



L'automne 2004

Herfst.....de bladeren kleuren weer schitterend van lichtgroen via geel tot donkerrood. Een rustiger periode waar we erg naar uitgekeken hebben. We hebben een heerlijke maar erg drukke zomer achter de rug waarin we onder andere ons 12 1/2-jarig huwelijk gevierd hebben en vele rondleidingen en proeverijen hebben verzorgd. Ons feest was een soort mijlpaal waarbij we de kans kregen om onze nieuwe Franse vrienden en onze Nederlandse vrienden en familie aan elkaar voor te stellen. Het echte besef dat we ons hier beginnen thuis te voelen! En als je dan ziet hoe onze kinderen met die tweetaligheid omgaan dan voelen wij ons helemaal trots. Het is niet altijd makkelijk voor ze maar ze doen het toch maar even!

Normaal is de periode net voor de oogst redelijk rustig maar dit jaar kwam er van die rust maar weinig terecht. Na een erg droog voorjaar en de start van de zomer waarin we beregend hebben kregen we half augustus plotseling toch nog behoorlijk wat regen. Om die reden moesten we een groot gedeelte van de percelen gaan ontbladeren. We hebben het afgelopen seizoen namelijk erg weinig gewasbescherming toegepast en dan stijgt de kans op schimmelinfectie per regenbui. Doordat we het blad rond de druiventrossen verwijderden konden de trossen sneller drogen na de regen, waardoor de kans op schimmelinfectie kleiner werd. Vooral het ras Viognier is hier erg gevoelig voor dus daar ging onze prioriteit naar uit.

Op 6 september begon de oogst en die heeft wel vijf weken geduurd. We hebben deze periode met twee groepen gewerkt. De eerste twee weken werkten we met een groep van Agrarisch Opleidingscentrum Limburg, namelijk 18 leerlingen en 4 zeer gemotiveerde docenten. Ze kwamen aan op 4 september en hebben de eerste twee weken van de oogst met ons geplukt. Deze meewerkstage was door de docenten van de school erg goed voorbereid. Zo zijn we in juni bij de school op bezoek gegaan om een presentatie te geven over het oogsten op Marotte en om kennis te maken met het grootste gedeelte van de groep. Iedereen was zo enthousiast dat wij zelf nog meer zin kregen in de oogst!

Ze hebben met z'n allen flink aangepakt en zelfs 's nachts oogsten was geen probleem. Bravo!



We hebben er al vaker over geschreven maar we willen steeds weer onderstrepen dat het voor de witte wijnen toch echt de moeite waard is en kwalitatieve voordelen oplevert als je 's nachts oogst.

Na twee weken werd het stokje overgedragen aan een kleinere groep plukkers. Logistiek is dit veel praktischer maar we namen wel een risico wat betreft het weer. Als er slecht weer aankomt kan het handig zijn om snel veel druiven te oogsten maar gelukkig hadden we daar deze oogst

helemaal geen last van. Voor het eerst sinds we hier zijn hebben we dan ook de gehele oogst 's avonds buiten kunnen eten. Eveneens voor het eerst hebben de plukkers dit jaar in tenten geslapen op een speciaal daarvoor aangelegd grasveld. We hadden ook extra sanitaire voorzieningen gehuurd, een formule die goed werkte, zowel voor de plukkers als voor het behoud van de net gerenoveerde gîte!

Speciaal dit jaar was handmatig oogsten een must om mooie wijnen te kunnen maken. Rotten druiven waren er nauwelijks maar we hadden wel op een aantal percelen te maken met het ongelijk afrijpen van de druiven. Waarschijnlijk is dit een gevolg van de enorme droogte die we in 2003 hadden en een wederom droog voorjaar en begin van de zomer in 2004. We oogstten eerst alleen de rijpe druiven en op een later moment maakten we nog een 'gang' door de rijen om de later gerijpte druiven te plukken, iets wat met een oogstmachine onmogelijk is.

Onze conclusie van deze oogst is dan ook dat de rendementen laag zijn maar de kwaliteit zeer veelbelovend, absoluut het vele werk waard!

Jan en Anneke Rutgers waren deze oogst alweer voor de vijfde keer bij ons om ons gezin draaiende te houden: een jubileum! Ze vinden zichzelf altijd heel gewoon maar wat zij voor ons doen is heel erg bijzonder.

Op personeelsgebied was er deze zomer enige onrust. Onze trouwe werknemer Aziz schreef ons in augustus een brief vanuit Marokko dat hij toch liever in zijn geboorteland oud wil worden en hij bedankte ons voor de prettige samenwerking van 13 jaar. Gelukkig schreef hij zijn brief niet in de drukste periode van het jaar zodat we rustig op zoek konden naar versterking. Deze oogst kwam Bram, een 22 jarige enthousiaste Belg die voor de tweede keer bij ons meewerkt. In België werkte hij bij een hovenier maar was het vochtige landje zat. Bram droomt van een toekomst in Frankrijk en dat gaan wij nu samen proberen!

Gelukkig was Jeroen, onze stagiair, er dit jaar bij om ons een handje te helpen met diverse klussen op het bedrijf. Jeroen wil zoveel mogelijk weten over wijn en loopt een heel seizoen met ons mee. Van onkruid weghakken tot in tanks kruipen, hij heeft het allemaal gedaan. Nog nooit heeft iemand zo'n veelzijdige stage bij ons gelopen en hij zegt nu dat zijn toekomstdroom is: iets met wijn!

De pers was dit jaar gelukkig weer geïnteresseerd in Domaine de Marotte. La Provence schreef deze zomer een groot artikel over onze gastvrijheid en rondleidingen. Als gevolg hiervan hebben wij meer regionale klanten gekregen waar we natuurlijk erg blij mee zijn.

In september verscheen de nieuwe Guide Hachette waar wij met maar liefst 3 wijnen in vermeld staan. De Cuvée Prestige 2001, de Rosé de Marotte 2003 en de Blanc de Marotte 2003 hebben alledrie een ster gekregen! Het komt maar zelden voor dat er drie wijnen van een bedrijf in de Guide Hachette staan en natuurlijk zijn we daar enorm trots op. Gelukkig loont hard werken en een eigen visie op wijn! De regionale kranten vonden dit nieuws bijzonder genoeg om daar een artikel over te schrijven. In La Provence en de Hebdo Provence verscheen een artikel met als afsluitende zin: au moins trois bonnes raisons pour visiter Domaine de Marotte!

Ook in Nederland schreven de Drankendetail en de Horeca Misset een stukje over Marotte. In de novembereditie van Maison en France staat een 2-paginagroot artikel over het nachtoogsten op Marotte met als titel: Een verschil van dag en nacht.

In Amsterdam is de Tradition, die vanaf nu Cuvée Niels gaat heten, uitgeroepen tot de beste huiswijn van 2004. Dit wordt gecommuniceerd via de zogenaamde lensindex, en gepubliceerd met foto in een gids en op internet (www.iens.nl). Afgelopen voorjaar is onze eigen site, www.marottévins.com, opgefrist en de site staat nu op internet in drie talen!

We krijgen vaak de vraag om via internet te mogen bestellen en die mogelijkheid is nu uitgewerkt.

We zijn wederom op zoek gegaan naar een origineel cadeau van Domaine de Marotte en we zijn gekomen met een mooie 'tablier de sommelier', een wijnschort, ook heel handig in de keuken!

Als uw bestelling vóór 1 december binnen is dan krijgt u van ons deze tablier cadeau!

Met deze wijnbrief willen we u ook graag mooie, gezellige en lekkere feestdagen toewensen en alvast een heel gezond 2005!

Santé!

Daan en Elvira van Dijkman

Onze wijnen.

Na lang wikken en wegen hebben we besloten om nieuwe etiketten te gaan ontwikkelen. Voor het etiket van de Cuvée Eline blijft de basis gelijk maar de tekening zal zoals gebruikelijk jaarlijks door Eline opnieuw worden ingevuld. Dit etiket heeft voor de basis gezorgd voor die van onze Cuvée Viognier, onze Cuvée Prestige en onze Cuvée Vieilles Vignes. Le Tradition, Le Blanc en Le Rosé krijgen behalve een opgefrist uiterlijk ook nog een andere naam. Le Tradition de Marotte wordt onze Cuvée Niels. Wat was Niels trots! Le Blanc de Marotte wordt de Cuvée Luc en de jongste telg uit onze wijnfamilie, Le Rosé de Marotte, krijgt heel toepasselijk de naam van onze kleine Jules!

De komende tijd kunnen er voor de Tradition 2002 twee uitmonsteringen voorkomen, namelijk Tradition 2002 en Cuvée Niels 2002. Die wijnen zijn dus identiek! De Cuvée Luc en de Cuvée Jules zullen pas in het voorjaar van 2005 geïntroduceerd worden met de nieuwe jaargang 2004.

Helaas, zoals u misschien weet is onze rosé 2003 al lang uitverkocht, maar we verwachten dat de jaargang 2004 vanaf begin maart 2005 beschikbaar zal zijn. Ook Le Blanc de Marotte 2003 en de Viognier 2003 zijn helaas nu al schaars. Als er erg veel vraag is naar deze wijnen dan zullen we de wijnen zo eerlijk mogelijk verdelen.

De prijzen zullen nagenoeg niet veranderen, alleen onze Cuvée Prestige 2001 zal iets in prijs moeten stijgen. Dit doordat we veel in extra houten vaten hebben geïnvesteerd. Na zeven jaar als vigneron te hebben gewerkt krijgen we steeds beter een idee over wat we met onze wijnen kunnen en willen en dit uit zich dan weer in de kwaliteit van onze wijnen.....

Elke oogst is anders en om die reden hebben we besloten om van ons pad, om van elk jaar een standaard pakket aan wijnen te maken, af te stappen. We vinden het belangrijker om per jaargang de mooiste mogelijke assemblages te maken. Dus niet meer elk jaar vanzelfsprekend een Cuvée Viognier, een Cuvée Prestige, een Cuvée Eline en een Cuvée Vieilles Vignes. Een optimale assemblage zou kunnen betekenen dat we in een bepaald jaar een bepaalde Cuvée niet zullen maken. Deze keuze vóór de verrijking van de producten die we wèl in de fles stoppen, vinden wij belangrijker dan het risico van het niet steeds aanbieden van een standaardpakket. Kwaliteit gaat boven alles!

Zo hebben we in 2002 geen Cuvée Eline en geen Cuvée Prestige gemaakt. Hierdoor hebben de Tradition/Cuvée Niels en de Cuvée Vieilles Vignes veel meer diepgang en concentratie gekregen!

De vernieuwde etiketten van Domaine de Marotte

Enkele voorbeelden:



Cuvée Niels



Cuvée Luc



Cuvée Jules



Cuvée Viognier



Cuvée Vieilles Vignes



Cuvée Prestige

Een 'eigen' achteretiket

We hebben net 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 worden gegeven. Vaak worden deze flessen met dank in ontvangst genomen en belanden ze vervolgens in het flessenrekje. Na enkele weken of maanden wordt deze fles weer tevoorschijn gehaald en dan is men vaak al vergeten van wie of waarom ze deze fles hebben gekregen.....Jammer! Een eigen achteretiket helpt herinneren van wie of waarom die fles is verkregen! Heeft u interesse hierin neem dan contact met ons op.

(ON)KRUID...(MAUVAISES)HERBES

Een plantje wordt onkruid genoemd als het ongewenst is op de plek waar het groeit. Zo is een maïsplantje in een aardappelveld volgens deze definitie ook onkruid. Onkruid en landbouw staan al sinds mensenheugenis op gespannen voet. Om van een stuk natuur een stuk grond te ontginnen moet men altijd eerst het gevecht aangaan met het onkruid. Als een stuk grond eindelijk in cultuur gebracht is, wordt dat gevecht een sluimerende strijd want het onkruid mag niet de overhand krijgen.

Vroeger, toen men het land nog met de hand of met paard en ploeg bewerkte, werd een boer erop beoordeeld hoe zijn land erbij lag.

Mooi schoon, zonder onkruid, dat baarde ontzag bij de mensen. Een schoon land door hard te werken! Later, toen de landbouw langzaam werd gemechaniseerd, was het onder de duim houden van het onkruid nog steeds een hoofdzaak. Toen begin 20e eeuw de chemische industrie opkwam en men met een 'blauwe bus' in de hand met relatief weinig fysieke arbeid de hectaren mooi schoon kon houden, sproeide men er lustig op los. De boeren kwamen snel in de verleiding om die chemische producten te gebruiken want het gevoel van "een goede boer heeft een schoon land" bleef. Dit gevoel is naar onze mening te lang blijven hangen. Waarschijnlijk had men daarom weinig oog voor de eventuele voordelen die onkruid met zich meebrengt.

Onkruid heeft volgens ons meer voordelen dan nadelen, mits het niet de overhand krijgt. Als nadeel kan men de concurrentie noemen met het gewas, in voeding en vocht. In gebieden waar het weinig regent kan vochtconcurrentie een reden zijn om het onkruid weg te halen. De schaarse regen die valt kan beter ten goede komen aan het gewas dan aan het onkruid. Soms werkt onkruid ziektebevorderend (schimmels, insecten) maar dat geldt alleen als er te veel onkruid is en dat is ook weer weersafhankelijk. Woekerend onkruid kan ook de passage van mens en machine hinderen waardoor sommige noodzakelijke bewerkingen zoals het toppen van de planten, het te veel aan uitlopers weghalen, het aanbinden van de planten en de gewasbescherming bemoeilijkt worden. Maar bovenal is het een cosmetisch probleem. Een stuk landbouwgrond met onkruid ziet er zo rommelig uit en wat zullen de mensen daar wel niet van zeggen?!

Wij zien liever de voordelen van (on)kruid mits, nogmaals, het maar niet overwoekert. Onkruid is een prima structuurverbeteraar voor de grond. Door regelmatig te ploegen wordt onkruid onder de grond gewerkt waardoor het gaat composteren zodat uiteindelijk de grond humusrijker wordt. Dit resulteert in voeding voor het gewas en een beter vochtvasthoudend vermogen voor de grond. Door de grond te bewerken en geen chemische onkruidbestrijdingsmiddelen te gebruiken is er ook een actiever bodemleven. Micro-organismen en insecten zorgen er voor dat de grond een meer open structuur heeft. Planten kunnen zo makkelijker water opnemen en het water spoelt niet meteen weg. Onkruid voorkomt ook erosie (het wegspoelen van de grond) doordat de wortels de grond vasthouden. Chemisch bewerkte grond slaat ook vaak dicht bij regen zodat het kostbare water wegspoelt en zo kan dit ook erosie veroorzaken.

Een belangrijke stof voor planten is stikstof, deze kan slechts in gebonden vorm door planten worden opgenomen. In de lucht bevindt zich veel stikstof die in die vorm niet bruikbaar voor het gewas. Er zijn echter veel onkruidsoorten die deze stikstof wel kunnen opnemen en binden. Daardoor kan het gewas er later goed van profiteren.

Momenteel is in de wijnbouw een ontwikkeling gaande die ons erg interesseert. Het principe is gecontroleerd onkruid telen tussen de rijen druivenplanten. Er wordt dan een geselecteerd onkruidmengsel gezaaid dat door middel van maaien kort gehouden moet worden.

Vooraf op natte grond is een bedekte bodem met gecontroleerd onkruid een voordeel om diverse bewerkingen te doen. Een belangrijk voordeel is ook dat je na een regenbui weer sneller het land op kan met een trekker en niet meteen wegzakt in de grond.

Op Domaine de Marotte zijn we van plan dit jaar onkruid te zaaien op de lagere percelen waar vocht- en voedingconcurrentie van het onkruid minder aan de orde zijn. We zullen dan regelmatig moeten maaien om dit onder de duim te houden. Echter voor de hogere, veel drogere, percelen denken we dat onkruid te veel vocht- en voedingconcurrentie tot gevolg heeft dus daar moeten we voorzichtig met onkruid omgaan. De verwachting is dat door het gecontroleerd onkruid telen de wijnen nog iets kruidiger kunnen worden.



les vendangeurs 2004

Wijnimporteurs

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.

Daan en Elvira van Dijkman

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

J.M.Moolenaar Wijnkoperij,
Zomerzorglerlaan 26,
2061 CX **Bloemendaal**.
tel.: 023 - 5257739
web: hansmoolenaar.nl

Wijnhuis Oktober,
Wilhelminastraat 52,
4818 SH **Breda**.
tel.: 076 - 5218125
web: wijnhuis-oktober.nl

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

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

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

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

Jan Kamping (entrepôt)
Odoorneweg 2,
7846 TA **Noord-Sleen**.
tel.: 0591 - 362183

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

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

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