



Printemps 2007

Printemps?

Dan moet er toch eerst een winter geweest zijn, zou je zeggen. We hebben met Kerst buiten geluncht! De dagen waarop wij een winterjas aan hadden zijn op 1 hand te tellen, helaas. Helaas, omdat het voor de natuur onnatuurlijk is en we waarschijnlijk een jaar tegemoet gaan met veel extra werk. Het onkruid is niet echt bevroren geweest en de insecten hebben meer kans gehad om te overleven. De onkruidbestrijding en de gewasbescherming zullen komend seizoen veel aandacht vragen.

Door deze zachte winter en wederom weinig opbouw van waterreserves zien wij ons genoodzaakt om te gaan investeren in druppelleidingen.

We zullen verderop in de wijnbrief nader op dit onderwerp ingaan.

Doordat we een milde winter hadden denken wij ook dat het gewas (waarschijnlijk) eerder gaat uitlopen. Dus hebben we hard doorgewerkt om eerder met de snoei klaar te zijn. Normaal gesproken snoeien we tot half maart, maar nu konden we dit werk eind februari al afronden.

Personeelsgedoe

Vol lof spraken we in onze najaarswijnbrief over Benjamin. Hij paste inderdaad goed bij ons maar helaas is hij ondertussen toch vertrokken.

Het wijnbedrijf thuis dreigde door de crisis op de wijnmarkt te moeten stoppen en daarom voelde hij zich genoodzaakt naar huis te gaan om te helpen. Heel begrijpelijk maar jammer voor iedereen.

We hebben lang gezocht naar een 'tweede Benjamin' maar iemand die serieus op zoek was naar een langdurige samenwerking konden we niet vinden. Ondertussen werkte Hugo bij ons om te helpen met de snoei.

Hugo heeft wel ervaring met het werk op het land maar moet ook nog een boel leren. We hebben de indruk dat hij erg gemotiveerd is. Voor het komende seizoen blijft hij bij ons om met ons mee te werken en al doende te leren. Wie weet leiden wij hem wel zelf op tot onze chef de culture!

Een weiland in de wijngaard?

We hebben gemerkt dat de groei van het onkruid op de percelen in Mazan moeilijk in de hand te houden is met alleen thermische onkruidbestrijding en het bewerken van de grond. De grond houdt makkelijk water vast en dus is het er voor onkruid heerlijk vertoeven. We willen graag zo natuurlijk mogelijk blijven telen dus zijn we op zoek gegaan naar een werkbare oplossing. Uiteindelijk hebben we besloten tussen elke tweede rij druiven gras te zaaien. Daarom moeten wij investeren in een maaibalk. Gras concurreert met het onkruid en neemt ook nog eens het te veel aan voedingselementen op uit de grond. De vorige eigenaar van de percelen heeft namelijk naar onze mening de grond te veel bemest.

De wijnen

Oogst 2006.

Begin maart hebben wij de eerste flessen gevuld met wijn van de afgelopen oogst. De witte en rosé wijnen van 2006 zijn mooi stevig en bezitten voldoende zuren en veel aroma's. We zijn zelf erg enthousiast en kijken er dan ook naar uit om de wijnen te laten proeven.

Een gedeelte van de flessen Cuvée Luc blanc en de Cuvée Jules rosé hebben we afgesloten met een schroefdop. We denken dat het technisch gezien een goede afsluiting is van de fles. Voor de wijnen die wat langer bewaard zullen worden zijn we er nog niet zo van overtuigd maar voor de wijnen die relatief snel gedronken zullen worden verwachten wij dat dit een goed alternatief zou kunnen zijn.

De rode wijnen van 2006 hebben erg lang over hun malolactische gisting gedaan. Waarschijnlijk komt dit door de hete zomer die we hadden en de extreem snelle afrijping. Normaal wordt er in de laatste periode van het afrijpen zoveel suiker in de druiven opgeslagen dat het alcoholpercentage elke 6 dagen ongeveer met 1% toeneemt, maar dit jaar was dat 1% in 2 dagen! Voor de malolactische gisting moesten we de chai lang verwarmen. Bij ons willen we de malolactische gisting namelijk bij 18°C tot 20°C laten verlopen. Deze gisting heeft tot eind december geduurd. Zou dit een gevolg van de klimaatsverandering kunnen zijn? Wie het weet mag het zeggen.

Viognier 2006

We zijn erg tevreden over de Viognier 2006. De leeftijd van de planten neemt toe dus het karakter van de Viognierdruif is steeds meer herkenbaar in de wijnen. 2006 was wederom een droog jaar waardoor we weinig last hadden van schimmels, iets waar vooral de Viognier erg gevoelig voor is. Een mooie gezonde oogst die 's ochtends om 4 uur plaatsvond om de druiven zo koel mogelijk te kunnen verwerken. Daardoor is het resultaat een mooie stevige

Viognier met voldoende zuren en veel aroma's met een geweldig bewaarpotentieel.

Vendange Tardive 2006 LATE HARVEST

Vendange Tardive is letterlijk vertaald verlate oogst. Wij hebben deze naam voor een aantal jaargangen gebruikt maar officieel heeft de Elzas deze benaming gedeponerd en dus mogen alleen laat geoogste wijnen uit de Elzas deze benaming op het etiket plaatsen. Wij vinden het zeer bijzonder dat een normale franse uitdrukking te deponeren is voor een bepaald gebied. Stel je voor dat het woord "belegen" gedeponerd zou zijn door een kaasboer uit Friesland.....

Dit is wel de reden waarom wij in de toekomst onze vendange tardive LATE HARVEST zullen noemen.

Onze Late Harvest 2006 is een zeer geconcentreerde wijn die zich in de kleur kenmerkt van stro tot goudgeel. De wijn heeft een mooie

Complexiteit in de neus van veel soorten fruit. Fruit zoals gedroogde abrikoos, banaan, ananas, dadels en vijgen.

In de smaak is deze wijn perfect in harmonie met de geur. Het is een ideale wijn voor bij het aperitief of bij een fruitdessert.

Rouge 2005

Verder zijn er nieuwe jaargangen Cuvée Niels en Vieilles Vignes.

De Cuvée Niels 2005 heeft een mooie diepe kleur en is mooi helder. De wijn is expressief in donker fruit, kersen en cassis. De smaak komt mooi overeen met de neus en de wijn is soepel in de mond. Met een iets kruidige afdronk doet deze wijn wat denken aan peper en herbes de provence. Een ideale wijn om iets bij te eten zoals gegrilde gerechten of een stuk lekkere Hollandse kaas!

Door de mooie oogst van 2005 hadden we voldoende geconcentreerde druiven om weer een aparte Vieilles Vignes te maken. De Vieilles Vignes 2005 heeft een mooie diepe kleur. In de neus heerlijk jamachtig donkerfruit, maar ook vanille en kersen. Met een lichte toon van hout, zelfs een beetje tabak en een zweem van zoethout. In de mond geeft deze wijn een krachtige structuur met meer kruidigheid dan de neus laat vermoeden. De afdronk is lang. Wij denken dat deze wijn nog heel wat beloofd voor de komende jaren!