



Printemps 2008

Geen witte Kerst maar een witte Pasen dit jaar. Toen wij op tweede Paasdag wakker werden zagen wij dat de wijngaarden besneeuwd waren! We hadden net alle wintersportspullen opgeruimd omdat de winter ten einde was. Van besneeuwde bergen kunnen wij alle zes erg genieten. Niels is afgelopen winter zelfs verwend met een ski-schoolreis, maar dat er nu nog sneeuw viel was een beetje raar.

De eerste flessen zijn gevuld met witte wijn en rosé van de oogst 2007. En de natuur zal niet lang meer op zich laten wachten voor de eerste blaadjes weer aan de wijnplanten te zien zullen zijn. Je voelt de energie in de lucht! We spraken in een eerdere wijnbrief uitgebreid over het tekort aan regenwater. Helaas heeft het ook deze winter niet voldoende geregend om het tekort aan reserves aan te vullen. Toen we afgelopen najaar naar hippe rubberlaarzen voor de kinderen stonden te kijken hebben wij ze maar niet gekocht omdat ze toch maar weinig gedragen zouden worden! Wie weet wat de rest van het voorjaar ons nog gaat geven. In ieder geval hebben wij besloten dat het verstandig is om verder te investeren in druppelleidingen. Om de grond goed te kunnen bewerken en door te kunnen gaan met onze manier van thermische onkruidbescherming hebben wij een gedeelte van de leidingen in laten graven. Andere druppelleidingen hebben wij aan de onderste draad naast de wijnplanten opgebonden zodat er in ieder geval geen leidingen meer op de grond liggen.



Aan het begin van de winter werd ons op een door de gemeente Carpentras georganiseerde vergadering van grondeigenaren verteld dat wij verplicht waren de bossen op te schonen. Het is toch knap hoe iemand van achter een bureau kan bedenken dat het haalbaar is om in 3 ha bos, inclusief de oprijlanen, op te schonen zodat de boomkruinen minimaal 4 meter uit elkaar staan! Het was overigens geen vraag meer maar een wet, je riskeert namelijk een boete bij een controle en bij brand ben je niet verzekerd. Vive la France!

Voor deze winterperiode hebben wij dus een extra werknemer in dienst genomen om het werk goed te kunnen doen. Door de areaalvergroting met de gronden in Mazan zijn ruim 100.000 planten goed gesnoeid. Het verkregen snoeihout hebben wij verhakseld. En aan het einde van de winter hebben we de mest uitgereden. Dit jaar kozen we voor schapenmest.

De wijnen hebben rustig kunnen rijpen afgelopen winter en we merken tijdens de proeverijen dat de wijnen nog steeds mooier worden. Natuurlijk hebben we te maken met een ouder wordende wijngaard maar gelukkig begint ook onze manier van werken zijn vruchten af te werpen.



Afgelopen jaar hebben wij onze gîte al een aantal weken verhuurd om te kijken of het verhuren bij wel ons past. Gelukkig hebben wij alleen maar leuke mensen ontvangen en zijn onze ervaringen tot nu toe zeer positief! Afgelopen winter hebben wij de gîte op een eigen site gezet: www.marotte.gites.nl Sindsdien hebben wij al heel veel reacties gekregen, zo zijn wij voor komende zomer al bijna volgeboekt! Vanaf de start van de oogst stoppen wij natuurlijk met de verhuur.

ONZE WIJNEN:

Cuvée Luc blanc 2007:

De verwachtingen die wij tijdens de oogst hadden zijn gelukkig uitgekomen: 2007 is echt een top jaar! De Cuvée Luc heeft een heerlijk frisse geur van perziken, bloesem en iets citrus. De smaak is elegant en verfijnt met een mooie ronde afdronk. Kortom, een heel erg lekkere witte wijn waar we trots op zijn!

Viognier 2007:

Een Viognier zoals het hoort, veel exotisch fruit, abrikozen en gele bloemen in de neus. In de mond een zeer volle geconcentreerde wijn die voldoende frisse zuren heeft behouden ondanks de warme zomer van 2007. Deze wijn is nog iets jong maar zal over een tijdje nog veel meer complexiteit hebben. Hij vormt nu al een heerlijke combinatie met bijvoorbeeld asperges of een mooi stukje kip.

Late Harvest 2007:



Omdat de kwaliteit van de druiven extreem goed was aan het begin van de oogst besloten we om dit jaar weer een Late Harvest te gaan maken. Vol verwachting begonnen wij eind september aan de oogst van onze overrijpe Viognier druiven. De vergisting verliep vervolgens zeer naar onze tevredenheid. Om de gisting te stoppen kozen wij deze keer voor een nieuwe techniek van filtratie om zo de gistcellen te verwijderen en dus de gisting te stoppen. Met voldoende restsuiker smaakt de Late Harvest zo licht zoet. Helaas is de wijn deze winter weer gaan gisten, zonder dat wij het doorhadden. Het gevolg is dat het alcoholgehalte is opgelopen tot 17% met voor de verwachte smaak te weinig restsuiker. Dus met pijn in ons hart moeten we u meedelen dat er dit jaar geen Late Harvest Viognier is. We zijn nog wel aan het experimenteren om te kijken wat we met dit, technisch gezien prima product, kunnen maken. Misschien gaan we het wel langdurig laten rijpen op oud hout? We houden u op de hoogte.

Cuvée Jules rosé 2007:

Nadat wij enkele jaren het 'recept' voor de Jules niet hadden veranderd hebben we dit jaar iets meer Grenache in de assemblage gestopt. De wijn is daardoor iets geconcentreerder dan voorheen. Volop aardbeien en frambozen in de neus zonder dat deze wijn naar snoepjes ruikt, een klein beetje vanille en iets kruidigs op de achtergrond. Lekker fris in de mond, maar met een duidelijke structuur en een lekker kruidige afdronk. Zo kunt u deze rosé ook prima als maaltijdbegeleider gebruiken. Wij hopen dat u net zo enthousiast bent over onze receptwijziging als wijzelf!

La Petite Marotte rouge 2006:

Een soepele rode wijn, aangenaam ongecompliceerd, vol fruit, iets kruidig en met een prettige soepele ronde smaak. Zelfs licht gekoeld een heerlijke wijn voor op het terras of bij een BBQ. Deze wijn is gemaakt van de eerste en tweede oogst van onze jonge druivenplanten. La Petite Marotte rouge 2006 is hoofdzakelijk van Grenache noir gemaakt met een klein gedeelte Syrah, Carignan en Mourvèdre.

Cuvée Niels rouge 2005:

Nu een lekkere volle wijn, een perfecte maaltijdbegeleider. Deze wijn heeft een beetje tijd nodig gehad om op dronk te komen. Ook wij waren (aangenaam) verrast over de enorme gedaantewisseling na de zomer van 2007. De wijn werd veel complexer in de neus. Veel geuren zoals kersen, bramen en vanille maar ook een beetje leer en kruidigheid. In de mond werd deze wijn ook veel soepeler en ronder. De Cuvée Niels is niet voor niets geselecteerd als huiswijn van het Amstelhotel! Maar helaas de voorraad is bijna op dus wie het eerst komt ...

Cuvée Niels rouge 2006:

Een geweldige opvolger van onze 2005. Deze wijn is al lekker op dronk, vol in de neus met de geuren van donker rood fruit, kaneel, vanille en zelfs een beetje peper. Een prima volle smaak waarbij de geuren ook weer terug komen in de mond. Heerlijk bij een stukje lamsvlees of een mooi stukje roodvlees maar ook lekker bij een goed stuk Goudse kaas..

Vieilles Vignes 2005:

Een heerlijke wijn die we nog niet zo lang geleden blind hebben laten proeven bij een lokaal restaurant tegen enkele 'grote wijnen' uit het Rhônedal. Wij waren zeer benieuwd. Deze wijn eindigde verrassend als derde van de in totaal 12 geproefde wijnen!! Een heerlijke, volle, gecompliceerde wijn met veel geur van gekookte kersen, blauwe bessen en iets cassis met de lichte tonen van getoast brood en eikenhout en uiteindelijk vanille. Deze wijn laat nu beter dan ooit haar geheimen proeven! Maar helaas geldt ook voor deze wijn op = op!

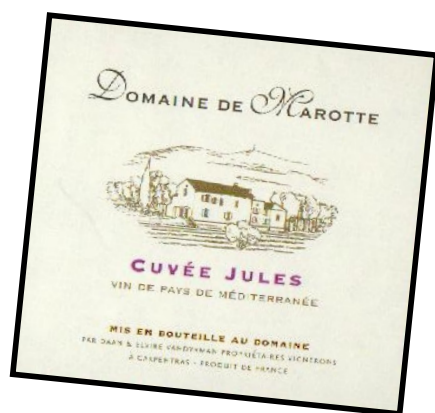
Cuvée Eline 2005:

Deze wijn werd door Elle à Table geselecteerd als één van de lekkerste Ventoux wijnen, iets waar we natuurlijk heel blij mee zijn. De Eline 2005 heeft iets minder Syrah in de assemblage dan de 2004. De wijn bestaat voor 40% uit op foudre gerijpte Mourvèdre en 30% op demi-muid (600 litervat) gerijpte Syrah en 30% uit op barique (228 litervat) gerijpte Grenache. De totale houtrijpingsduur was ongeveer 10 maanden. De wijn geeft veel concentratie in de neus met geuren als donkere vruchten, kersen, bramen, vijgen, maar ook pruimen en vanille, mooi ondersteund - maar zeker niet overheersend - door eikenhout. Een mooie elegante en pure wijn. Zeer veelbelovend voor de komende jaren!!



Olijfolie 2007/2008:

Voor de olijfolie geldt evenals voor de wijnen dat het een topjaar was; veel smaak, veel fruit, een schitterende kruidige olie. De kleur van de olie van sommige percelen is wel veel donkerder. We kunnen niet alle soorten olie met elkaar mengen. Er kan dus tussen verschillende partijen een kleurverschil ontstaan. Dit heeft zeer weinig invloed op de smaak.



Een nieuw gezicht voor de nieuwe jaargangen Cuvée Luc, Jules en Niels.

Na enkele jaren was de presentatie van onze 'eerste' wijnen wel aan een opfrisbeurt toe. Wij werden hiervoor nog meer gestimuleerd doordat wij op de nieuwe etiketten van de Viognier en de Vieilles Vignes zoveel lovende reacties kregen. We hebben daarom aan dezelfde ontwerper gevraagd de huidige etiketten op te frissen. Zelf zijn wij en natuurlijk ook onze kinderen Niels, Luc en Jules zeer tevreden over het resultaat.

Schroefdoppen voor de Luc blanc en Jules rosé 2007.

Voor het eerst hebben we deze wijnen met een schroefdop af- gesloten. Wij hebben lang getwijfeld, veel getest en veel met consumenten gesproken voor we tot dit besluit kwamen. Maar de schroefdop is voor wijnen die niet heel erg lang bewaard worden de absolute winnaar als het gaat om een kwalitatief goede afsluiter. De kunststofkurk is ons inziens achterhaald in techniek, maar vooral ook in het gebruiksgemak. En de natuurkurk gaf (te) veel problemen met kurksmaak. Vooral op de frisse stuivende wijnen zoals de Luc en de Jules. Ook de Petite Marotte 2006 is afgesloten met een (ademende) schroefdop. Deze wijn is nog even heerlijk fris en levendig als vóór de winter, dus wellicht zien we over een paar jaar ook onze Cuvée Niels rouge met een schroefdop. Voorlopig blijven wij eerst uitgebreid testen! De Vieilles Vignes, de Cuvée Eline en de Viognier zijn wijnen met een redelijk bewaarpotentieel (tussen de 5 en 12 jaar). Daarom kiezen wij ervoor om deze wijnen voorlopig nog met de traditionele natuurkurk af te sluiten. Dit type kurk geeft - op dit moment - nog betere resultaten als de wijnen langer bewaard blijven.

Flessenproblemen.

Een wel heel toevallige sluiting van één glasfabriek en het in onder-houd nemen van een andere fabriek in Europa en het kapot gaan van een glas-oven in Italië hebben tot een enorme schaarste geleid op de Europese glas-markt. Maanden vóór de botteling moeten de flessen worden besteld wil je er zeker van zijn ze op tijd geleverd te krijgen. En dit tegen steeds maar oplopende prijzen(+22%!).

Accijnsverhoging.

Tot ieders grote verbazing heeft het Nederlandse parlement een voorstel aangenomen om de wijnaccijns met bijna 20% te verhogen. Men werkt namelijk al jaren hard aan het harmoniseren van de accijnzen in de Europese Unie. De extra opbrengsten zijn voor het tekort in de begroting voor de alternatieve gezondheidszorg en de fysiotherapie. Helaas stijgen de wijnprijzen dit jaar dus niet alleen door de sterk gestegen olieprijs, de verhoogde kosten voor arbeid en de milieueffingen maar ook door de Nederlandse wijnaccijns.

Cadeau! Een handig en Opinel zakmes.

Als u vóór 23 april per internet bij ons bestelt, krijgt u van ons een origineel Opinel zakmes cadeau!

Opinel is een van de meest gebruikte messen op het platteland, het mooie beukenhouten handvat is een ontwerp dat in 1890 werd gedeponeerd en het mes zelf is van roestvrij staal. Op het handvat staat ons logo gegraveerd! Voor wie een keer bij ons komt lunchen met onze nieuwe formule TABLE VIGNERONNE (waarover verderop in deze wijnbrief meer) zal hierbij ook zeker een Opinel zakmes aantreffen.



AGRI-TOERISME

De afgelopen 5 jaar is de consument er steeds meer in geïnteresseerd waar zijn voedsel uiteindelijk vandaan komt. De term 'je bent wat je eet' krijgt steeds meer waarde. Biologisch geproduceerd voedsel is al lang niet alleen meer voor de spreekwoordelijke geitenwollensokkendragers. We weten dat we de aarde alleen maar in bruikleen hebben. En we denken (gelukkig) steeds meer aan de volgende generaties die we niet met een hoop rotzooi willen opscheppen.

Door de opkomst van de supermarkten is de consument steeds verder van de producent af komen te staan. Vroeger kon een detaillist zo nu en dan enige tekst en uitleg geven bij de producten die hij verkocht. Die communicatie is nu bijna helemaal verdwenen, in ieder geval is de persoonlijkheid er af.

Alleen via het etiket en de reclame probeert men de consument nog iets uit te leggen. Alles wordt duurder maar de prijzen van levensmiddelen stegen sneller dan gebruikelijk in de afgelopen 10 jaar. Deze ontwikkelingen hebben er onder meer toe geleid dat steeds meer consumenten nieuwsgierig zijn naar de herkomst van de producten die zij consumeren. De agrarische sector is er best gelukkig mee dat steeds meer consumenten graag eens een kijkje willen nemen achter de schermen. Ook wij leggen met genoegen uit wat er allemaal bij komt kijken om een product te produceren. We kunnen dan vertellen dat duurzaam produceren kostbaarder is: er moet gewoonweg meer werk worden verzet en vaak zijn de opbrengsten minder hoog dan bij de traditionele manier van produceren. Natuurlijk levert dit uitleggen voor de boeren een kleine extra inkomstenbron op en dat is uiteraard altijd welkom.

Oenotoerisme

Op Domaine de Marotte ontvangen we sinds 10 jaar mensen die geïnteresseerd zijn in wijn. Vroeger enkele voorbijgangers per week, nu meerdere groepjes per dag. Een voor ons heel plezierige



ontwikkeling want we willen graag laten zien (en proeven) hoe wij onze wijnen produceren. Sinds een paar jaar laten we ook onze olijfolie en tapenades proeven en ze vallen vaak goed in de smaak. Tijdens deze proeverijen kwamen we erachter dat men steeds weer op zoek is naar nieuwe verrassende pure smaken.

Als men een andere streek bezoekt wil men vaak de lokale specialiteiten ontdekken. Vreemd is echter dat men wel vaak de regionale markten bezoekt maar er weinig koopt. Dat gebeurt in de supermarkt, en daar komen de producten vaak uit een heel andere streek of zelfs een heel land.

Table vigneronne

Van de winter zijn we druk geweest met het uitwerken van onze nieuwe activiteit: La Table Vigneronne. Afgelopen seizoen hebben wij weer veel gasten ontvangen op Domaine de Marotte en steeds vaker kregen wij de vraag of het ook mogelijk was bij ons een lunch te nuttigen. Aan het einde van het seizoen hebben wij dit een aantal keren geprobeerd en het bleek een groot succes.

Deze ontwikkelingen hebben ons onder andere op het idee gebracht onze gasten meer lokale producten te laten proeven. In Frankrijk kun je niets beginnen zonder dat ze het met een hoop papierwerk erg ingewikkeld maken. We hebben dus de hele winter nodig gehad om het komend seizoen goed voor te bereiden. Zo zijn wij lid geworden van de organisatie 'Bienvenue a la ferme'. Deze organisatie heeft als doel de diversificatie en promotie van kleinschalige en duurzame voedselproducenten te bevorderen. We mogen daarom vanaf nu producten van onze collega boeren laten proeven zonder dat we in een ingewikkelde formule van 'klein restaurant' of 'snack' terecht komen. Iedereen kan nu bij ons terecht voor meer dan wijn alleen. Voor de inwendige mens hebben wij namelijk twee 'Geniet-formules' ontwikkeld.



Er is keus uit de formules **Table Vigneronne** en **Apéritif**. Bij de **Table Vigneronne** krijgt men een mand met daarin - naast één of meerdere van onze wijnen - een uitgebreide selectie van lokale specialiteiten. U kunt daarbij denken aan brood, kazen, vleeswaren, tapenades, fruit, jams en honing.

Bij de formule **Apéritif** serveren wij een plankje met een aantal van die specialiteiten. Bovendien geniet u aan één van de vaste buitentafels temidden van onze wijngaarden niet alleen van alle lekkernijen, maar ook van ons schitterende uitzicht.

De **audiotour** is een groot succes en wij hopen voor onze Table Vigneronne ook weer heel veel mensen geïnteresseerd te krijgen. Als u plannen heeft om Domaine de Marotte te bezoeken, kijk dan eens op onze site www.marottevins.com Voor meer informatie.

Wij vinden het fijn om van te voren te horen wanneer u komt.

A BIENTÔT CHEZ LA TABLE VIGNERONNE!

Voor eventuele bestellingen klik op de volgende link:

<http://www.marottevins.com/nl/08-commande/08-commande-voorjaar-2008-1.php>

Indien deze link niet werkt svp knippen/plakken naar de adresbalk van uw internet-browser.



Daan en Elvire van Dijkman

DOMAINE DE MAROTTE

e-mail: marotte@Wanadoo.fr

website: www.marottevins.com