



Voorjaar 2002

Sinds wij in Frankrijk wonen vliegt de tijd aan ons voorbij. Er gebeuren zo ontzettend veel dingen tegelijk dat we soms vergeten welke dag het is en dat we ervan schrikken als er alweer een week voorbij is. Gelukkig is net onze lieve au pair Carla aangekomen die alweer voor de derde zomer ons komt helpen met de kinderen. Ze hoort helemaal thuis in ons gezin en de kinderen zijn dol op haar. Het idee dat dit haar laatste zomer bij ons zal zijn omdat ze met haar studie pedagogiek gaat beginnen staat ons nu al niet aan. Maar nu genieten we ervan en geeft het vooral Elvira meer ruimte om actief binnen het bedrijf te zijn.

Op dit moment zijn we ook bezig met het planten van 6000 nieuwe wijnplanten. Een behoorlijke klus die bij onze normale werkzaamheden er bovenop komt. We hebben alle wijnplanten zelf geplant samen met onze trouwe werknemer Aziz en elk plantje met 2 à 3 liter water aangegoten.

Twee jaar geleden vertelden we in onze wijnbrief dat we een perceel gerooid hadden. We hebben daarna via diepploegen met de hand alle restwortels zoveel mogelijk eruit gehaald (het beruchte worteltrekken!) en het perceel vervolgens met een groenbemester ingezaaid. Afgelopen najaar is dit alles weer ondergeploegd met als doel structuurverbetering en voeding. Dat planten moet netjes gebeuren omdat niet voor maar één jaar geplant wordt. Een wijnplant kan wel 100 jaar worden. Omdat we de grond mechanisch bewerken is de plantafstand erg belangrijk en als er bijvoorbeeld te ondiep geplant wordt levert dit later veel meer werk op bij het weghalen van de ongewenste uitlopers van de onderstam. Een wijnplant is namelijk een ent, waarbij wordt gekozen voor een sterke, resistente en goed wortelende onderstam waarop een uitloper van het gewenste ras is geënt. De voorspellingen zijn dat het een droge zomer wordt dus we zullen flink water moeten geven. Als die voorspellingen uitkomen zijn wij daar niet erg blij mee, temeer omdat de afgelopen winter ook al veel en veel te droog is geweest.

Aan onze wens om de presentatie van Domaine de Marotte te verbeteren wordt op dit moment ook hard gewerkt. Zo willen wij bijvoorbeeld de bebording aan de weg aantrekkelijker maken en de entree gastvrijer. De winkel krijgt een hele opfrisbeurt. Op dit moment wordt het plafond geïsoleerd en geschilderd en wordt het idee over hoe het er straks uit moet zien steeds duidelijker. Er is nog nooit echt gewerkt aan een goede folder en flyers en ook dat is nu in gang gezet. Met dit alles worden we enorm geholpen door onze stagiaire Marije van Doesburg, die zich verderop in deze wijnbrief zal presenteren en wat meer zal vertellen over haar stage. Als het allemaal gaat lukken wordt het nog leuker om mensen te ontvangen op Marotte!

Onze prijzen hebben we helaas iets moeten verhogen. Dit komt voornamelijk door de accijsverhoging die per 1 april in Nederland is ingegaan. Ook kregen we te maken met prijsstijgingen van onze grondstoffen zoals kurk en carton.

De komende zomer zal de Tour de France weer langs Domaine de Marotte komen, vóór of na de beklimming van de Mont Ventoux. De tour zal een rustdag hebben in Carpentras op 26 juli. Wij willen die dag een "porte ouverte" houden waarbij rondleidingen verzorgd zullen worden en natuurlijk onze wijnen uitgebreid geproefd kunnen worden, onder begeleiding van

provençaalse hapjes. Natuurlijk zijn wij ook de rest van het seizoen open voor bezoekers maar we willen de rondleidingen ook dit jaar weer beperken tot dinsdag- en zaterdagmiddag v.a. 17.00 uur. Als u in de zomer in de buurt bent en u bent in een rondleiding geïnteresseerd neem dan graag even vantevoren contact met ons op.

Meilleures salutations vinyques!

Daan en Elvira van Dijkman.

Wat is er zoal veranderd in 4 jaar tijd op Domaine de Marotte.....

De meest opvallende verandering is natuurlijk de aanblik van spelende kinderen. Niels, Eline en Luc beleven al de grootste avonturen op ons domaine. Zo goed als mogelijk hebben we geprobeerd om gevaarlijke plaatsen af te schermen. Zo hebben we een gewasbeschermings-middelenkast gebouwd die goed afsluitbaar is. We hebben ook onze landbewerkings-apparatuur beter beveiligd tegen omvallen. Nu gaat hierdoor het aan- en afkoppelen ook veel sneller. De wijngaarden worden intensief bewerkt zodat het onkruid tijdig wordt ondergewerkt waardoor dit snel kan composteren en zo bijdraagt aan een betere grondstructuur. Hiervoor hebben we een frees aangeschaft die tussen de wijnstokken in het onkruid kan wegfreen. Verder hebben we de aanwezige ploeg en eg uitgebreid en we hebben een sterke 4 * 4 trekker aangeschaft. Deze ploegt met groot gemak zowel de stenige grond als de zand-kleiachtige grond. Hierdoor kunnen we gelukkig zonder chemische middelen het onkruid onder de duim houden. Aan de gewasbescherming hebben we in principe niet veel veranderd. We werken nog steeds met zo natuurlijk mogelijke producten. We werken nu intensief met zogenaamde pièges (vangplaten). Dit zijn kleefplaten waarop we een capsule met vrouwelijke lokstoffen kunnen leggen waardoor bepaalde schadelijke mannetjesinsecten gelokt worden en op de vangplaat blijven plakken. Door deze platen regelmatig te controleren weten we precies wanneer de vrouwtjes hun eitjes leggen. Zo kunnen we gericht de wijngaard behandelen waardoor deze eitjes niet zullen uitkomen en ons dus een insectenplaag bespaard blijft. Om zeer precies te kunnen spuiten hebben we een nieuwe spuit gekocht die zeer nauwkeurig is af te stellen. Zo kunnen we verschillende doseringen boven op het blad of juist onder het blad of op de druiventros toepassen. Hierdoor is het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen met 25% gedaald. Zo kunnen we ons streefdoel, te produceren in evenwicht met de natuur, weer iets meer benaderen.

Ook hebben we twee bemestingsrondes uitgevoerd met compost en schapenmest om de grond in optimale conditie te brengen. De grondconditie is de laatste 4 jaar erg belangrijk gebleken. Vanwege de droge periode die we nu meemaken proberen we zo optimaal mogelijk gebruik te maken van de regendruppels die zo schaars zijn. Doordat de grond een open structuur heeft, wordt het water direct opgenomen in de grond en spoelt er zo min mogelijk weg.

Met de hand plukken en zodoende in de gaard geschikte druiven kunnen selecteren blijft voor ons erg belangrijk. We hebben ervoor gekozen om met voornamelijk Nederlanders te plukken. Tot nu toe is het ons prima gelukt om gemotiveerde plukkers te vinden. Ook stagiaires leveren hun bijdrage om optimaler te kunnen werken. Zo hebben we nu een echt controlesysteem om stapsgewijs alle fasen te kunnen volgen. We hebben het aantal kratten waarin de geplukte druiven vervoerd worden verdubbeld. Hierdoor kunnen we binnen 2 uur alle druiven verwerken. De ontvangst van de druiven vindt nu plaats onder de auvent, een overdekte buitenplaats. Het regelmatig schoonmaken van deze plek is hierdoor veel

makkelijker geworden. Bij aankomst worden de druiven maximaal beschermd tegen licht- en zuurstofoxidatie, kostbare aroma's gaan zo niet verloren.

Om goed onder de auvent te kunnen werken is een olijfpomp gekocht en een buizenstelsel aangelegd. Ook hebben we een ontsteelapparaat (égrappoir) aangeschaft. Dit komt de concentratie ten goede en maakt de wijnen iets minder "groen". Doordat we ontstelen kunnen we niet meer vergisten volgens de maceration semicarbonique, (hele trosvergisting).

Deze methode geeft overwegend fruitige wijnen. We proberen nu juist iets meer kruidige wijnen te gaan maken. In de cave hebben we een pneumatische pers aangeschaft die de druiven zo "mild" mogelijk uitperst. Hierdoor is de kans op pitbeschadiging sterk afgenomen. In de pitten zitten namelijk veel vetten die de wijn later snel ranzig kunnen laten worden. We kunnen nu ook de witte druiven enkele uren extraheren voordat we deze uitpersen waardoor we nog meer smaak aan de witte wijnen proberen te geven.

Sinds de laatste oogst werken we met het injecteren van pure zuurstof tijdens de gisting. Vooral tijdens de eerste dagen van de vergisting hebben gistcellen zuurstof nodig. Het druivensap of de jonge wijn wordt normaliter via een kraan in een grote bak belucht. En vervolgens terug in de tank gepompt. Zodoende kan er zuurstof uit de omgeving worden opgenomen door het druivensap of de jonge wijn. Het nadeel van deze methode is dat er veel mooie aroma's verloren gaan. Wij kunnen nu direct zuurstof injecteren en zo blijven de aroma's dus bewaard. Ook kunnen we heel precies de hoeveelheid zuurstof doseren, niet te veel (oxidatie) en niet te weinig (niet optimaal werkende gistcellen). Een andere techniek die we nu tijdens het maken van rode wijn gebruiken heet pigage. Dit is het onderdompelen van de chapeau. De chapeau is de drijvende laag van druivenpitjes en schilletjes (en als er niet onsteeld is ook de steeltjes). In de chapeau zitten de kleurstoffen maar ook de interessante geur- en smaakcomponenten. Nu zijn er veel technieken om deze componenten zo veel mogelijk in de wijn te krijgen. Zoals het rondpompen van de wijn. Het sap uit de tank wordt dan rondgepompt boven op de chapeau. Maar ook bijvoorbeeld door de chapeau onder te duwen. Een zeer zwaar werk maar het resultaat is erg mooi. Net zoals bij het maken van schipperskoffie duwen 4 á 5 man de chapeau met speciaal gemaakt gereedschap naar beneden. Dit doen we 2 tot 3 maal per dag en alleen tijdens de gisting. Al deze investeringen en aanpassingen in ons productieproces hebben als doel de wijnen van Domaine de Marotte zich nog meer te laten onderscheiden van de wijnen van onze collega's. Wij zijn zelf heel erg tevreden over de tot nu toe behaalde resultaten en nu hopen we dat u dat ook bent.