



## LE MOT DE L'EQUIPE

Il pleut, il mouille, c'est la fête à...et non pas qu'aux 🐸  
En viticulture, même si la pluie est bien évidemment vitale, elle est source également de maladies, les plus connues étant le mildiou et l'oïdium. A cela, s'ajoute des épisodes de grêle! C'est à y perdre son latin! 🤖 Mais rassurez-vous, nous retroussons nos manches et surtout nous mettons nos bottes pour assurer comme des chefs pour ce nouveau millésime. Du coup, cette année, pas de danse de la pluie, mais des offres qui appellent le soleil. Si, si, ça va marcher, on y croit! Vous pourrez y trouver d'ailleurs quelques nouveautés, alors foncez!

Et, parce que nous ne nous laissons pas de nous rappeler cet excellent moment, passé avec certains de vous, le 13 Avril, regardez l'ambiance endiablée de cette soirée anniversaire!



Il n'est pas improbable que l'on ait envie de remettre ça 😊. Continuez à nous suivre pour en savoir plus.

Roxane, Adeline, Félicien, Jérôme, Dylan et Fabien

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

 Page Facebook (ChateauMongin—Officiel)

 Instagram (@chateaumongin)

# LES BRÈVES DU CHATEAU MONGIN



N°35—Mai 2024



2260, Route du Grès – 84 100 ORANGE

Tel : 04 90 51 48 04

chateaumongin@chateaumongin.com

www.chateaumongin.com

## ARRET SUR IMAGE

Le 13 Avril 2024, notre belle cinquantenaire à souffler ses bougies. Hé oui déjà! Mais, comme les bons vins qu'elle produit, elle se bonifie avec le temps et n'a pas pris une ride (son équipe non plus) 😊

Il y a donc 50 ans, alors que le lycée n'était pas encore sur le même site que le Mas Mongin, les 1ères formations vitivinicoles voyaient le jour et la Mairie d'Orange loua cette exploitation afin de servir de support aux enseignements. Dès lors, le Mas Mongin n'a eu de cesse d'évoluer afin d'être une exploitation de référence au sein de la formation et auprès de ses clients.



Afin de mettre à l'honneur cette demoiselle et le travail accompli génération après génération,

nous avons transformé le lieu en un magnifique marché de producteurs et d'artisans locaux la journée, puis le soir, la cave s'est déguisée en salle de concert pour vibrer au son du groupe Mistral 90.



**UN GRAND MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION ET VOTRE SOUTIEN**



## LA CUVEE MC



MC...Mais que leur est-il encore passé par la tête, vous direz-vous??!! 😂

Selon vos goûts musicaux (et votre génération), peut-être que cela vous évoque MC Solaar...?? (Vous comprenez mieux notre choix de bonhomme), il y aurait de l'idée! Cela peut également vous faire penser à macération carbonique: dans le mille!! Cette technique, empruntée à nos collègues du Beaujolais, permet d'obtenir des vins rouges gourmands, légers et fruités. Dans notre région, elle s'adapte très bien au cépage Carignan. Nous avons donc voulu mettre en avant notre vieille parcelle de Carignan, jusqu'alors vinifiée pour nos vins rosés, en utilisant cette technique de vinification et en créant cette nouvelle cuvée. MC va être mis en bouteilles dans les prochaines semaines et vous pourrez le déguster cet été. Légèrement frais, il accompagnera parfaitement vos grillades et plats estivaux.

## L'AUTOROUTE DU KIFF

Vous êtes bloqués dans les bouchons sur l'autoroute du soleil? Ou vous avez, tout simplement, prévu un petit séjour en Provence cet été?

Prenez la sortie Orange ou Châteauneuf-du-Pape et venez nous rendre visite au caveau, qui s'est paré pour l'été! Il est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Vous y trouverez vos vins préférés 😊 mais aussi des produits locaux et ceux d'autres lycées agricoles : terrines, tapenades et toastinades, jus, sirops, huiles, miels...

Hummm... que de bonnes choses! 😊👏

Et pourquoi pas composer une corbeille pour mémé Germaine ou Tati Lucie? En plus si vous avez oublié votre bob, vous pourrez changer pour un beau chapeau de paille à notre effigie. N'hésitez pas à nous contacter avant votre visite!



## NOS RECOMPENSES

**GILBERT & GAILLARD**  
INTERNATIONAL CHALLENGE



**Gilbert & Gaillard 2023**

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

**Concours des vins Vignerons Indépendants 2024**

Médaille d'Or Côtes-du-Rhône rouge 2022

**Concours International de Lyon 2024**

Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône rosé 2023

Médaille d'Argent- Côtes-du-Rhône blanc 2023

**Concours des vins d'Orange 2024**

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

## FERMETURE ESTIVALE

Afin de nous préparer pour ce millésime 2024 (qui nous donne pour le moment des sueurs froides, il faut l'avouer), l'exploitation fermera ses portes à partir du 02 Août 17h et réouvrira le 12 Août à 9h.

## À VOTRE AGENDA

**8–9 Juin 2024** - Terroirs en fête CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE (84)

**15 Juin 2024** - Terroirs's Tour PARIS (75)

**21 Juin 2024** - Marché de producteurs MARMILHAT (63)

**14 au 17 Août 2024** - Vins & saveurs des Terroirs THANN (68)

**11 au 13 Octobre 2024** - Fête des vendanges de Montmartre (75)

**1 au 3 Novembre 2024**—Salon des vins GONDECOURT-SECLIN (59)

**22 au 25 Novembre 2024**—Savim MARSEILLE (13)