

Montrouant le 13 Décembre 2018

Chers amis campeurs,

Vous allez vous demander ce qui se passe à Montrouant avec cette lettre qui arrive si tôt.....
Tout va bien, pas d'inquiétude, nous avons pris de bonnes résolutions et souhaitons vous donner des nouvelles fraîches, en effet les températures ont bien chuté depuis deux jours et nous obligent à rester au chaud....

Notre saison estivale a été bonne, nous avons accueilli nos habitués avec toujours autant de plaisir et les absents nous ont beaucoup manqué.

Toute la famille Gruel se porte bien. Le papa et la maman de Jean-Michel ont fêté 86 et 88 ans et semblent bien partis pour une autre décennie.

Pierre-Emile est à la Réunion depuis mi septembre avec sa compagne et ne regrette pas la métropole jusqu'à maintenant....

Camille a son diplôme d'institutrice et enseigne deux jours par semaine à une classe de moyenne section de maternelle près de Mâcon, reste le mémoire à présenter.

Comme vous le savez cette lettre annonce le début des réservations pour la saison 2019, 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 14 septembre 2019.

Coté travaux Jean-Michel va terminer d'installer les points d'eau sur les emplacements restants et espère en agrandir deux ou trois autres

Et comme il n'a pas assez à faire, vous devriez pouvoir goûter la première bière blanche de Montrouant.....confectionnée à partir d'orge, de blé et de houblon produits sur place, il est d'ailleurs en ce moment occupé à tout préparer pour le mois de Février afin que notre ami Marco apporte ses connaissances et son aide à l'élaboration de ce nectar ; si tout se passe bien dans deux ou trois ans vous aurez le choix entre une blonde, une ambrée et une rousse.

Et le vin alors ?

La récolte a été bonne, la quantité n'y était pas mais la qualité si ! Bien assez de sucre, le taux d'alcool est de 13 à 14 degrés, des vins plein de promesses.

Pour finir avec les nouvelles , nous avons vidé l'étang et avons trouvé beaucoup de petits sandres (environ 15 000), trop petits pour les vendre en totalité parce trop fragiles (8-9 cm). Environ 300 black-bass entre 8 et 13 cm, pas de friture mais oh surprise de très jolies carpes de un été .

Nous vous rappelons qu'en basse saison le tarif est de 20 euros sur la base de deux personnes, un emplacement-véhicule et électricité, la taxe de séjour est en plus.

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

