

DOMAINE DE MAROTTE

WIJNBRIEF NAJAAR 2007

Automne 2007

De oogst is binnen en afgelopen week heeft de pers dit jaar voor het laatst gedraaid. Tijd om even van een klein afstandje te kijken naar waar we mee bezig zijn. We hebben een paar dagen vrij genomen om weer eens met z'n zessen te zijn. Niet te ver weg natuurlijk, want we willen bij onze wijnen in buurt zijn.

Steeds weer zijn wij verbaasd over de schoonheid van de plek waar wij wonen en werken. We hoeven dan ook eigenlijk niet ver te rijden om een vakantiegevoel te krijgen. De herfstkleuren zijn nog nooit zo mooi geweest als dit jaar. Dat kan ook bijna niet anders want de bladeren hebben weinig te lijden gehad. Het was beter geweest als het meer had geregend maar helaas kijken we wederom terug op een droge zomer. Toen in het voorjaar het blad - en dus ook het onkruid - uitliep hebben we een flink aantal kleine buitjes gehad. Lang niet voldoende om de reserves aan te vullen maar wel meer dan genoeg om de strijd tegen het onkruid aan te moeten gaan.

Nog nooit hebben we het zo druk gehad met het opkomende onkruid. Onze filosofie om 100 procent biologisch te blijven telen zou moeilijk stand houden als alle jaren in deze periode van het seizoen zo vochtig zouden zijn als dit jaar. We moesten erg veel extra mankracht inzetten om het dit jaar voor elkaar te krijgen. Eind mei viel de laatste bui waarna het vervolgens droog bleef tot half september!

Die Romeinen hadden het al vroeg begrepen dat je in de Provence moet zijn voor het mooie weer maar dat je wel moet zorgen dat er, om te kunnen telen, water komt op deze prachtige gronden. Ons gebied kenmerkt zich ook door overblijfselen uit die tijd en daarbij staat water vaak centraal. In de voorjaarswijnbrief spraken we al uitgebreid over water en nu kunnen we stellen dat het een goed idee is geweest om te investeren in de kilometers druppelleiding die zijn aangebracht op de jonge aanplant en de moeilijke stukken. Zoals bijvoorbeeld bij de planten direct naast de bosranden om hen niet de concurrentie met die sterke bomen te laten verliezen. Het is een onderwerp dat ons erg bezig blijft houden.

Dat mooie weer hier heeft er ook voor gezorgd dat wij weer veel mensen op Domaine de Marotte hebben ontvangen afgelopen seizoen. Meerdere malen hoorden wij dat vakantiegangers "maar door zijn gereden" in plaats van de in eerste instantie geplande vakantie in het noorden van Frankrijk te vieren. De audiotour heeft heel goed gewerkt dit jaar en de reacties hierop waren gelukkig erg positief.

Dit voorjaar hebben we een sanitair blok laten bouwen met hierin 3 douches en 3 wc's. Het deed meteen dienst voor onze gasten afgelopen zomer en in de periode van de oogst hoefden we geen mobiele toiletten en douches meer te huren voor onze plukkers.

We hebben afgelopen seizoen niet te klagen gehad over de aandacht die we kregen van de pers. Eind juli kwam een tweetal journalisten van de Volkskrant het erf op rijden toen wij net de loonbottelaar uitwaaiden na een aantal dagen flessen vullen met de Cuvée Niels 2006, bij 35°C! Ze waren er benieuwd naar waar Nederlanders op vakantie in Zuid-Frankrijk hun tijd mee vullen. Toevallig stond er nog een audiotour gepland aan het einde van die dag dus was er ruim gelegenheid om Nederlandse toeristen te interviewen. Dit resulteerde in een leuk artikel met als titel 'Iedereen denkt dat wijn maken in Zuid-Frankrijk romantisch is' en een filmpje op de site van de Volkskrant. Verder heeft er een special gestaan in Libelle over de Provence waarbij de lezers konden intekenen op een reis door de Provence met daarbij inbegrepen een bezoek aan Domaine de Marotte. Deze reizen vonden allemaal plaats in oktober.

Er werd een rondleiding gegeven met aansluitend een proeverij tijdens een plukkersmaaltijd. Dit allemaal te midden van onze pruttelende tanks, heel apart. Voor ons was dit een bijzondere ervaring omdat we nog nooit met allemaal kaarsen als verlichting tussen de tanks hadden gegeten. Als het tijdens de oogst slecht weer is moeten we wel eens uitwijken naar de chai om te eten maar dan ziet die plukkersmaaltijd er niet zo aangekleed uit. Ik vrees dat de mensen die op deze manier door ons zijn ontvangen een beetje een vertekend beeld hebben gekregen!

Nu lijkt het ons een leuk idee om te onderzoeken of we op Domaine de Marotte, naast een rondleiding en een proeverij, ook een picknick kunnen aanbieden. We zullen dat deze winter zeker nader bestuderen.



Het twee pagina's grote artikel in Nummer 1, het maandtijdschrift dat de abonnementshouders van het dagblad De Limburger ontvangen, heeft uit Limburg veel reacties opgeleverd. Er is een aardig woordje Limburgs gesproken op Domaine de Marotte de laatste tijd. Elvira kon, als Zuid-Limburgse, even de taal weer ophalen en Daan heeft weer een aantal nieuwe Limburgse woorden geleerd.

In het Franse tijdschrift Elle a table sprong onze Cuvée Eline 2005 eruit bij een proeverij van wijnen uit de Côtes du Ventoux. Je merkt dan meteen hoe goed zo'n tijdschrift wordt gelezen in de regio want er liepen meteen mensen met het tijdschrift in de hand de chai binnen.

VENDANGE 2007

Nog nooit begon de oogst zo vroeg. Al op 23 augustus zijn we gestart met het oogsten van onze Viognier. Dit is anderhalve week vroeger dan vorig jaar en ook nog eerder dan de vervroegde start die we aan het einde van de bloei voorspelden.

Normaal gesproken geldt er een vuistregel van 100 dagen na de bloei maar nu is het sneller gegaan. Natuurlijk is de belangrijkste reden het ontbreken van water voor de planten. Ook het vochtige voorjaar en de niet al te warme zomer met aan het einde van het teeltseizoen redelijk wat mistral met behoorlijk koele nachten zorgden voor het sneller afrijpen van het fruit.

We hebben nog nooit zulke gezonde druiven geplukt als bij deze oogst. Het fruit rijpte fraai gelijk af en van selecteren was geen sprake. We hebben goed kunnen werken en de druiven kwamen mooi binnen. Het rendement was wel minder dan voorgaande jaren.

We hadden dit jaar een goede harde kern. Onze derde oma, Anneke, was er weer om ons gezin draaiende te houden. Chefkok Victor zorgde, alweer voor de tweede keer, fantastisch voor de koffie op het land en alle maaltijden. Gaël, een ervaren fransman, werkte mee in de chai om Daan te assisteren. Jordy, een stagiair van de laboratoriumschoon uit Sittard, was hier om het verloop van de gistingen goed te bestuderen.



Het team op de trekkers was goed op elkaar ingespeeld. Ze hadden in het voorjaar ook al een tijdje met elkaar samengewerkt en Hugo kent de percelen goed omdat hij nu alweer bijna een jaar bij ons werkt. Voor het eerst hebben wij dit jaar iemand aangesteld om voorman te zijn op het land. Dit was een plukker van afgelopen jaar die graag terug wilde komen.

Leerlingen van het Citaverde college uit Heerlen, onder leiding van Ger Ummels, zijn deze oogst weer drie weken komen stagelopen. Een unieke ervaring voor die leerlingen, die door internationalisering mogelijk wordt gemaakt. Daarna zijn er een aantal plukkers geweest die we via internet hebben geselecteerd, deze keer vooral op hun interesse voor wijn.

Met het plukken van de druiven waren we al voor 1 oktober klaar maar het verloop van de gisting duurde dit jaar behoorlijk lang.

Wij kijken dus terug op een mooie, gezonde, lange oogst met iets lagere rendementen. Wat er nu in de cuves zit lijkt zich goed te ontwikkelen dus het zou nog wel eens een heel erg mooi wijnjaar kunnen worden ...

MOGELIJKHEID TOT PROEVEN

Afgelopen voorjaar zijn wij naar Nederland gegaan waar we samen met een aantal restaurants wijn-spijs-avonden hebben verzorgd. Dit vonden wij een groot succes en het zal zeker nog navolging krijgen. Omdat de wijnproductie dit jaar langer duurt dan voorgaande jaren zullen we niet in de gelegenheid zijn proeverijen te verzorgen in Nederland. Om u toch de nieuwe jaargangen te laten proeven zullen wij, alleen voor deze najaarsbestellijst, een proefdoos samenstellen.

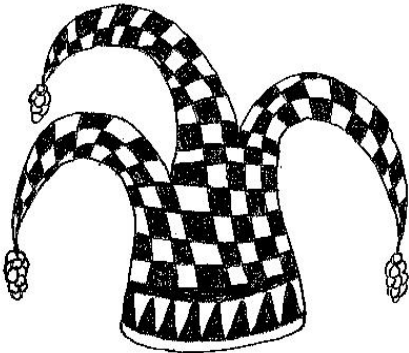
We zijn dit jaar langzaam overgegaan van de Viognier 2005 naar de 2006. Deze is erg in de smaak gevallen en dus alweer bijna uitverkocht. De jaargang Cuvée Niels is nu 2005. Zo zijn we ook overgegaan naar de nieuwe jaargang Cuvée Eline 2005. Eline heeft weer erg haar best gedaan op haar nieuwe etiket-ontwerp. Het is nog niet eens zo lang geleden dat Eline door kreeg dat de tekening die zij maakt voor het etiket bij zoveel verschillende mensen op tafel komt te staan. We waren een beetje ongerust of haar dat niet zou remmen in haar enthousiasme om een nieuw ontwerp te maken maar het lijkt alsof ze steeds gemotiveerder wordt!



DE WIJNEN

Allereerst willen wij uw aandacht vragen voor de geboorte van:

La Petite Marotte rouge 06, een soepele rode wijn, aangenaam ongecompliceerd, vol fruit, iets kruidig en met een prettige ronde smaak. Deze wijn is gemaakt van de eerste en tweede oogst van onze jonge druivenplanten, zelfs de herplant in de bestaande wijngaarden is apart geplukt en vergist. De eerste twee jaar snoeien we tijdens het teeltseizoen alle gevormde trossen van de planten om hen alle gevormde energie te laten investeren in wortelgroei en de vorm van de plant. Pas na het 3^e blad dat wil zeggen het 3^e jaar, laten we de duiventrossen hangen. We hebben slechts één tros per plant overgelaten om maximale concentratie te verkrijgen en de plant ook niet teveel te belasten. La Petite Marotte rouge 06 is hoofdzakelijk van Grenach Noir gemaakt, met een klein deel Syrah, Carignan en Mourvèdre. La Petite Marotte is geen blijvertje. Als de wijnplanten 5 jaar oud zijn zullen we de druiven waarschijnlijk prima in onze Cuvée Niels rouge kunnen gebruiken. La Petite Marotte vonden we een toepasselijke naam voor deze vrolijke wijn. De fles is afgesloten met een ademende schroefdop.



Op het etiket staat een narrenmuts getekend met druiventrossen aan het uiteinde. Toen wij tijdens de oogst vertelden dat we op zoek waren naar een originele afbeelding van een narrenmuts pakte Wouter, een creatieve plukker, meteen een pen en gaf ons later zijn ontwerp. Hij is er, volgens ons, volledig in geslaagd om een leuke narrenmuts te tekenen dus dit is de basis geworden voor ons nieuwe etiket. Waarom een narrenmuts? Dat is namelijk de tweede betekenis van het woord Marotte! De ander betekenis is namelijk geliefkoosde of favoriete hobby.

Verder zijn we overgestapt op een nieuwe jaargang voor de **Cuvée Eline**: nu mag de **2005** het daglicht gaan zien. Deze wijn werd door Elle à Table geselecteerd als één van de lekkerste wijnen uit de Ventoux, 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, voor 30% op 600 liter vat gerijpte Syrah en voor 30% uit op vat (228liter) gerijpte Grenache. De totale rijpingsduur was ongeveer 10 maanden. Een mooie elegante iets puurdere wijn dan de 2004!

De **Cuvée Niels rouge 2005** schenken we al weer sinds deze zomer. Het is een lekker krachtige wijn en een perfecte maaltijdbegeleider. Deze komt nu langzamerhand echt goed op dronk.

De **Vieilles Vignes 2005** laat bijna al haar geheimen proeven. Het is een krachtige, kruidige wijn waar ook duidelijk zwarte kersen en zwarte bessen in herkenbaar zijn: heerlijk in combinatie met diverse vlees gerechten!

Door de slechte zomer in Europa hebben we nog enkele flessen **Cuvée Jules rosé 2006**, echt een heerlijk glas rosé dat zich ideaal met gekruide gerechten of de mediterrane keuken laat combineren. Haal voor de komende donkere dagen nog even een beetje de Provençaalse zon in huis! OP=OP

De **Cuvée Luc blanc 2006** en de **Viognier 2006** zijn nog altijd even sprankelend en fris. Het is geweldig om te proeven dat al onze inspanningen om onze witte wijnen mooi fris te maken door 's nachts te oogsten, koel te vergisten en te beschermen met vloeibaar koolzuur hun vruchten afwerpen! Deze wijnen zijn echter bijna uitverkocht! We hebben grote verwachtingen van de 2007 en hopen dat onze witte wijnen al in Maart in de flessen kunnen zodat we niet al te lang zonder witte wijn hoeven te zitten. De **Viognier Late Harvest 2006** tenslotte is een geweldige wijn! Geconcentreerde abrikoos, mango, meloen en perzik stuiven het glas uit, heerlijk in volle balans in de mond. Wij vinden deze wijn een echte aanrader voor de feestdagen! Een verrassende combinatie met diverse soorten paté! Maar ook met blauwe kaas combineert de Late Harvest geweldig. Deze wijn is ook erg lekker bij een niet al te zwaar dessert of natuurlijk gewoon als puur aperitief: proef de late herfstzon in uw glas!

PRETTIGE FEESTDAGEN MET VEEL SMAAK EN GENOT!

Gîte de Marotte

6-8 personen



De meeste klanten kennen ons domaine en weten dat we op een unieke plek mogen wonen en werken. Sinds vorig jaar hebben we een gedeelte van de oude Mas opgeknapt en als gîte ingericht. Afgelopen zomer mochten we een paar families in onze gîte verwelkomen. Inmiddels hebben we alle kinderziektes verholpen en is onze gîte echt klaar voor de verhuur. We zullen onze gîte op meerdere websites gaan aanbieden voor verhuur per week. Graag ontvangen we natuurlijk eigen klanten in onze gîte.

Indien u voor eind januari 2008 boekt krijgt u ter waarde van 10% van de huurprijs onze wijn naar keuze in de week dat u bij ons verblijft!

U kunt meer informatie over onze gîte opvragen per e-mail of bijvoorbeeld www.marotte.gites.nl bekijken.

Transport

'Nederland slibt dicht' horen we vaak van klanten maar nu helaas ook van onze transporteurs.

We hebben de nieuwe prijzen voor het bezorgen van onze wijnen ontvangen en daar werden we niet vrolijk van. De prijzen rijzen werkelijk de pan uit en dit is een gevolg van het stijgende aantal files, de stijging van de brandstofprijzen en de schaarste van chauffeurs op de arbeidsmarkt waardoor de lonen zijn gestegen. Helaas zullen we dus de oude traditie moeten opgeven om bij een bestelling boven de 150 euro gratis te bezorgen.

We zouden de wijnprijzen flink naar boven kunnen bijstellen, maar dan zouden we de mensen die de wijnen zelf ophalen bij ons of onze entrepôts benadelen. Daarom hebben we besloten om een bijdrage te vragen voor het bezorgen van onze wijnen.

We willen voorstellen om de bezorgkosten in de toekomst te gaan delen. Bij een bestelling onder de € 150,- vragen wij een bijdrage van € 12,50 en voor bestellingen tussen € 150,- en € 450,- berekenen wij € 10,- bezorgkosten. Bij bestellingen boven € 450,- blijft de levering gratis.

Bestelt u vóór 1 december voor een bedrag hoger dan € 150,- , dan krijgt u onze wijnen toch nog gratis thuisbezorgd!

Bezorgen

Om de prijzen voor transport niet nog meer te laten stijgen is het belangrijk dat het afleveren van onze wijnen zo efficiënt mogelijk verloopt. We zullen daarom meer gegevens van u vragen. Zo is het bijvoorbeeld fijn om te weten waar de wijn eventueel afgeleverd kan worden als u niet thuis bent. Kan dit bijvoorbeeld bij de burens of is er een mogelijkheid om de wijnen in de garage achter het huis te zetten. Het gemakkelijkste is uiteraard een alternatief afleveradres in dezelfde straat! We hopen dat u voor deze nieuwe vragen begrip heeft en dat u deze dan ook altijd wilt invullen.

Internetbestellingen

Zoals u wellicht weet kunt u onze wijnen ook via ons elektronische bestelformulier bestellen. Indien u onze wijnbrief per e-mail ontvangt is het adres van ons elektronische bestelformulier bekend. Als u onze site bezoekt kunt u ook een elektronisch bestelformulier opvragen. Wij werken graag op deze manier omdat dit minder fouten oplevert en efficiënter werkt. Daarom willen wij graag iedereen belonen die via deze weg bestelt.



Indien u via internet bestelt krijgt u een Pullparrot kurkentrekker met teflon boor (t.w.v. 6 euro) cadeau!

NIEUWE PRODUCTEN

Sinds deze zomer werken we samen met een lokale traiteur. Deze was op zoek naar een stevige witte en een krachtige rode wijn voor zijn wijnlikeuren. De Cuvée Luc blanc en de Cuvée Niels rouge waren precies de wijnen die hij zocht. Sindsdien werken wij vaker samen. Tijdens de oogst hebben wij druivensap geleverd voor zijn fameuze **druivensapmosterd**. Een grove mosterd waarbij het mosterdzaad eerst in wijnazijn wordt gemarineerd en waar vervolgens ingedikt druivensap aan toe wordt gevoegd. Een erg lekkere zachte grove mosterd die heel goed combineert met diverse vleesgerechten en kaas.



Elvira maakt een heerlijke dressing met deze mosterd voor over de sla en bij de artisjokken op de volgende manier:

Doe in een beker een flinke scheut olijfolie, voeg hieraan toe een kleine eetlepel fijne mosterd, een verse teen knoflook, een theelepel honing, peper, zout, een klein snuffje herbes de Provence en een flinke eetlepel druivensapmosterd. Mix dit met een staafmixer tot een homogene massa en voeg dan langzaam een beetje balsamicoazijn toe. Indien deze mix te zuur is voeg nog dan een beetje olie toe, als deze te flauw smaakt doe er dan nog een beetje azijn bij. Et voilà een heerlijke dressing. Deze dressing kunt u weken in de koelkast bewaren, dus het kan handig zijn om een grote fles in een keer te maken.

Onze traiteur maakt ook een onweerstaanbare **'confit de vin'** van onze Cuvée Niels. Dit is een soort jam op basis van gelei van wijn. Een heerlijke toevoeging bij roodvlees of erg lekker bij eendenborst. Maar ook elke saus voor vlees krijgt een zeer bijzondere lekkere smaak. Een erg origineel lokaal product.

Een voorbeeld is: bak een mooi stuk rood vlees, haal het na de juiste braadtijd uit de pan en pak het in met aluminiumfolie waarna je het bedekt met een handdoek om het vlees niet teveel te laten afkoelen. Leng het braadsap aan met rode wijn en laat dit even inkoken. Voeg hier een heel klein beetje herbes de Provence en peper en zout aan toe. Vervolgens doe je er een flinke lepel crème fraîche bij. Laat dit even doorwarmen maar niet koken en maak vervolgens de saus af met een eetlepel confit de vin ... Et voilà een onweerstaanbare saus!



Verder maakt deze traiteur ook diverse tapenades die stuk voor stuk alleen producten uit deze streek bevatten. Beroemd is zijn tapenade van gedroogde tomaten! Een stukje geroosterd brood is al voldoende om van deze heerlijke producten te genieten!

BON APPETIT!

WIJN BEWAREN

Waarom kan die ene wijn nou wel lang worden bewaard en wordt die daar zelfs lekkerder van en waarom wordt een andere wijn veel minder lekker of bederft deze zelfs?

Er zijn veel verhalen over het bewaren of opleggen van flessen wijn. Om te beginnen kun je stellen dat maar zeer weinig wijnen geschikt zijn om te bewaren. Meer dan 90% van de wijnen kan het beste binnen 1, maximaal 2 jaar worden gedronken.

Hoelang een wijn te bewaren is hangt af van vele factoren.

DE TERROIR

Het begint allemaal in de wijngaard.

In Frankrijk zegt men vaak "la vigne doit souffrir" ofwel "de wijnplant moet lijden". Nu is dat niet helemaal waar want een plant moet zich wel enigszins prettig voelen om mooie, gezonde en smaakvolle druiven te kunnen produceren. Ik denk dat men beter "la vigne doit travailler" kan zeggen, ofwel "de wijnplant moet werken".

De **grondsoort** speelt hierbij een belangrijke rol. Als de grond te rijk is aan voedingsstoffen groeien de druiven te snel en zullen ze te veel water opnemen waardoor er veel druiven aan een plant komen wat de uiteindelijke wijn zal verdunnen. Op arme grond moet de wijnplant veel meer zijn best doen om voedingsstoffen en water te vinden. Dit resulteert in minder en smaakvollere druiven. Is de **ligging** van de wijngaard op een helling en kan de zon de plant goed bereiken dan resulteert dit vaak in geconcentreerde, smaakvolle druiven. Dit komt omdat de bladeren goed functioneren (fotosynthese) doordat ze mooi in de zon hangen. Het wortelgestel is anders ontwikkeld wat vaak resulteert in geconcentreerde, smaakvolle druiven. Als een wijngaard in de vlakte ligt, waar de planten wat minder hun best hoeven te doen om druiven te produceren, zullen ze minder smaakvolle druiven afleveren.

De **leeftijd van de wijnplant** speelt ook mee. Jonge planten produceren te veel druiven waardoor de concentratie lager is. Na ongeveer 30 tot 40 jaar komt de wijnplant in een rustiger periode en zal de productie minder worden: dus meer concentratie in de druiven. Vaak geldt des te ouder de plant des te geconcentreerder de druiven van smaak. Niet te vergeten het zogenaamde microklimaat, dit is het specifieke klimaat in de wijngaard, dit wordt bepaald door de stand van de zon, de wind, de temperatuur, de nachttemperatuur en de vochtigheid rondom de plant.

De gewasbescherming speelt ook een rol. De plant moet namelijk in optimale conditie zijn om lekkere druiven te kunnen produceren.



HOE DE WIJN GEMAAKT WORDT

Natuurlijk hebben de **oogst** en de **vinificatie** ook een grote invloed op de kwaliteit van de wijn. In vorige wijnbrieven zijn we al meerdere malen uitvoerig op deze onderwerpen ingegaan. Uiteindelijk is de concentratie van een wijn en de verhouding zuren en tannines (bitterstoffen) erg belangrijk om te proeven of een wijn goed kan rijpen. Zuren en alcohol vormen namelijk in de tijd zogenaamde esters. Esters zijn de basis voor geur en smaak. De tannines hebben een conserverende werking tegen bacteriegroei en oxidatie.

De **rijping op hout of in de tank** moet ook zorgvuldig worden uitgevoerd zodat de wijnen veel van hun natuurlijk aanwezige antioxidantkracht behouden. Daarbij moet dus gelet worden op zo weinig mogelijk zuurstofinslag, dus geen wijn langdurig in contact met zuurstof. Ook moet de zwaveldioxide, een stof die aan 99% van de wijnen wordt toegevoegd, nauwkeurig worden gedoseerd en gecontroleerd.



De **tijd dat wijn in contact komt met eikenhout** kan een belangrijke factor zijn voor het bewaarpotentieel van de wijn. Ook de afkomst en de leeftijd van het eikenhout speelt een rol. De wijn kan sterker worden na een uitgebalanceerde rijping, maar kan ook 'uitdrogen' door oude, slecht onderhouden of niet voldoende gevulde vaten.

Houtsnippers geven de wijn wel houtsmak maar maken deze niet sterker, want bij de rijping in hout vindt ook micro-oxidatie en verdamping plaats waardoor bewaren langer mogelijk wordt. Niet elke bewaarwijn hoeft te rijpen op eikenhouten vaten.

IN DE FLES

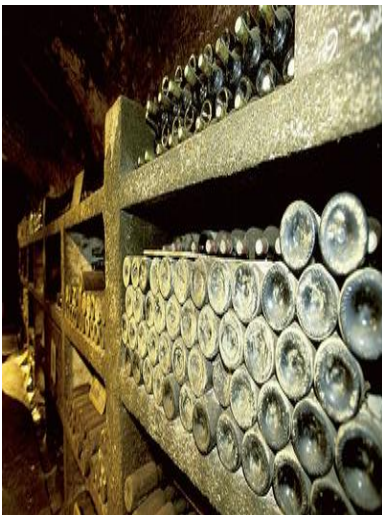
Het **bottelen** van de wijn is erg belangrijk. Vooral de hoeveelheid zuurstof en de bacteriën die in de wijn kunnen komen hebben een effect op het bewaarpotentieel van de wijn. Het is belangrijk om met goede schone bottelapparatuur te werken.

Verder is ook de **kwaliteit en de kleur van de fles** van invloed op het bewaarpotentieel. Het glas moet zuiver zijn en het liefst zo donker mogelijk van kleur. De wijn kan namelijk ook dóór het licht dat door het glas schijnt glas enigszins oxideren. Vooral bij blauw licht verouderd de wijn door de zogenaamde foto-oxidatie.

En dan is er natuurlijk de **afsluiting van de fles**. Tijdens de rijping op fles 'ademt' de wijn.

De wijn produceert namelijk tijdens de flesrijping verschillende gassen zoals stikstof en koolzuur. Deze moeten uit de wijn weg kunnen en om mooi te kunnen rijpen heeft de wijn kleine hoeveelheden zuurstof nodig (micro-oxidatie). De meest natuurlijke afsluiting is de kurk. Voor een mooie rijping moet deze van een uitstekende kwaliteit zijn. De kurk moet een goede gasdoorlaatbaarheid hebben en de wijn niet vervuilen met schimmels of andere wijnvreemde stoffen waardoor de wijn een afwijkende geur en/of smaak kan krijgen. De schroefdop en de kunststofstopper worden steeds vaker gebruikt als vervanger van de dure en relatief onbetrouwbare kurk. De kunststofstopper sluit de wijn volledig af, dus de wijn 'ademt' niet. Voor wijnen die niet lang bewaard worden hoeft dat geen probleem te zijn (maximaal 2-3 jaar). De schroefdop heeft een afdichting van schuim. Door de voortdurende ontwikkeling is men er in geslaagd om dit schuim ook te laten ademen waardoor het theoretisch mogelijk zou moeten zijn om wijnflessen die afgesloten zijn met een schroefdop langer te bewaren. Echter de oudste fles met een ademende schroefdop is 5 jaar. We moeten nog jaren wachten om te zien hoe de wijn zich in de toekomst in de praktijk ontwikkelt. De proefresultaten zijn tot op heden erg positief.

DE OPSLAG



Zeker niet de minst belangrijke factor voor de bewaarcapaciteit van wijnen is de omstandigheid waaronder de wijnfles wordt bewaard. Ideaal voor de rijping van wijnflessen is, dat de flessen liggen in een donkere, trillingsvrije, koele, relatief vochtige en tochtvrije ruimte.

Liggend omdat dan de kurk vochtig blijft door de wijn en deze dus niet uitdroogt waardoor er te veel zuurstof wordt doorgelaten. Dat verklaart ook dat er soms een beetje schimmel op de buitenkant van de kurk zit. Dit heeft geen enkele negatieve invloed op de inhoud van de wijnfles, integendeel.

De **afwezigheid van licht** is belangrijk omdat de flessen dan niet verouderen door lichtoxidatie. Dit is een niet gewenste veroudering die vaak smaakafwijkingen geeft. Vooral blauw licht zorgt voor een versnelde, niet gewenste veroudering. In tl-licht zit relatief veel blauw dus tl-licht in de bewaarruimte is af te raden. Ook zonlicht is niet goed voor de rijping van wijn. De ideale **rijpingstemperatuur** is ongeveer 14 °c. De rijpingsprocessen verlopen optimaal bij deze

temperatuur. Temperatuurschommelingen hebben een zeer negatieve invloed op de rijping van de wijn op fles. Een belangrijke parameter is de vochtigheid, beter gezegd de **relatieve luchtvochtigheid**. Deze is ideaal tussen de 60 en 70 % . Dit is om te voorkomen dat er via de kurk te veel wijn verdampt of dat de flessen gaan lekken. Een **trillingsvrije ruimte** is ook belangrijk, hierdoor kunnen alle zwevende stoffen in de wijn zich mooi op de onderkant afzetten. De wijn zal hierdoor later zuiverder van smaak zijn. En natuurlijk de **afwezigheid van tocht**, omdat door tocht de kurken nog eens extra kunnen uitdrogen.

De opslagruimte moet vrij zijn van 'vreemde' geuren. De kurk fungeert namelijk als een soort spons en neemt zeer gemakkelijk vreemde geuren op en kan deze dan weer afgeven aan de wijn.

Er is dus een heel scala van factoren die invloed hebben op de bewaarcapaciteit van wijn. In het algemeen is dus, zoals gezegd, ruim 90% van de wijnen niet gemaakt om lang bewaard te worden. Wijnen die goed kunnen ouderen zijn vaak duurdere wijnen, die met grote zorgvuldigheid en met veel ambachtelijkheid worden gemaakt. Veel consumenten hebben ook geen echt goede ruimte waar de wijnen rustig nog jaren kunnen liggen. Tijdens het rijpen bouwen de zuren zich af en worden de tannines (bitterstoffen) zachter. Er worden veel nieuwe aroma's gevormd. Ook de inwerking van zuurstof laat de wijn rijpen maar dit moet dus zeer geleidelijk plaatsvinden: te lang of te snel doet de wijn bederven. Zelf kom ik wel eens in wijnkelders van vrienden en kennissen waar meer dan de helft van de flessen over de top is, dat wil zeggen dat de wijn zijn mooiste tijd allang heeft gehad ... Zonde!

Voor onze wijnen adviseren wij om de Cuvée Luc blanc en de Cuvée Jules rosé binnen 2 jaar te drinken. De Viognier is een verhaal apart, deze geeft binnen 2 jaar veel mooie fruittonen en na 4 à 5 jaar mooie mineralen, maar in de tussenliggende tijd is deze wijn moeilijk te proeven. Onze Cuvée Niels rouge is vaak na 1 à 2 jaar op dronk en ontwikkelt zich niet meer verder na 4 à 5 jaar. Onze Vieilles Vignes is vaak pas na 2 jaar op dronk en kan gemakkelijk nog 5 à 6 jaar rijpen. Onze Cuvée Eline begint na 2 jaar rijpen pas mooie rijpingsaroma's te ontwikkelen en kan minimaal nog 6 tot 8 jaar worden bewaard. Hierna ontwikkelt de wijn zich nauwelijks meer. Onze Cuvée Prestige was een wijn die pas na 2 à 3 jaar op dronk kwam en wel tot 10 tot 12 jaar kon worden bewaard. Doordat we onze Cuvée Eline iets sterker wilden maken zijn we de wijnen die vroeger voor de Prestige geselecteerd werden in de Eline gaan gebruiken. Wellicht gaan we in de toekomst met de druiven van onze Vieilles Vignes in Mazan (geplant in 1902!) weer eens een pure Prestige maken.

Voor mensen die graag eens een oude wijn van Domaine de Marotte willen proeven, en deze niet meer thuis in de kelder hebben liggen, hebben we enkele dozen van 3 flessen oude goede jaargangen geselecteerd.

De hoeveelheid beschikbare flessen is zeer beperkt. We hebben ervoor gekozen om 3 verschillende oude Marotte wijnen in één doosje te doen. Zo kunt u de verschillen van jaren en van verschillende wijnsoorten zelfs eens ervaren.

Zoals al gezegd is de hoeveelheid beschikbare oudere wijnen zeer beperkt dus zullen we de aanvragen van geïnteresseerden in volgorde van binnenkomst honoreren en OP=OP.

In onze vinotheek liggen nog:

Cuvée Prestige 1999, 2000 en 2001, Cuvée Tradition (nu Niels) 2001, Tradition 2002, Cuvée Niels 2003, Vieilles Vignes 2001 en 2002, Roussanne 2000, Viognier 2002 en 2003.

Helaas hebben we niet altijd meer de originele etiketten. Wij bewaren de wijnen namelijk vaak zonder etiketten omdat deze anders zouden gaan schimmelen in onze kelder.

Wij zullen zorgen voor een mooie evenwichtige selectie van oude wijnen van Domaine de Marotte. Wij adviseren om de wijnen 2 dagen voor openen rechtop te zetten en op kamertemperatuur te laten komen en de wijnen te proeven zonder deze eerst in een karaf over te schenken.

Bonne découverte!



2007 een top jaar.....

Elvira en Daan van Dijkman-Coumans – Domaine de Marotte –
Petit Chemin de Serres – 84200 CARPENTRAS-SERRES – Frankrijk

☎ 00 33 490634327 📠 00 33 490671528

www.marottévins.com

www.marotte@wanadoo.fr