 03 Janvier 2025, à 9h.



Vous pourrez donc nous rendre visite pour vos achats et cadeaux de dernière minute, nos corbeilles habilleront à merveille le pied de votre sapin. 😊

Vous pourrez opter pour les propositions soigneusement préparées et présentées en boutique ou composer la vôtre selon vos envies.

RÉCOMPENSES



Guide Hachette des Vins

1 étoile AOP Côtes-du-Rhône Villages Les Peyrières 2022

Concours International de Lyon

Médaille d'OR - AOP Côtes-du-Rhône rosé 2023
Médaille d'Argent - AOP Côtes-du-Rhône blanc 2023

Concours des Vins d'Orange

Médaille d'Or - AOP Côtes-du-Rhône Villages Les Peyrières 2022

Gilbert & Gaillard

Médaille d'Or - AOP Châteauneuf-du-Pape rouge 2021

À VOTRE AGENDA

22 Novembre 2024 - Salon des vins & saveurs des terroirs Marmilhat (63)

22-25 Novembre 2024 - SAVIM Marseille Parc Chanot

30 Novembre 2024 - Salon des vins du lycée viticole d'Orange (84)

7 décembre 2024 - Terroir's Tour Paris (75) Hôtel Mercure Porte d'Orléans

7-9 Mars 2025 - Les Tablées du Rheu (35)

21-23 Mars 2025 - Salon des Vignerons Indépendants Paris Champerret (75)

4-6 Avril 2025 - Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape (84)

10-11 Mai 2025 - Salon des Vins de Faverois (90)