



Montrouant le 24 Décembre 2017

Chers amis campeurs,

Et une année de plus ... il semble que les années passent de plus en plus vite.....

Notre saison estivale a été bonne, avec un début juillet calme malgré un temps magnifique mais le mois d'août et le début septembre ont été chargé, personne ne voulait partir.....

Toute la famille Gruel se porte bien. Monsieur Gruel souffre toujours de temps à autres d'infection dans les deux jambes et passe régulièrement des contrôles à l'hôpital, mais la tête va bien et c'est important.

Pierre-Emile est très occupé, il travaille à Fontainebleau, au sud de Paris, pour encore quelques mois avant de reprendre un autre remplacement. Nous espérons qu'il choisira Lyon, nous les verrons plus souvent, lui et Inès ...

Camille après avoir validé sa licence en Biologie s'est orientée vers le métier d'institutrice, reste à réussir le concours.

Comme vous le savez cette lettre annonce le début des réservations pour la saison 2018, n'attendez pas trop longtemps pour nous faire parvenir vos formulaires en tenant compte des **nouveaux numéros d'emplacements**. Le plan du camping avec la nouvelle numérotation est visible sur notre site :

www.chateau-de-montrouant.com

Le camping ouvrira le **1er juin** et fermera le **8 septembre** 2018.

En ce qui concerne les nouveautés, tous les emplacements situés à gauche, en partant de l'accueil, seront équipés de robinet d'eau ... promis :)...

Les emplacements 26, 27 et 28 auront également leur point d'eau et seront rehaussés et "re-nivelés" afin que 90 % de leur surface soient utilisables pour installer tente ou caravane.

Pour ce qui concerne les vendanges :

L'année 2017 sera à oublier. Le gel de fin Avril nous a amputé la récolte de 80 %. La grêle par deux fois a touché le pinot, l'auxerrois et le chardonnay. Ce n'était pas de gros grêlons et ça n'a pas dû durer très longtemps mais juste assez pour marquer le peu de raisins restants et détériorer la qualité. Je ne m'attendais pas à ça ... Le cépage gamay, contrairement aux trois autres, peut donner du raisin sur le bourgeon secondaire, aussi, nous avons pu faire une petite récolte sur les vignes de Montrouant.

Pour vous donner une idée de l'impact climatique de cette année ...

Auxerrois 2016 : 18 hl ; en 2017 : 2 hl

Pinot noir 2016 : 14 hl ; en 2017 : 2 hl

En mélangeant les deux cépages blancs j'ai pu vinifier 4 hl et les deux cépages rouges 10 hl. Avec ce qui reste de 2016 nous aurons juste assez pour 2018. La qualité sera moindre, c'est déjà évident. Les fermentations (alcoolique et malo-lactique) sont maintenant terminées.

En ce qui concerne la vidange de l'étang, nous avons déjà fait 4 pêches afin de récupérer nos petits sandres et nos petits black-bass dans de bonnes conditions. Je pense qu'ils sont pratiquement tous sortis. J'évalue à +/- 1300 le nombre de sandres de 1 été qui sont particulièrement petits cette année (entre 8 et 9 cm). Ceci nous oblige à les trier délicatement avec des brosses à poils souples (genre maroufle de tapissier) mais leur fragilité est telle qu'il y a toujours un peu de perte. Les blacks sont beaucoup plus résistants mais leur nombre ne dépasse pas 500. La bonne surprise c'est la friture que j'évalue, avec tout ce qui reste dans l'étang, à au moins 400 kg. Comme vous le savez c'est beaucoup moins rentable à commercialiser que les carnassiers, c'est donc une année plutôt médiocre au niveau du chiffre d'affaire.

Mais ne perdons pas de vue que se sont ces années difficiles qui nous font tant apprécier les bonnes années ! Ne soyons pas trop exigeant et apprécions déjà ce que la nature nous donne ...

Nous espérons que tout aille bien chez vous et nous vous souhaitons **un délicieux Noël avec les êtres qui vous sont chers ainsi qu'une très bonne nouvelle année avec et surtout une excellente santé !**

Emmanuelle et Jean Mi

