



## L'automne 2002

De oogst is al geruime tijd afgelopen, de rode wijn begint al aan zijn malolactische gisting, omzetting van appelzuur naar melkzuur. Dat is half oktober een heel raar gevoel omdat deze omzetting meestal ruim een maand later plaatsvindt. De oogst was erg zwaar dit jaar. We hadden een prachtige zomer en de druiven hingen er kerngezond bij. Maar de eerste regenbui die viel op 25 augustus was meteen een flinke, er viel wel 80 mm in één dag. We hoopten dat het daarbij zou blijven maar helaas kregen we nog heel veel meer. Begin september viel hier in twee dagen net zoveel regen als er normaal in 4 maanden valt, 320 mm. Daarbovenop kregen we nog een fikse hagelbui met ijsballen van wel 1,5 cm doorsnee!

Gelukkig hadden we de druiven voor de witte wijn en de Syrah al binnen maar de rest van de druiven werd flink beschadigd. Het weer bleef maar wisselvallig waardoor we niet met de trekkers het land op konden en ondertussen sloeg de schimmel toe zodat we wel moesten oogsten. Als oplossing hadden we een soort slee gefabriceerd die met een touw via een katrol door de trekker langs de rijen werd gesleept. Zo hoefde de trekker niet door de wijngaard te rijden. Een prima methode maar wel erg zwaar, alle kratten moesten meerdere malen worden getild. Een loodzwaar karwei maar we moesten zien te redden wat er te redden viel. Dit jaar was het extra noodzakelijk om met de hand te oogsten om dat we zo een zeer strenge selectie in de gaard konden uitvoeren. De plukkers en onze stagiaires hebben allemaal een "tandje bij moeten zetten" om te redden wat er te redden viel. Iedereen hielp fantastisch mee, het waren lange dagen in een modderige wijngaard met veel rotte druiven.....Het resultaat is dat we ruim 35% van onze rode druiven hebben moeten weggooien. Dat doet pijn, maar we hebben collega's die helemaal niet hebben kunnen oogsten dus we moeten het nu maar relativeren. De wijnen zijn verrassend donker van kleur en hebben een opmerkelijk mooi aroma. Nu afwachten hoe de rode wijn 2002 zich na de malolactische gisting zal ontwikkelen. Gelukkig is de witte wijn van een schitterende kwaliteit en ook de rosé belooft een lekkere wijn te worden..

Tijdens de donkere dagen van de oogst kwam er gelukkig ook erg goed nieuws binnen. De Guide Hachette 2003 had 3!! van onze wijnen becommentarieerd: de Cuvée Eline 1999 met 2 sterren, Le Blanc de Marotte 2001 met 1 ster, met daarbij een vermelding van Le Rosé de Marotte 2001 nl.dat deze het ontdekken waard is! Van de 30.000 ingezonden wijnen worden er 9000 geselecteerd en daarbij stonden 3 wijnen van Domaine de Marotte!! Daar zijn we best een beetje trots op. Dit jaar waren we al mooi in de prijzen gevallen met goud in Macon voor de Vieille Vigne 2001, zilver in Parijs voor de Tradition 2001, zilver in Orange voor de Vieille Vigne 2000. Ook Robert Parker heeft weer zeer aardig over ons geschreven in zijn laatste Wine Advocate.

Het is nog niet echt rustig in Huize van Dijkman, de verwachte gezinsuitbreiding zal niet lang meer op zich laten wachten. De babykamer wordt ingericht en Niels, Eline en Luc verhuizen naar een andere kamer. Al geruime tijd denken we aan een verbouwing van ons huis om meer slaapruiimte te creëren, iets wat nu noodzakelijk wordt. We hebben dan ook intensief overleg met onze architect, aannemers etc. Eindelijk gaan we ook de site updaten en een engelse versie maken en natuurlijk maken we weer een nieuwe wijnbrief. Door de vervanging van de borden aan de weg en ons "nieuwe" winkeltje ontvangen we veel geïnteresseerde bezoekers, die we nu rustig onze wijnen kunnen laten proeven. Volgend jaar

willen we de twee wekelijkse rondleidingen op dinsdag- en vrijdagmiddag om 17.00 uur laten plaatsvinden. Belt u wel even dan worden de groepen niet al te groot. We hebben onze winkel ook uitgebreid met een "Brocante de vin". Een vriend van ons, Wim Jörg van Petersen, heeft een gezellige antiekzaak in De Bilt: Retro - Recherche genaamd. Hij komt zeer veel op vlooiën- en antiekmarkten door geheel Frankrijk en als hij leuke wijnaanverwante artikelen tegenkomt, koopt hij die voor ons in. Zelf verkoopt hij nu onze wijnen in zijn eigen winkel, een verrassende " kruisbestuiving".

Graag willen we uw speciale aandacht vestigen op enkele van onze wijnen. De Vieille Vigne Magnum 1998 is nu prachtig op dronk, een schitterende fles op tafel als u eters heeft of een ideaal cadeau. Le Blanc de Marotte 2001 maakt steeds meer vrienden, het is een heerlijk aperitief en een goede begeleider van diverse visgerechten. Het horecavakblad Misset HORECA selecteerde Le Blanc de Marotte als lekkerste wijn bij garnalen. Een echte aanrader!

Graag informeren wij u over onze wijnpakketten als relatiegeschenk: een assortiment van onze wijnen met een mooie brochure over ons Domaine, eventueel aangevuld met echte provençaalse producten zoals paté, olijven , olijfolie, jam etc.. Heeft u interesse laat ons dat dan weten dan sturen wij u graag alle informatie toe.

Wij wensen u bij deze vast hele fijne en gezellige feestdagen toe en een gelukkig en gezond 2003!

Daan en Elvira van Dijkman

