



## **L'automne 2003**

We kunnen het ons nog goed herinneren dat natte najaar van 2002, maar wat keken we ernaar uit om maar een beetje regen daarvan te krijgen in de zomer van 2003. Zo'n droge en warme zomer hebben wij hier nog niet gehad en in de krant lazen we berichten dat dit hier ook al in geen 50 jaar meer is voorgekomen. Nadat de laatste regen van betekenis was gevallen op 15 april (27 mm), viel er daarna niets meer tot in de oogst op 8 september (20mm). Deze regen viel veel te laat maar friste de atmosfeer toen heerlijk op!

We hebben tijdens de zomer veel werk gehad om de druivenplanten de beregenen. Vooral de jonge aanplant had beslist extra water nodig. Het positieve was dat we zeer weinig schimmel hadden dus hebben we maar de helft van de normale gewasbescherming-beurten hoeven uit te voeren.

De oogst begon door de droogte en de warmte zeer vroeg: al op 26 augustus plukten we onze eerste druiven (viognier). De gezondheid was perfect, alleen de zon had redelijk veel druiven tot rozijnen uitgedroogd. Om aan kwaliteit te kunnen winnen zijn we dit jaar voor het eerst en als enige in dit gebied 's nachts gaan oogsten. Eind augustus was het overdag nog ver boven de 35 graden. Niet ideaal om de druiven zo warm te verwerken en ook niet ideaal voor de plukkers. Gelukkig hadden we ook weer dit jaar een enthousiaste en gemotiveerde groep plukkers die er wel voor in waren om met ons dit experiment uit te voeren. Om 4 uur 's ochtends vertrokken we, gewapend met een hoofdlampje, een oogstschaar en een emmer naar het land om de druiven te plukken. We plukten dan tot maximaal 12 uur. Zo kwamen de druiven mooi koel binnen en waren de plukkers de hele middag vrij. In de buurt sprak men al van de "nouveaux mineurs de Marotte", de nieuwe mijnwerkers van Marotte!

Wij zijn ondanks het moeilijke voorseizoen heel erg tevreden over de kwaliteit van 2003. De rosé en de blanc zijn voortreffelijk. Ook hebben we deze oogst meer rosé gemaakt, 4000 flessen meer dan vorig jaar. We hopen dat we deze keer voldoende hebben en nu niemand meer teleur hoeven stellen.

De rode wijn van de afgelopen oogst is stevig van structuur en gelukkig niet al te sterk in alcohol. De wijn moet nog door de malolactische gisting -omzetting van appelzuur naar melkzuur- en pas dan weten we echt hoe de rode wijnen gaan smaken. De voortekenen zijn in ieder geval schitterend!

Onze oudste zoon Niels is inmiddels begonnen aan de CP (cours préparatoire), vergelijkbaar met groep 3 in Nederland. Heel dapper vertrekt hij elke ochtend met zijn rugtas, zelfs op zaterdagochtend heeft hij school. Het is wel druk want hij heeft elke dag huiswerk, prima voor papa en mama om het basisfrans goed te leren. Eline gaat nu naar de grande section van de maternelle (groep 2 in Nederland) en Luc naar de petite section in dezelfde school. In Frankrijk mogen kinderen namelijk al met 2,5 jaar naar de kleuterschool. Kleine Jules is druk bezig de wereld te ontdekken en doet nu zijn best om te leren lopen. We hebben een fantastisch gezin en na zo'n drukke oogst is het ook heerlijk om weer van elkaar te genieten. Het is een hoop drukte, maar wat zijn we toch rijk!

Journalisten hebben ons gevonden in het afgelopen jaar en we hebben meerdere interviews gehad. Heel plezierig en met erg leuke artikelen tot gevolg. In het Utrechts Nieuwsblad met in hun groep nog 3 andere regionale kranten verscheen een paginagroot artikel met ons in de hoofdrol. Leven in Frankrijk publiceerde een stuk over ons met daarbij een lezersaanbieding

waarin een culinair weekend Ventoux werd aangeboden met als afsluiting een rondleiding en proeverij op Domaine de Marotte. Voor ons was het drie-pagina-grote artikel in Perswijn - Nederlands enige wijnvakblad- zeer belangrijk. Op alle pers hebben we heel veel leuke reacties gehad.

Met veel trots kunnen we onze Tradition 2001 aanbieden. Deze wijn won een zilveren medaille op Frankrijks grootste concours, het Concours Générale Agricole de Paris! Absoluut de beste Tradition die wij ooit gemaakt hebben.

Ook werden wij overvallen met de allerhoogste onderscheiding die een wijnmaker in Frankrijk zich kan wensen: 3 sterren met een coup de coeur van de jury in de Guide Hachette . Dit wil zeggen dat de jury op slag verliefd was op onze Viognier 2002!

Van de 32.000 wijnen die zijn ingestuurd ontvangt nog geen 1% een coup de coeur. Ook kreeg de Viognier een beste prijs/kwaliteit vermelding. Hierop zijn we natuurlijk ontzettend trots. We krijgen aanvragen vanuit heel Europa maar we hebben besloten de wijn te reserveren voor onze bestaande klanten. Helaas hebben we niet heel erg veel Viognier 2002 meer in voorraad dus hebben we besloten een maximum van 12 flessen per bestelling in te voeren.

**NIEUW.**

Het bestelformulier is iets aangepast omdat we vanaf nu uw bestelling in Frankrijk zullen klaarmaken. Om de kosten in de hand te houden willen we graag zoveel mogelijk de bestellingen groeperen. We willen u daarom verzoeken zo snel mogelijk na het ontvangen van de wijnbrief uw bestelling door te geven. Als u snel bestelt krijgt u een extra korting van 5%.