



L'automne 2006

Het is nu eind oktober en er is nog maar weinig blad van de planten gevallen. Als je hier buiten zou lopen, zou je je voor kunnen stellen dat daar voor de planten ook nog geen reden voor is. Het is namelijk nog steeds

“**T-shirt-weer**”, oftewel warmer dan gemiddeld voor deze periode van het jaar. Nu kunnen we lekker bij zacht weer de boel na de oogst opruimen, maar vreemd is het wel.

Het teeltseizoen kwam dit jaar pas laat op gang. Net als in Nederland duurde de winter ook hier erg lang. We vonden dat geen probleem omdat het opknapwerk op de nieuwe percelen veel tijd vroeg. Toen het gewas begon uit te lopen ging dit in een **flink tempo**. Natuurlijk groeide ook het onkruid explosief. We hebben er dit jaar veel tijd in gestoken om het onder controle te houden. Omdat we een aantal droge groeiseizoenen achter de rug hebben, besloten we dit voorjaar het gewas niet te lang te laten uitlopen. Door de groeipunten eraf te slaan houdt de lengtegroei op en wordt de aangemaakte energie gestoken in de druiven. We hebben vervolgens flink **veel druiven laten vallen** om lagere rendementen met **meer concentratie** te krijgen. Het gewas was goed gezond en de druiven rijpten mooi af.

De **oogst 2006** op Domaine de Marotte willen wij typeren als **een logistieke oogst**. Logistiek omdat we in dezelfde tijd als andere jaren met hetzelfde aantal mensen **8 ha meer** hebben geoogst en deze oogst verwerkt hebben in hetzelfde aantal cuves. Doordat **Benjamin** nu bij ons werkt en we samen de voorbereidingen hebben gedaan hadden we het idee goed voorbereid te zijn. Half augustus kregen we een lekkere regenbui en daarna waaide er een **flinke mistral** die koele nachten met zich meebracht. Dit had tot resultaat dat het afrijpen veel sneller verliep dan verwacht. De druiven rijpten zo snel dat we pas in de derde week van augustus doorkregen dat de **oogst vervroegd** zou moeten worden. Met de Nederlandse en Belgische studenten die kwamen helpen hadden wij afgesproken dat ze het eerste weekend van september aan zouden komen maar dit bleek veel te laat te zijn. We hebben nog geprobeerd om ze eerder hier te krijgen maar dat was natuurlijk niet voor iedereen haalbaar. De eerste dagen van de oogst hebben we daarom met familie en vrienden gewerkt. Het was eind augustus nog erg warm dus besloten we om de druiven voor de witte **wijnen 's ochtends vanaf 4 uur** te oogsten, gewapend met oogstschaar, emmer en **hoofdlampje**.

Zoals gezegd waren de druiven erg gezond en liep het suikergehalte snel op. Daarom hebben we besloten om ook dit jaar weer een **Vendange Tardive** te maken van Viognier.

Benjamin had bij de oogst de functie van **chef d'équipe**. Omdat hij Frans is en de meeste mensen hier bij de oogst Nederlands of Belgisch zijn spraken wij al snel af dat de voertaal Engels zou zijn. Omdat Benjamin veel op het land was had **Elvira** iets meer tijd om zich met de logistiek te bemoeien. Bijvoorbeeld met de **organisatie** van het transport van de geoogste druiven van de **nieuwe percelen in Mazan**, op ongeveer 6 km afstand, naar Domaine de Marotte. In de chai was het vaak spannend om de planning goed te krijgen. De cuves moesten nu efficiënter gebruikt worden en daar had **Daan** het erg druk mee. Gelukkig had hij dit jaar een enthousiaste hulp, **Daniëlle**, die met haar positieve instelling en werklust Daan goed geholpen heeft. Hoe druk het ook was, de **druiven** waren **mooi gezond** en rijpten goed

af, de mensen waren zeer gemotiveerd en het weer was prima. We kijken dus tevreden terug op een **goede oogst**.

In de vorige wijnbrief vertelden we u over de creatie van een **audiotour** op Domaine de Marotte in de talen Nederlands, Engels en Frans. We waren natuurlijk erg benieuwd hoe het in de praktijk zou uitpakken. Vanzelfsprekend ontvangen we iedereen nog persoonlijk en introduceren wij ons zelf en ons bedrijf voor onze audiotour begint.

Vervolgens gaat men zelfstandig, of als groep, een **wandeling** maken over **Domaine de Marotte**. Op verschillende **luisterplekken** op ons bedrijf vertellen wij, via een MP3-speler, over onze manier van werken en verwerken. En aan het einde van de tour **proeven wij samen** de wijnen.

We krijgen voornamelijk enthousiaste reacties en praktisch gezien is het een grote vooruitgang. Deze zomer hadden wij een grote familie te gast waarvan een gedeelte in Canada woont en de rest in Nederland. Terwijl de Nederlandse groep de Nederlandse rondleiding liep gaven we de Canadese groep een proeverij in het Engels. En later toen de Nederlandse groep kwam voor de proeverij, liepen de Canadezen de Engelse audiotour. Dit was zo een uitstekende oplossing. Wij zijn erg enthousiast over het resultaat.

De audiotour is ook op een **cd** gezet, samen met de opnames van een proeverij van onze wijnen door de **sommelier** van het **Amstel Hotel, Ted Bunnik**. Wie het leuk vindt om te luisteren naar wat Ted Bunnik van onze wijnen vindt kan via onze site **www.marottevins.com**, via het kopje “proeverij” op onze wijnflessen klikken en luisteren naar zijn proefnotities.