



Najaar 2001

Herfst? Het is omdat de kalender dat aangeeft en we weten dat de herfst begint tijdens onze oogst, maar nu de oogst voorbij is en we nog steeds temperaturen van meer dan 25 graden meten doet het toch anders vermoeden. Het weer: het blijft je bezighouden!

Wat de invloed is van het weer tijdens het groeiseizoen op de kwantiteit en de kwaliteit van een oogst is nu direct na de oogst goed te evalueren. Na een heftige hagelbui waarbij ijsblokken van wel 3 cm doorsnede zijn gemeten in de periode van de vruchtzetting konden we al vermoeden dat dit een uitwerking zou hebben op het aantal te oogsten kilo's druiven. Toen we daarna ook nog een hele droge zomer kregen was de daling van het rendement van ongeveer 20% geen verrassing meer. Daartegenover staat dat we een heel gezonde oogst binnenhaalden en we erg enthousiast zijn over de kwaliteit.

We oogstten dit jaar weer met overwegend nederlandse plukkers, een ontzettend enthousiaste groep mensen waar hard door gewerkt werd en waarin een bijzonder gezellige sfeer hing. Carla die dit jaar alweer voor de tweede zomer voor onze kinderen zorgde is gebleven om een gedeelte van de oogst mee te maken, uiteindelijk ging ze als een van de laatsten naar huis. Dit jaar zijn we alweer voor de derde oogst verwend met de aanwezigheid van Jan en Anneke Rutgers, die niet alleen ons huishouden en onze drie kinderen perfect onder controle hadden maar ook nog tijd bleken te hebben om oa. de koffie op tijd op het land te krijgen. Heerlijk! Roger Bartholomé, een student van de laboratoriumschool uit Sittard, liep 10 weken stage bij ons. Hij heeft zich bezig gehouden met het inrichten van een laboratorium en het uitwerken van labvoorschriften een HACCP-systeem. HACCP is een nieuwe richtlijn waaraan levens- en genotmiddelenbedrijven zich binnenkort allemaal aan moeten houden. Dit om de consumentveiligheid beter te kunnen garanderen. Naast zijn opdrachten heeft hij Daan enorm geholpen in de cave. Verderop in deze wijnbrief kunt u zijn ervaringen lezen.

Afgelopen zomer zijn we met Domaine de Marotte veranderd van oenoloog. We werkten altijd met Bruno Sabatier, maar omdat deze zijn bedrijf verkocht zijn we meegegaan naar het kopende bedrijf die de klanten mee overnam. We vonden het wel fijn te merken dat Bruno Sabatier ons blijft bezoeken en ons bedrijf graag wil blijven volgen en met ons door wil blijven filosoferen. Onze nieuwe oenoloog Filip Camby met zijn nieuwe ideeën en enthousiasme spreekt ons ook zeer aan. Hij heeft ons geholpen met het inzetten van nieuwe technieken zoals het direct injecteren van zuurstof in gistende cuves om de gisten meer te activeren en ons overgehaald een proef op te zetten om de malolactische gisting op nieuw hout te laten verlopen. We zijn erg benieuwd wat dit voor resultaten geeft. We kijken tevreden terug op een dynamische goede oogst.

Eline, die in maart 3 is geworden, gaat ondertussen alweer naar de "grote" school, de maternelle. We willen dit graag gepaart willen laten gaan met de introductie van de verwachte grote wijn Cuvée Eline. De Vieille Vigne die wij in de foudres hebben laten afrijpen is heerlijk geworden. Ook willen wij u graag kennis laten maken met de Moelleux 2000, gemaakt van puur Viognier die we eind oktober oogstten. Toen we vorig jaar deze Viognier oogstten was het verwachte alcoholpercentage 17°. We hebben de gisting gestopt op 15° waardoor er een heerlijke zoete dessertwijn gemaakt werd met voldoende restsuikers en de heerlijke eigenschappen van de Viognier. Deze wijn combineert ook goed met foie gras of paté.

Tijdens het afvullen van de Vieille Vigne 1999 hebben we ervoor gekozen om een beperkt aantal grotere flessen af te vullen. Er zijn meerdere mensen die ernaar gevraagd hebben en

zelf denken wij ook dat het een geweldig kado kan zijn of een aandachtstrekker op een diner. We hebben Vieille Vigne in 1,5 liter (Magnum), 3 liter (.....) en 6 liter (...) beschikbaar. De Vieille Vigne is deze zomer bekroond met een medaille Argent op het Concours du Vin van de CNCP in Parijs.

Onze Blanc 2000 is in het voorjaar al bekroond met een zilveren medaille op het Concours Générale Agricole in Parijs en nu in de nieuwste editie van de Guide Hachette vernoemd. Dit goede bericht kregen wij tijdens de oogst. Zo vernamen wij ook tijdens de oogst dat Robert Parker in zijn september..... 2001 uitgebreid over Domaine de Marotte en onze wijnen schrijft en dat we in het vakblad Perswijn in Nederland 4 sterren kregen voor onze Rosé 2000 en een vermelding voor de beste prijs/kwaliteitverhouding. Vooral omdat we nog niet zo lang Rosé maken vinden we dit een bijzondere opsteker.

Nu na de oogst door de hoog blijvende temperaturen de bladeren niet snel vallen kunnen we ons goed concentreren op de restauratie van degaard. We halen dode planten eruit die we in het voorjaar zullen vervangen. Ook percelen waarover we twijfelden ze wel of niet te rooien zullen worden gerestaureerd. Het rendement van deze gaarden is dan wel een stuk lager dan een jongeregaard maar de kwaliteit van de druiven is te mooi om de belissing van het rooien te laten vallen. De concentratie in onze wijnen vinden we erg belangrijk.

De introductie van onze site www.marottevins.com in de wijnbrief voorjaar 2001 heeft veel mensen nieuwsgierig gemaakt onze site te bezoeken. We hebben veel leuke reacties gehad. We zullen dit najaar de wijnbrief ook per e-mail versturen.