

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 en fonction de leur ancienneté donc merci de réserver au plus vite et si possible avant la fin du mois de janvier surtout pour les semaines 30, 31, 32 et 33. Nous avons déjà reçu de nombreuses demandes et malheureusement pour les mêmes appartements, mêmes lodges aux mêmes dates.... sans parler des emplacements qui sont au nombre de 28 seulement....

Après cette date, les emplacements disponibles seront attribués au fur et à mesure des demandes comme dans tous les campings.

C'est le moyen que nous avons choisi pour vous remercier de votre fidélité et de votre amitié.

La saison 2023 fut une bonne saison. Du point de vue météo nous avons retrouvé cet équilibre estival avec des températures chaudes mais pas caniculaires. De petites pluies, à intervalles réguliers, ont participé à la beauté de la nature tout au long de l'été. Malgré deux semaines particulièrement chaudes fin Août, nous avons encore de belles fleurs début Septembre et les belles couleurs verte des arbres et des arbustes nous prouvaient qu'ils n'avaient pas souffert comme les étés précédents.

Néanmoins les sapins communs (Abiès Alba) continuent de mourrir et j'ai dû en couper une cinquantaine dans le bois de la Chapelle mais il en reste encore autant, sinon plus, à tomber ...

Je pense que dans moins de 10 ans cette essence aura disparu de notre Brionnais-Charollais et l'on dit que les fameux Douglas, qui ont fait et font toujours la richesse de notre région par la qualité de leur bois, seront les suivants ...

Durant cette saison 2023 certains d'entre vous ont pu faire la connaissance de Michel, que nous surnommons Mimiche ! Il est arrivé avec son camping-car pour passer une ou deux semaines avec nous et il est resté toute la saison afin de nous aider. Ce fut un plaisir pour moi de retrouver cet ami d'enfance (nous avons 15 ans quand nous jouions au foot ensemble, il y a 50 ans !) Il y a de fortes chances pour que vous le retrouviez cette année encore durant votre séjour à Montrouant.

La semaine à thème cette année aura lieu du 7 Septembre au 14 Septembre 2024. Le camping fermera donc le 15 Septembre.

L'implantation des deux nouveaux lodges annoncée dans la newsletter 2023 sera repoussée à 2025 ou 2026.

Il y a des priorités qui ne peuvent être différées ...

### Quoi de neuf à Montrouant ?

Comme dans ma lettre de l'année dernière je veux commencer par le plus triste pour terminer sur des notes d'optimisme et d'espoir.

Comme Novembre 2022, Novembre 2023 a porté le deuil dans ma famille.

C'est mon petit frère Christophe, mon guitariste préféré, qui est parti dans la nuit du 21 au 22 Novembre.

En octobre dernier on lui a décelé une tumeur au poumon, certainement cancéreuse. Mais avant que l'on ai pu vérifier la malignité de cette tache, une autre a été détectée, sur un rein, puis une autre sur les vertèbres lombaires et enfin dans le cerveau, au nombre de trois. Aucune chance pour lui d'en réchapper.

J'ai passé la dernière semaine de sa vie avec lui, à l'hôpital de Toulouse. Ce fut dur, très dur ... je ne lui ai rien caché de son état. Nous avons beaucoup parlé. Il était prêt.

Ce que je retiendrais de cette douloureuse semaine c'est l'extraordinaire courage dont il a fait preuve. Aucune plainte, aucune larme ... je ne peux en dire autant ...

Pour maman, ce fut un coup de poignard dans le coeur. Nous l'entourons du mieux que l'on peut. Evelyne, ma soeur, monte du sud, où elle réside, dès qu'elle le peut. Emmanuelle et les enfants sont aussi là pour elle.

Le travail est son échappatoire et dès que le temps le permet elle ratisse les feuilles, prépare ses jardins pour le printemps, s'occupe de ses poules ... elle n'oublie pas, bien sûr, mais lorsque l'on est occupé, on pense moins ... et je sais que quand les beaux jours reviendront avec son lot de tâches nécessaires à l'entretien de Montrouant et à la préparation du camping elle retrouvera la force, l'énergie, qui lui est propre.

Le reste de la famille va bien, les parents d'Emmanuelle aussi.

Pour ce qui concerne la bière, mes plans ont été bien sûr repoussés. Je pense que le prochain brassin, et sans doute l'unique, sera réalisé en Février- Mars. Marco et moi allons être très vigilant quant à l'éventuelle contamination par les bactéries lactiques du vin afin d'éviter l'acidification de la bière. La méthode de mise en bouteille sera, à mon avis, prépondérante car j'ai l'intime conviction que c'est durant cette étape que le problème apparaît. L'objectif est plutôt modeste cette année. Essayons déjà de produire une bière blonde classique, légère et savoureuse avant d'envisager d'autres types de production.

Les vins semblent intéressants, surtout le rouge et le blanc. Le rosé, il y en a peu cette année, me plaît moins ...  
Le rouge que nous boirons cet été provient de la vigne de Gamay de la Chapelle. On est vraiment sur le fruit avec des arômes typiquement gamay, genre petits fruits rouge et bonbon anglais. Le taux d'alcool est raisonnable : 13 %  
Le vin blanc produit avec la parcelle d'Auxerrois de St. Julien se démarque par une belle vivacité, une belle fraîcheur apportée par une bonne acidité et un taux d'alcool peu élevé de 12 %.  
Le rosé des Gorgerottes, l'autre parcelle de Gamay de Montrouant, me paraît un peu lourd mais, soyons patient, nous sommes à 6 mois de la saison et il va bien sûr beaucoup évoluer. Son taux d'alcool est de 13 %.  
Je n'ai pas pu vinifier de Pinot noir car le black-rot et le mildiou ont détruit toute la récolte de St. Julien. Ce cépage est vraiment sensible.  
Pour résumer 2023 : faible quantité (il va falloir partager !) mais bonne qualité.  
La grande nouveauté 2024 pour ce qui concerne la vigne sera la plantation, à Montrouant, de 5000 m2 de Floréal. C'est un cépage blanc qui a été obtenu par croisement de vignes résistantes aux maladies que sont l'oïdium et le mildiou. Cela veut dire que l'on a pas besoin de traiter, sauf en cas d'année pluvieuse, où il sera sage d'encadrer la période de floraison par 1 ou 2 traitements. Les vins produits avec ce cépage, en tous cas ceux que j'ai dégusté, me plaisent car ils sont fruités avec de légers arômes de Sauvignon.

Quant aux arbres truffiers ils poussent bien. Certains pourraient donner des truffes d'ici 3 ans mais, comme vous le savez, rien n'est certain ...  
Nous n'allons pas faire d'importantes plantations en 2024, juste remplacer les 5 ou 6 manquants et compléter une petite parcelle avec 50 ou 60 arbres.

La vidange de l'étang nous a donné satisfaction et les premières pêches nous ont permis de sortir de nombreux et jolis petits sandres et petits black-bass déjà tous vendus. Nous avons récupéré l'esturgeon (il n'y en a plus qu'un maintenant) et les 3 amours blancs, beaucoup de friture mais exclusivement des géniteurs, car le frai a été dévoré par les petits carnassiers. Les tanches étaient grasses et belles mais aucune petite, car croquées elles aussi. Les trente grosses carpes ont bien profité et c'est bien normal car elles ne sont pas nombreuses pour l'étang qui fait presque 3 hectares. Je savais que j'allais récupérer des petites carpes car il s'en ait pris beaucoup l'été dernier. J'évalue leur nombre de 800 à 900 pièces. Elles pèsent entre 150 et 400 grammes ce qui est déjà joli pour des poissons de 5 à 6 mois. Malheureusement c'est difficile à vendre et cela se termine souvent par des dons aux copains et propriétaires d'étangs de la région en échange de friture ou autres poissons ... C'est comme cela que j'ai pu remplacer les quelques géniteurs sandre et black-bass disparus l'année dernière. J'ai pris néanmoins le temps de sélectionner une cinquantaine de ces petits carpeaux que j'ai remis dans l'étang ce qui porte à 80 le nombre de carpes. Bien sûr ils ne feront guère plus qu'un kilo l'été prochain mais pourront déjà mordre sur les bouillettes et autres appâts à carpe.

Voilà en quelques lignes le bilan d'une partie de nos activités de l'année écoulée.

Je m'attristais dans ma newsletter 2023 de la guerre que ce fou de Poutine a déclenché en Ukraine mais un deuxième conflit au proche-orient maintenant me désole ... Souhaitons que 2024 solde l'une ou l'autre de ces guerres ou encore mieux les deux mais j'avoue, là encore et comme il y a un an, ne pas trop y croire ...

Enfin, et je sais qu'Emmanuelle se joint à moi, je veux ici remercier celles et ceux d'entre vous qui nous envoient ces gentils messages et ces jolies cartes si agréables à lire. Les petites attentions et les petits 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.

Nous vous souhaitons une douce, paisible et belle année nouvelle avec une excellente santé pour vous et ceux que vous aimez.

Amicalement à toutes et à tous,

Jean Mi

