

Chers amis, chers hôtes,

Comme vous le savez déjà cette newsletters démarre pour Emmanuelle le planning de réservation. Je sais que vous serez indulgents et accommodants car chaque année, c'est un véritable casse-tête pour elle de vous placer le mieux possible et conformément à vos souhaits. Comme vous le savez aussi la priorité des dates et des places revient à nos habitués, c'est le moyen que nous avons choisi pour vous remercier de votre fidélité et de votre amitié.

Comment s'est passée pour nous cette saison 2020 ? Plusieurs d'entre vous nous ont déjà posé la question dans leur message de fin d'année.

Plutôt bien, en tout cas mieux que nous le pensions au mois de Juin dernier.

Bien sûr nous avons perdu un mois d'ouverture car les frontières ne se sont ouvertes que le 15 Juin et le temps que nous comprenions et installions les différents protocoles, le camping n'a ouvert ses portes que le 27 Juin. Mais dès l'ouverture vous avez répondu présent, et nous vous en remercions sincèrement Emmanuelle et moi. Nous avons bien sûr pensé à ceux d'entre vous qui n'ont pas pu ou osé faire le voyage. Vous nous avez manqué, vraiment, mais nous comprenons parfaitement ces décisions liées à des situations particulières mais toutes basées sur la sagesse et la prudence.

Une saison correcte donc car il me faut être honnête avec vous, les aides de notre gouvernement ont compensé la perte de chiffre d'affaire du mois de Juin et ce fut une bonne surprise.

Quoi de neuf à Montrouant ?

Tout le monde est en bonne santé. Les enfants, Emmanuelle et moi mais aussi mes parents et mes beaux parents.

Un ou deux emplacements on été agrandis. Sur le terrain des arbres morts ont été coupés. Principalement des sapins communs (Abiès Alba) qui aiment l'humidité et qui ne supportent pas les semaines chaudes et sèches de ces derniers étés.

Un défibrillateur est tout récemment installé dans les sanitaires. Cela faisait plusieurs années que nous voulions en acheter un car nous savons que nous avons 4 ou 5 fois plus de chances de sauver des vies avec un tel appareil qu'avec le massage cardiaque. Et vos vies, celles de vos enfants, comptent pour Emmanuelle et moi, et, croyez le ou pas, c'est un réel plaisir et un vif soulagement que d'en posséder un. Ce plaisir a été plus que doublé par l'aide qui nous a été apportée. Je n'en dirais pas plus ...

2021 sera aussi l'année de l'installation à Montrouant de deux chargeurs pour véhicules électriques. En effet, depuis la venue de la première Tesla à Montrouant, il y a trois ans maintenant, chaque saison qui passe nous amène plus de voitures électriques ou hybrides. L'été dernier ce n'est pas moins de 5 Tesla que nous avons reçu à Montrouant. Nous savons qu'il y en aura de plus en plus dans les prochaines années.

Mais il n'est pas très sage de recharger ces véhicules sur les emplacements du camping car ni les câbles, ni les prises, ne sont adaptés pour ça et il y a risque de « surchauffe » et d'incendie.

Mais nous comprenons bien sûr la nécessité pour nos amis campeurs de profiter de l'immobilisation du véhicule, la nuit par exemple, pour un rechargement de la batterie. Aussi, près de la réception, deux places seront réservées pour la recharge. Le câble utilisé sera de type 2. Les bornes sont de marque Hager avec toutes les sécurités nécessaires et ont une puissance de charge de 7,4 kw. Ce n'est pas très élevé mais cela suffit à charger une Tesla jusqu'à 80 % en une nuit.

Une participation financière reste à définir et j'invite mes amis campeurs, heureux conducteurs de Tesla, à me contacter pour m'aider à définir un tarif raisonnable pour les deux parties. L'esprit de confiance qui a toujours été la marque de Montrouant sera, ici encore, de mise. L'idée de départ, qui évoluera peut être selon vos remarques et suggestions, est de donner, pour toute la durée du séjour, un badge de rechargement et un petit carnet pour noter les KW consommés. Avant le

départ notre hôte rend le badge et le carnet et paie la consommation de sa ou ses recharges auprès d'Emmanuelle à la réception.

Et un petit scoop maintenant !

Notre petite Twingo après 20 ans de bons et loyaux services et 345 000 km au compteur a contracté le Covid cette fin d'année. Elle ne s'en remet pas, elle tousse beaucoup avec un bruit de ferraille sur les trois premières vitesses ce qui nous oblige à démarrer, rouler et s'arrêter en 4ème. Vous conviendrez que ce n'est pas très pratique !

Nous avons donc fait des recherches pour acheter un nouveau véhicule. Coup de chance ! Au moment où je travaillais sur les possibilités de recharge sur le camping, une offre promotionnelle très intéressante pour l'achat d'un véhicule KIA E-niro 100% électrique s'affiche sur mon écran.

Après étude, nous décidons de franchir le pas et nous avons donc acquis, en leasing sur deux ans cette automobile. Les bornes de recharges seront ainsi doublement utiles.

Cette année 2020 si particulière aura été pour Montrouant une année de plantation. En effet c'est au mois de Février et Mars qu'avec Camille et Emmanuelle nous avons planté nos 200 premiers arbres truffiers, juste en dessous de nos vignes de St. Julien. Il s'agit de chênes (*Quercus Pubescens*), de tilleuls (*Tilia*), de charmes (*Carpinus Betulus*) et de charme-houblons (*Ostrya Carpinifolia*). Non, j'anticipe sur ce que vous pensez, il ne s'agit pas de faire de la bière avec ! Cet arbre porte ce nom de par ses jolis fruits en forme de cône qui ressemblent beaucoup aux fleurs femelles du houblon.

En Novembre dernier, à coté du Château et entre les longes d'orge et de blé (nécessaires à la bière mais qui nourrissent aussi les poules et les poissons) j'ai planté 30 noyers à grosses noix et 820 pieds de Chardonnay. Dans 7 à 8 ans nous pourrons manger d'excellente noix et produire l'huile de noix nature de Montrouant ! Les six longs rangs de Chardonnay viennent remplacer la parcelle vendue en 2019 car située trop loin du Château et difficilement accessible.

Et le vin ?

Tout d'abord sachez que, dans l'ensemble, les vendanges furent de qualité. Nous avons récolté de beaux raisins surtout l'Auxerrois. Les grappes de Gamays étaient belles mais beaucoup étaient attaquées par les guêpes et les frelons. Le Pinot noir, en plus des insectes a subi aussi le sec et la chaleur. J'estime à 25 % la perte sur ces vignobles mais comme la nature était plutôt généreuse (une fois n'est pas coutume) j'ai pu faire suffisamment de vin pour l'année qui s'annonce.

Une moitié des raisins Auxerrois a été vinifiée de manière classique et semble intéressante pour ce qui est des arômes. L'autre moitié a été vinifiée de manière totalement nouvelle et je dois dire assez osée. Pour le moment elle goûte moins bien que la méthode traditionnelle mais cela doit s'inverser avec le temps ... le taux d'alcool est de 13 %

Le rosé de Gamay est franc avec de nets arômes d'agrumes. Souhaitons qu'il les garde jusqu'à l'été prochain. 13 % d'alcool également.

Le rouge (50% Gamay et 50% Pinot) a un bon nez et une belle longueur en bouche. S'il en reste après la saison je ferai vieillir quelques bouteilles. Attention au % d'alcool ! Un peu plus de 14 % ! Je sais, c'est trop pour boire en plein été mais je n'ai pas eu le choix et je ne vais quand même pas y mettre de l'eau !

Donc, pour résumer, des vins honnêtes qui devraient être meilleurs que ceux de 2020.

Et la bière ?

Les deux brassins, de 300 litres chacun, produits en 2020 n'ont pas été suffisants. Je prévois trois brassins de 300 litres pour cette année. Depuis la mi-Novembre avec Yannick, mon employé, lorsque le temps ne nous permet pas de travailler dehors, nous maltons l'orge et le blé destinés à la future bière. Nous y passons plus de temps cette fois car il y a beaucoup de petits cailloux dans les céréales. La récolte était maigre. Le fait de ne plus vouloir labourer pour ne pas perturber les horizons du sol a favorisé nettement la pousse de plantes concurrentes qui ont par endroit véritablement recouvert et couché les tiges des céréales. Pour en ramasser le plus possible la machine a travaillé au ras du sol, ce qui explique cet apport important de graviers qui allonge significativement le travail car une fois les process de germination et séchage terminés, il nous faut retremper les céréales dans l'eau pour éliminer les petits cailloux qui restent au fond du bac de trempage. Et bien sûr, recommencer un nouveau processus de séchage.

Par contre, le houblon Cascade a été récolté dans de bonnes conditions mi-septembre, juste après la saison. Le séchage, la mise sous vide et la congélation lui permettent d'attendre dans des conditions optimums le moment de son utilisation, certainement en Avril prochain, période de brassage prévue, avec mon pote Marco.

Mais nous échangerons nos impressions, tant sur le vin que sur la bière, de visu, tranquillement assis sous le barnum ...

Et les poissons ?

Nous avons terminé la vidange de l'étang le 28 Décembre. Nous avons vidé seulement en quatre fois cette année (1 fois en Octobre, 1 fois en Novembre et 2 fois en Décembre) car il n'y avait malheureusement pas beaucoup de petits sandres et de petits black-bass qui sont, comme vous le savez, une source de revenus non négligeable pour nous en hiver.

C'est le plus petit chiffre d'affaire de ces 10 dernières années mais je ne me plains pas car c'est un cadeau quasi gratuit de Dame Nature, et même si ce don est moins important cette année il est quand même significatif en regard du peu de travail qu'il demande.

La vidange complète du 28 /12 m'a permis de retrouver les deux esturgeons et les trois amours blancs qui ont encore grossi et d'avoir le plaisir d'admirer une ou deux belles carpes qui ne doivent pas être loin des 25 kg. De la belle friture que j'évalue en quantité à 180 à 200 kg, une soixantaine de grosses tanches et de beaux géniteurs de sandres et de black-bass.

Voilà mes amis, sommairement résumé, un bilan de nos activités de l'année écoulée.

Avant de clore cette lettre, Emmanuelle et moi voulons remercier ceux d'entre vous qui nous envoient ces gentils messages et ces jolies cartes si agréables à lire. Les petites attentions et les cadeaux faits durant l'été sont toujours pour nous des moments privilégiés lorsque nous les regardons ou les dégustons, en automne et en hiver, car ils nous remettent en mémoire vos visages, votre gentillesse et les bons moments passés ensemble.

La saison 2021 verra les protocoles de sécurité maintenus.

Les gels hydroalcooliques dans les sanitaires, à l'accueil et sous le barnum. Le plexiglass de protection à la réception. La distribution de deux verres à vin que vous pouvez rendre ou acheter à la fin de votre séjour afin d'éviter la concentration de personnes dans le petit bar. Le nombre maximum de personne à la piscine, nombre maxi jamais atteint d'ailleurs de part la taille des bassins et de la plage et de la faible capacité du camping.

Si le port du masque est obligatoire nous le porterons, s'il ne l'est pas nous ne le porterons pas mais nous respecterons les gestes barrières et les distances de sécurité avec chacun d'entre vous. Même si cela nous coûte de ne plus vous serrez chaleureusement la main ou de ne plus vous serrez dans nos bras.

Souhaitons que le vaccin nous délivre rapidement de ce fichu virus et de ses conséquences mais, ne soyons pas naïf, il faudra encore se protéger l'été prochain.

C'est ici que nous nous quittons. Emmanuelle et moi vous souhaitons le meilleur pour cette année nouvelle, pour vous et ceux que vous aimez. Restez en bonne santé surtout. Embrassez pour nous vos enfants car nous ne pourrons encore pas le faire la saison prochaine.

Amicalement à toutes et à tous,

Jean Mi