



Printemps 2005

"Encore pas d'eau pour les poissons", zo begon het bericht van de météo op 1 april jl. De dag waarop iedereen graag een grap uithaalt is een internationaal gegeven, hier bekend als 'poisson d'avril'. Maar op 1 april van dit jaar was er nog maar weinig te lachen. De mistral heeft de hele winter buitengewoon vaak gewaaid en de laatste serieuze regenbui dateert uit de periode van net na de oogst. De meloenen zullen dit jaar erg duur worden omdat we net na het uitlopen van de planten in de (plastic) tunnelkassen een temperatuur gemeten hebben van – 10 graden.

De eerste ideeën over beregenen om de druivenplanten te laten uitlopen zijn al geboren. Het lijkt wel of het elk jaar droger wordt!

2005 is tot nu toe al behoorlijk druk geweest. In de eerste week van januari zijn we begonnen met het verbouwen van ons woonhuis. We hadden al een fijn huis maar met een dergelijk groot gezin en met ook nog bureau aan huis was het verstandig om dat huis nu wat praktischer te maken. Het blijkt nog een grote klus en om die reden zijn we nu tijdelijk verhuisd naar de gîte van Domaine de Marotte. We hebben maar geluk dat die mogelijkheid er is.

De kinderen moeten hun draai daar nog een beetje vinden maar het is voornamelijk spannend, een beetje een vakantiegevoel!

In de vorige wijnbrief vertelden we dat Bram bij ons zou komen werken maar uiteindelijk heeft hij toch besloten dit niet te doen. Hij woont nu weer met zijn vriendin in België en samen verwachten zij komende zomer een baby'tje. En alsof het zo moest zijn stond even later onze oude werknemer Aziz weer op de stoep omdat zijn avontuur in Marokko toch niet zo had uitgewerkt als verwacht. Alsof hij nooit was weggeweest liep hij zo weer het land op met de snoeischaar in zijn hand.

We zijn dit jaar door veel klanten aangemoedigd om de rosé en de witte wijn vroeger te bottelen omdat deze wijnen van de jaargang 2003 niet meer beschikbaar waren. De eerste dag van de botteling, begin februari, begonnen we eerst met het ontdooien van de bottelwagen omdat het 's nachts –9 graden was geweest. Dat gaf wel een apart sfeertje: veel warme koffie en met kachel'tjes en föhns de boel verwarmen. Als de zon dan op zo'n dag echt doorbreekt wordt het uiteindelijk toch nog zo'n 10 graden.

In de vorige wijnbrief vertelden wij ook dat wij bezig waren met de beslissing om te investeren in thermische onkruidbestrijding. Dit besluit is uiteindelijk genomen nadat we op een beurs in Bordeaux alle verschillende machines hiervoor naast elkaar waren gaan bestuderen.

Het is een manier van onkruidbestrijding die nog niet zo vaak toegepast wordt in de wijnbouw. Het principe van deze machine is dat er met gasbranders, heel kort, de groeipunten van de onkruiden op 90 graden worden gebracht zodat die groeipunten 'kapotkoken' en dus niet meer verder groeien zodat het onkruid doodgaat. In de Vaucluse (onze provincie) zullen we het eerste bedrijf zijn dat daarmee gaat werken. De verwachting is dat er in de toekomst vaker gewerkt zal worden met soortgelijke machines, vooral in de biologische teelt maar ook daarbuiten omdat de toepasbaarheid van chemische onkruidbestrijding steeds beperkter wordt. Er zullen met deze machine op Domaine de Marotte, in samenwerking met Butagaz, ook demonstraties worden gegeven. Wie weet worden we nog eens een voorbeeldbedrijf!!?



Op de beurs in Bordeaux, de sitevintech, hebben we ook naar de mogelijkheden gekeken voor een koelinstallatie. We weten dat temperatuur in algemene zin voor de wijnproductie van groot belang is. Niet alleen voor het teeltseizoen, maar ook tijdens de productie en de opslag van de wijn. Tijdens de teelt kunnen we niet hierop sturen maar zodra de druiven de chai binnenkomen moeten we daar wel op kunnen sturen. Tot nu toe gebruiken we bijvoorbeeld het water uit onze eigen put om de wijnen tijdens hun gisting te koelen. We halen dat water op vanaf 180 meter onder de grond en dat heeft dan een temperatuur van ongeveer 12 graden. Met alle nieuwe wetgevingen die betrekking hebben op water en afvalwater en ook met de capaciteitsbeperking die deze methode ons gaf, lijkt een investering op dat vlak belangrijk en kwaliteitsverbeterend. De beslissing hierover is ook dit voorjaar genomen: we kunnen binnenkort de productieruimtes en de wijnen tijdens de gisting of in de opslag in temperatuur sturen. Verderop in deze wijnbrief zal hierover het een en ander worden uitgelegd.

Met al die investeringen wordt het steeds belangrijker om een vinger aan de pols te houden wat betreft de boekhouding. Afgelopen winter hebben we hier ook veel aandacht aan besteed, het is belangrijk om precies te weten waar je mee bezig bent en op een beslissingsmoment de mogelijkheden in kaart te hebben.

Gelukkig mogen we ook nog lekker buiten werken. We staan klaar om een nieuw perceel aan te planten. Nog 1 rondje worteltrekken - de restwortels van de voorgaande aanplant eruit halen om geen toxische invloeden hiervan te ondervinden voor de jonge plantjes - en dan kunnen, na een basisbemesting, de jonge druivenplanten geplant worden.

Binnenkort gaan wij ook op een perceel "surgreffage" toepassen. Dit is het enten van een druivenras op een onderstam die al op het perceel staat. Over de productie van een bepaald perceel zijn we niet helemaal tevreden en om het perceel niet te hoeven rooien en over een aantal jaren pas weer in productie te krijgen, hebben we voor deze methode gekozen. Je maakt gebruik van het sterke wortelgestel van de bestaande aanplant en waarschijnlijk halen we zo redelijk snel weer een normale productie. De vorm van de druivenplant kunnen we nu meteen zelf sturen en de productie door de snoeiwijze beperken zodat we hopelijk hier een mooie geconcentreerde Syrah van kunnen maken. Voor de 'surgreffage' laten we een professioneel bedrijf komen.

Afgelopen zomer is Mirjam ons komen helpen met de kinderen en i.p.v. na de oogst weg te gaan is ze tot dit voorjaar bij ons gebleven. Naast haar taken als au pair heeft ze ons ook enorm geholpen met het opruimen van ons adressenbestand. Ze heeft een enquête ontwikkeld en deze gestuurd naar mensen van wie wij niet meer precies wisten of ze onze wijnen nog drinken. Steeds vaker blijkt een bestelling een gezamenlijke bestelling van meerdere klanten te zijn. Dit stimuleren wij natuurlijk graag maar als bij ons niet bekend is dat iemand via iemand anders de wijnen krijgt dan kan het zijn dat wij ten onrechte denken dat die iemand geen klant meer is. Als dat in uw geval zo is zouden wij het fijn vinden om daarvan op de hoogte te zijn.

We kunnen nu ook onze wijnbrief per e-mail versturen. Aan de mensen van wie wij een e-mailadres hebben zullen we ook een wijnbrief per internet sturen. Als u geïnteresseerd bent in het krijgen van de wijnbrief per internet, laat ons dat dan s.v.p. per e-mail weten (marotte@wanadoo.fr).

Op de enquête hebben we veel reacties gekregen en daar zijn we natuurlijk erg tevreden over. Wat opviel in de resultaten was dat er meer behoefte is om de wijnen te proeven. Om die reden hebben we voor deze wijnbrief een proefdoos samengesteld om zo de mogelijkheid te bieden de verschillende wijnen te proeven zonder meteen een hele doos te bestellen. We hebben ons ook voorgenomen vaker proeverijen te organiseren in Nederland. U hoort daar verderop in de wijnbrief meer over.

Er is weer flink over ons en Domaine de Marotte geschreven in de afgelopen tijd. Zo lazen we over de stage van AOC-Limburg twee grote artikelen in regionale Limburgse kranten. We hadden een groot artikel in Maison en France over het nachtelijke oogsten op Marotte, 'een verschil van dag en nacht'. HP/De Tijd schreef een positief artikel over onze Viognier. Nog niet gelezen maar in Libelle, nummer 22, een special over de Provence met een interview met ons. We zijn benieuwd!

De wijnen

Blanc

Cuvée Luc Blanc 2004

45% Grenache blanc, 40% Roussanne, 15% Viognier.

Een frisse witte wijn met de geur van witte bloesem, citrusvruchten, een beetje perzik en een beetje appel. Smaakt fris, heeft een mooie lange ronde afdronk en een fraaie balans tussen alcohol en zuur. Deze wijn is nu al mooi op dronk.

Viognier 2004

100 % Viognier.

We zijn nu nog niet helemaal tevreden over de smaak en daarom ligt de viognier nog steeds op de lie. We verwachten de viognier begin mei te kunnen bottelen.

Rosé

Cuvée Jules Rosé 2004

90% Mourvèdre en 10% Grenache.

De geur is zeer fris met tonen van aardbeien en frambozen, ook is er licht de geur van voorjaarsbloemen te ruiken. De smaak is vol en lekker fris, een echte rosé d'été! Deze rosé is ook een perfecte maaltijd begeleider, vooral met gegrilde tonijn is de cuvée Jules op z'n best.

Rouge

Cuvée Niels Rouge 2003 (médaille d'argent Paris !)

50 % Grenache noir, 20% Mourvèdre, 15% Syrah, 10% oude Carignan en 5% Cinsault.

Een fruitige en tegelijkertijd zeer kruidige wijn, met een geur van bosfruit, zwarte kersen, iets peper en een beetje vanille. De smaak komt goed overeen met de neus, is mooi rond en heeft een zachte maar lange afdronk. Op dronk, maar kan makkelijk nog 2 à 3 jaar worden bewaard.

Vieille Vigne 2002

80% Grenache noir en 20 % Carignan van druiven uit gaarden die minimaal 35 jaar oud zijn.

Een kruidige wijn met mooie geconcentreerde aroma's van donker bosfruit zoals cassis en bramen maar ook peper en vanille. De wijn smaakt lekker vol en vitaal en heeft mooie verfijnde tannines. De wijn kan minimaal nog 5 jaar worden bewaard en is nog steeds de huiswijn van het Amstelhotel in Amsterdam!

Cuvée Eline 2001/2003 (beide wijnen behaalde een médaille bronze in Macon)

2001 : 70% Grenache noir, 15% Carignan en 15% Syrah.

Een geur die begint met donker fruit en vervolgens overgaat naar een kruidige geur, vanille en zelfs iets van herbes de Provence, licht ondersteund door eikenhout. In de mond is deze wijn vol en harmonieus met een fijne afdronk, de neus komt mooi terug in de mond. Deze wijn is nu perfect op dronk maar kan nog 3 jaar worden bewaard.



Cuvée Eline

De syrah is gerijpt op vaten van 228 liter (barriques) en de mourvèdre en de grenache noir zijn gerijpt op vaten van 4000 liter (foudres). Een geweldige wijn met veel concentratie waardoor deze een enorm bewaarpotentieel heeft. De Cuvée Eline 2003 is net op dronk. Vooral donker bosfruit en vanille zijn prominent aanwezig.

Cuvée Prestige 2001

(één ster in de guide Hachette !, médaille Bronze Macon)

80% Grenache noir, 10 % Carignan en 10% Mourvèdre.

Een mooie volle wijn die 1 jaar op Franse eikenhouten vaten van 228 liter is gerijpt. De wijn heeft naast de geur van eikenhout en kruiden ook de finesses van bramen en bosbessen. Nu al op dronk, maar kan nog minstens 8 jaar worden bewaard.

Onze wijnen proeven?

Zoals eerder in deze wijnbrief is geschreven willen we graag iets doen met de reacties op onze enquête. Zoals gezegd is er meer behoefte om onze wijnen te proeven.

Daarom hebben we besloten dat we binnenkort een aantal kleine proeverijen gaan organiseren in Nederland. Als u geïnteresseerd bent in het proeven van onze wijnen kijk dan op onze site www.marottetvins.com bij het kopje 'Nieuws/Pers'.

Temperatuur

Temperatuur is een maat voor de gemiddelde bewegingsenergie van de atomen of moleculen. De temperatuur heeft grote invloed op de kwaliteit van wijn.

Al in de wijngaard is de temperatuur van groot belang voor de kwaliteit van de druif. Als in de winter het kwik op -5 graden Celsius komt is dit goed voor de plant. Hierdoor vriezen parasieten (schimmels) en schadelijke insecten dood. Beneden de -15 graden Celsius gaan de planten pas schade ondervinden van de vrieskou. Als in het voorjaar de planten gaan uitlopen, de zgn. stades phenologiques D -sortie des feuilles-, kan vorst grote schade opleveren. De eerste uitloper zorgt altijd voor druiven, als deze bevriest sterft deze af. De plant zal later nog wel verder uitlopen maar geen druiven meer geven. In de zomer is het verschil tussen dag- en nachttemperatuur belangrijk voor de smaak en de kleur van de druif. Hoe groter dit verschil des te meer smaak en kleur. Als het 's nachts te veel afkoelt ontstaat er dauw op de druiven en deze verhoogt de kans op schimmel en rotting, dus te koud is ook weer niet ideaal.

In het najaar, tijdens de oogst, is de temperatuur wederom erg belangrijk. Warme druiven beschadigen sneller, de schil scheurt makkelijker en de oxidatie en de enzymreacties verlopen sneller. Denk bijvoorbeeld aan het vruchtvlies van een appel dat bruin kleurt nadat je er een hap uit hebt genomen. De frisse fruitaroma's gaan daardoor voor een groot deel verloren. Dit is een belangrijke reden waarom wij de witte druiven zoveel mogelijk 's nachts zijn gaan oogsten.

Tijdens de vergisting bepaalt de temperatuur voor een groot deel welke aroma's er door de gist worden gevormd. In het algemeen mag je stellen: hoe lager de temperatuur, hoe meer fruitaroma's er worden gevormd. De optimale vergistingstemperatuur voor witte wijn en rosé ligt in het algemeen tussen de 12 en 18 graden Celsius. Voor de rode wijn is dat tussen de 25 en 32 graden Celsius.

Op Marotte vergisten we de witte wijnen en de rosé op ongeveer 16-17 graden, de rode wijnen tussen de 28 en 31 graden. Tot nu toe is dit afhankelijk van de temperatuur van ons bronwater omdat we koelen met water dat via ringleidingen over de tanks loopt. De temperatuur van ons bronwater schommelt tussen de 12 en 14 graden. Hierdoor koelt de tankwand en vervolgens de gistende wijn de z.g. natte boltemperatuur. Wij zijn van mening dat vooral bij de witte wijn en de rosé door een lagere vergistingstemperatuur complexere en intensere aroma's vrijkomen.

Dit is de reden dat we in een koelinstallatie gaan investeren. De bijkomende voordelen zijn dat we af zijn van kletsnatte chais en de recyclage van het koelwater telkens moeilijker werd dus dat er uiteindelijk veel water naar de beek ging. Doordat de vergistingstemperaturen dan rond de 13-14 graden liggen zullen de vergistingen nog langzamer verlopen. Nu vergisten de witte wijnen en de rosé ongeveer 2 weken, bij een lagere temperatuur zullen vergistingen van 3 weken vaker voorkomen. Gedurende deze extra week kunnen de gistcellen nog meer aroma's produceren en meer glycerol - gistcellen eten suikers en produceren alcohol (glycerol), koolzuur, warmte en aromastoffen.

Glycerol maakt de wijn een beetje vettig van smaak. De wijnen van 2005 zullen zich dus nog meer moeten bewijzen!

Een ander voordeel van een koelinstallatie is dat we nu ook de beide gebouwen kunnen koelen of verwarmen. De wijnen zullen dus op een meer constante temperatuur bewaard kunnen worden. De bewaar temperatuur heeft ook een grote invloed op het rijpen van de wijn. Als deze te hoog is (boven de 20 graden) dan verouderd de wijn in een te snel tempo en ook zullen vooral fruitaroma's verloren gaan. De wijn krijgt na verloop van tijd een beetje een Madeira-achtige smaak. Te koud (beneden de 5 graden) is ook niet goed voor de wijn. Allereerst zal bij kwaliteitswijn het wijnsteenzuur kristalliseren. Maar ook kande wijn, door diverse biochemische reacties, blind slaan, dwz troebel worden. Hierdoor ziet de wijn er niet alleen minder aantrekkelijk uit maar ook de smaak wordt vaak nadelig beïnvloed.

En last but not least de drinktemperatuur. Een onjuiste serveertemperatuur kan de mooiste wijn volledig in onbalans brengen. De aroma's komen dan niet of zeer matig tot hun recht. Witte- en roséwijnen worden vaak direct uit de koelkast op ongeveer 6 graden geserveerd. Dit is voor complexere wijnen te koud. Wijnen die niet zuiver zijn zullen dan wel minder slecht smaken, kou houdt alle aroma's vast, aangename maar dus ook onaangename. Als een producent dus adviseert om een wijn (ijs)koud te drinken is dat vaak geen goed teken! Wij adviseren om de witte wijnen en de rosé op 10 à 12 graden te drinken.

Om de wijnfles niet te veel te laten opwarmen hebben we een 'wijnfleskoelhouder' uitgezocht. Hiermee warmt een koude fles minder snel op en blijft de wijn dus langer op de gewenste schenkt temperatuur, ook in de zon! Deze koelhouder hebben we zeer bescheiden laten bedrukken. U krijgt een koelhouder cadeau al u voor 5 mei besteld.

Op een mooi voorjaar een warme zomer.

Santé!

Een 'eigen' achteretiket

We hebben eind vorig jaar een nieuwe etikettenprinter gekocht. Hiermee kunnen we achteretiketten drukken in zwart op crème papier. We kunnen teksten, maar ook afbeeldingen of logo's printen. Volgens ons ideaal om te gebruiken op wijnflessen die cadeau gegeven worden. Vaak worden deze flessen met dank in ontvangst genomen en vervolgens belanden ze vervolgens in het flessenrekje. Na enkele weken of maanden wordt deze fles weer tevoorschijn gehaald en dan is men vaak al lang vergeten van wie of waarom men deze fles heeft gekregen.....Jammer!

Maar door een specifiek achteretiket kan men zich de cadeausituatie juist goed herinneren. Heeft u interesse dan kunt u altijd contact met ons opnemen.

Wijnimporteurs V.J. 2005

Hieronder staan de 'Importeurs met een winkel', die de wijnen van Domaine de Marotte importeren. Elk van hen is een echte wijnliefhebber, die met kennis van zaken over wijnen kan praten en kan adviseren.

Pasteuning Wijnen
Willemsparkweg 11
1071 GN **Amsterdam**
Tel: 020 - 6622455
Web: pasteuning.nl

Tastevin Dehue Wijnkoperij,
Nieuwe Herengracht 18,
1018 DP **Amsterdam**
Tel.: 020 - 6235877.
Web: tastevindehue.nl

The Dutch Wine Company
Postbus 147
5056 ZJ **Berkel-Enschot**
Tel : 013 - 5720684
Web:
thedutchwinecompany.com

Wijnkoperij J.Baas & Zoon,
Sporlaan 1,
3735 MV **Bosch en Duin**
Tel.: 030 - 6931468

Retro -Recherche (entrepôt)
Dorpsstraat 37
3732 HG **De Bilt**
Tel: 06-22199522

Eugène Piters Wijnen
Vestdijk 2 c
5611 CC **Eindhoven**
Tel: 040 - 2438377

Erika Onnes Wijnimport
Rijksstraatweg 57
9752 AC **Haren**
Tel: 050 – 5370773

Bacchus Wijnimport Twente,
Anninksweg 68
7557 AH **Hengelo (O)**
Tel: 074 - 2595512

Wijnkoperij
Alex Storms-Mertens
Dorpsstraat 108
6093 ED **Heythuysen**
Tel: 0475 - 491348
Web: storms.nl

Wielinga Wijnimport,
Molenstraat 34,
8913 BC **Leeuwarden**
Tel: 058 - 2125806
Web: wielinga.nl

Noordman Wijnimport,
Haagweg 59,
2321 AA **Leiden**
Tel.: 071 - 5221405
Web: noordmanwijn.nl

Wijnhandel Op de Terp,
Dorpsweg 158,
3738 CL **Maartensdijk**
Tel.: 0346 - 212378

Wijnhandel de Molen
Kerkring 13
3244 AP **Nieuwe Tongen**
Tel: 0187 - 651307

Jan Kamping (entrepôt)
Odoornweg 2,
7846 TA **Noord-Sleen**
Tel: 0591 - 362183

Bacchus Wijnimport
Groningen,
Norlingeweg 1,
9321 VG **Peize**
Tel.: 050 - 3185875

De Wijnstok,
Herenstraat 1,
2282 BN **Rijswijk (Z.H.)**
Tel.: 070 - 3950720

Fam. Coumans (entrepôt)
St. Catharinastraat 116
6235 BH **Ulestraten**
Tel: 043 - 3644508

D.R. Trading Utrecht B.V.
Rotsoord 17
3523 CL **Utrecht**
Tel: 030 – 2321123

La Piazzetta
Korte Minrebroederstraat 5
3512 GG **Utrecht**
Tel: 030 - 2400461d 17

Van Dop Wijnen,
Oosteinde 79-81,
2271 ED **Voorburg**
Tel.: 070 - 3862441

DOMAINE DE MAROTTE

Petit chemin de Serres • 84200 Carpentras-Serres • Frankrijk
tel. 00 33 490634327 • fax 00 33 490671528
e-mail: Marotte@Wanadoo.fr • website: marottetvins.com