



## **Printemps 2004**

“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 ontgooien van de bottelwagen omdat het ’s nachts –9 graden was geweest. Dat gaf wel een apart sfeertje: veel warme koffie en met kacheltjes 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 sitevinitech, 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.