



LE MOT DE L'ÉQUIPE

Ce millésime 2025 avait tout d'un grand, de belles grappes, une maturité généreuse mais Eole et Zeus ont décidé d'y mettre leur grain de sel, voire de poivre car c'était un millésime quelque peu pimenté. Comme de nombreux confrères, nous avons dû déclencher les vendanges précipitamment, puis s'en est suivie une alternance d'arrêts et reprises, pour terminer un mois plus tard, la tête à l'envers à force de remises en question. Adieu certitudes et petites habitudes ! Mais, là est l'art du vigneron : à chacun de s'adapter, de se réinventer pour faire ressortir le meilleur du fruit (vous avez le jeu de mots 😊) d'un travail de toute une année. A l'image de son année climatique, ce millésime a son petit caractère ; de jolies couleurs, des tanins bien présents et soyeux, un fruité gourmand. Comme d'habitude, il vous faudra patienter pour découvrir nos rouges 2025, mais nous avons hâte de vous présenter dans quelques mois nos vins blanc et rosé. Qui sait peut-être que vous serez surpris par une petite nouveauté... Pour le moment, le mystère reste entier. 😊

Et à Mongin c'est le fruit d'un travail d'équipe, équipe passionnée qui a à cœur de transmettre cette passion à nos apprenants et à vous, fidèles lecteurs, aux détours d'une parcelle, sur nos différents salons ou directement au caveau. Afin d'être au plus près de vous, nous nous réinventons un peu plus chaque jour en faisant évoluer nos pratiques viticoles, en créant de nouvelles cuvées au grès de notre inspiration et en mettant en place des événements, partenariats... Si vous êtes en groupe, que vous avez un CSE, que vous souhaitez organiser un team building... N'hésitez pas à nous contacter, nous aurons une formule adaptée à vos besoins. 😊

Adeline, Dylan, Félicien, Jérôme & Roxane.



2260, route du Grès - 84100 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°38 - NOVEMBRE 2025



DOCTEUR JEKYLL ET MISTER HYDE

C'est ce que nous évoque ce millésime 2025 ; un millésime qui avait tout pour lui mais qui a dû faire face à une météo des plus changeante. Après un démarrage de la saison humide, nous avons eu, comme vous tous, des alternances de périodes plutôt fraîches, puis caniculaires...ah en perdre la tête ou plutôt, ses feuilles. C'est ce qui est arrivé à nos vignes lors de ce mois d'août calente. Ainsi, aussitôt rentrés de notre salon alsacien et nous avons débuté les vendanges le...18 août, une date record. Un grand merci à notre équipe de bénévoles qui, petits et grands, n'a pas hésité à nous rejoindre et a fait de ce démarrage, un moment convivial.



Nous les avons terminées un mois après, non sans de multiples questionnements tout au long de cette période quelque peu capricieuse. Cette année encore des températures très élevées ont induit une perte de volume. Nous sommes toutefois contents du fruité et de la matière des jus obtenus.

Place maintenant à une belle arrière-saison pour nous permettre de réaliser de beaux chantiers (semis des engrains vert, complantation...) et finir tranquillement les vinifications.



MONGIN FAIT SON MARCHÉ DE NOËL

Après le succès de notre 1^{ère} Bodega, dont la prochaine édition aura lieu le 13 juin (notez bien cette date 😊), nous avons décidé de créer un nouvel événement aux couleurs de Noël : un marché de Noël avec des producteurs et artisans locaux, installé dans notre chai de vinification.



Patientez donc avant de faire vos emplettes de Noël et venez le **vendredi 12 décembre de 16h à 20h ou le samedi 13 décembre de 9h à 13h** pour découvrir le magnifique travail de nos exposants. Vous y trouverez vin chaud, huîtres, huile d'olive, bijoux, coutellerie, objets de décoration, douceurs sucrées, et bien plus encore. L'occasion de déguster les vins de notre domaine of course et préparer vos cadeaux de Noël. 😊

OSEZ, OSEZ...NOUS RENDRE VISITE À NOTRE CAVEAU

Comme certains d'entre vous le savent, notre caveau est situé en plein cœur du lycée, qui va être contraint, à la suite de plusieurs directives, de fermer prochainement son portail d'entrée.

Pas de panique, vous pourrez toutefois vous présenter pour que l'on vous ouvre.

Alors, n'hésitez pas à vous avancer pour venir à notre rencontre.

FERMETURE HIVERNALE DES LUTINS

Le caveau et le bureau seront fermés du 23/12 au soir, et rouvriront leurs portes le 05/01/2026.



PROFITEZ DE NOTRE GRÈS BLANC



Paré d'une belle robe couleur or, aux reflets dorés ; léger, sur les fruits à chair blanche, avec des notes citronnées ; une bouche fruitée et gourmande, comment ne pas vous laisser séduire avec de tels appareils ??

N'hésitez plus, notre IGP Vaucluse Principauté d'Orange sera votre compagnon idéal pour vos plateaux de fruits de mer, fromages de chèvre frais et pour accompagner vos apéritifs.

Et en plus, superbe nouvelle, il est en promotion : pour 5 bouteilles achetées, la 6^{ème} est offerte ! ❤️



SOIT LE CARTON DE 6 BOUTEILLES À 31,00 €
AU LIEU DE 37,20 €

Pourquoi s'en priver ? 😊

Retrouvez nos idées recettes chaque mois sur les réseaux sociaux pour sublimer vos accords mets & vins !

À VOTRE AGENDA

21 - 24 Novembre 2025 - SAVIM MARSEILLE PARC CHANOT (13)

28 Novembre 2025 - Salon des vins & saveurs des terroirs MARMILHAT (63)

29 Novembre 2025 - Salon des vins du Lycée viticole d'Orange (84)

06 Décembre 2025 - Terroir's Tour Hôtel Mercure Porte d'Orléans Paris (75)

12-13 Décembre 2025 - Marché de Noël du Château Mongin Orange (84)

6 - 8 Mars 2026 - Les Tablées du Rheu (35)

19 - 22 Mars 2026 - Salon des Vignerons Indépendants Paris Champerret (75)

10 - 12 Avril 2026 - Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape (84)

9 et 10 Mai 2026 - Salon des Vins de Faverois (90)

13 Juin 2026 - La Bodega de Mongin Orange (84)