



Voorjaar 2001

Het was weer een heel bijzondere winter op Marotte. Het meest bijzondere was voor ons de geboorte van onze kerngezonde zoon Luc op 15 november 2000. Een sterk en tevreden mannetje, weer een wijnboer in spe ?

Niets is zo veranderlijk als het weer. Zo droog als het vorig jaar in de winter was zo nat was het afgelopen winter. Het was een winter waarin wel twee keer zoveel neerslag is gevallen als normaal. Meteen na de oogst 2000 begon onze "provençaalse moesson". Het kwam wel heel goed uit dat we net ons kleine riviertje, l'Eygnette, schoongemaakt hadden zodat al dat hemelwater netjes kon worden afgevoerd. Na al die droge jaren was het grondwaterpeil behoorlijk gedaald dus het was wel prettig dat de reserves weer wat aangevuld werden (soms deed het ons weer denken aan Nederland!). Als je rondreed door het gebied kon je goed de verschillen zien tussen de percelen waarvan de grond wordt bewerkt en de percelen waarin het onkruid met chemie wordt bestreden. Bij deze laatsten is de hele bovenlaag vaak dichtgeslibd en kan het water moeilijk weg terwijl de bewerkte gronden een losse bovenlaag hebben waarin het water makkelijk kan worden opgenomen. Een belangrijk voordeel is dat je in het voorjaar vroeger met je trekker het land op kunt. Ook hebben we afgelopen winter opvallend weinig Mistral gehad. Deze harde wind uit het noorden waait vaak in de regelmaat van 1, 3 of 6 dagen! Als de Mistral waait is er vrijwel altijd een heldere hemel dus daar ontbrak het wel aan afgelopen winter. Met zoveel regen en bewolking was het geen optimaal snoeiweer en toen we eind februari ook nog 15 cm sneeuw zagen vallen, waanden we ons even helemaal niet meer in Zuid-Frankrijk! We stonden s'nachts de olijfbomen van sneeuw te ontdoen omdat de takken door het gewicht van de sneeuw dreigden af te breken en de volgende ochtend bleek de sneeuw voor een flink aantal takken in onze mooie laan met pin d'halep bomen te zwaar geweest te zijn geweest. Dat gaf een behoorlijke schade maar de wijngaard had gelukkig weinig schade. Door het gekke weer hebben we relatief veel bureauwerk gedaan waarvan we graag wat aan u willen presenteren. We hebben nieuwe etiketten ontwikkeld voor de Cuvée Tradition, Le Blanc de Marotte en Le Rosé de Marotte. We hebben een foldertje gemaakt en onze eigen internetsite onworpen. We zijn hier erg trots op en we hopen dat het ook bij u in de smaak zal vallen als u www.marottevins.com bezoekt. We horen of lezen graag uw reactie!

Begin maart stonden we met een klein standje op de grote drankenbeurs Prowein in Düsseldorf. We willen graag contacten opdoen in Duitsland om de wijnen van Domaine de Marotte ook naar Duitsland te kunnen exporteren. De Prowein was een gezellige en zeer nuttige beurs en we hopen daar goede adressen gevonden te hebben. De toekomst zal het leren.

Het voorjaar is vroeg en heftig begonnen, eind maart hebben we hier al temperaturen van ver boven de 20 graden gemeten. Na het weer van afgelopen winter resulteert dat in een natuur die zo'n 2 à 3 weken voorloopt. Het uitlopen van de wijnplanten leek wel op een explosie, als je naast een plant stond kon je de plant zien groeien. Maar door deze weelderige groei en omdat de kans op nachtvorst nog groot is zitten we in een spannende tijd. Spannend genoeg om geplande investeringen even in de ijskast te zetten. We zouden graag investeren in een bineuse, een machine die middels een frees het onkruid tussen de planten weg kan halen. Het onkruid zou dan efficiënter gewied kunnen worden dan met de ploegschaar waar we dat nu

mee doen.

Het werk in de cave (de wijnmaakgebouwen) bestaat momenteel uit soutireren (overpompen) van de wijnen om ze even te laten ademen, het koolzuur te laten ontsnappen en de wijnen te schonen van hun depot en het wijnsteen zuur, dat ondanks de milde winter toch netjes is gekristalliseerd op de tankwanden. De botteling van de witte wijnen en de rosé staat gepland voor eind april.

Ons gezinnetje is inmiddels versterkt door een lieve au pair, Elsevier. Wel een beetje verwarrend de namen Elvira en Elsevier in  n huis, maar het geeft Elvira de mogelijkheid om meer beschikbaar te zijn voor het bedrijf en dat is vooral nu in het voorjaar hard nodig.

In het assortiment wijzigen enkele jaartallen en er zal worden aangevuld met Vieille Vigne in magnums (flessen van 1,5 l.) en een Vin de Pays rouge : Domaine de Fourtrouse. Op enkele percelen oogsten we in 1999 een kleine overproductie, wat inhoudt dat we iets meer druiven oogsten dan is toegestaan volgens de AOC Ventoux. Deze meeropbrengst hebben we apart vergist en gebotteld. Het is een lichte, fruitige wijn die ideaal is voor de zomer. Licht gekoelt (15  C) komt deze wijn het best tot zijn recht. Tijdens het etiketteren ontstond er het probleem dat de etiketten gingen samentrekken waardoor er een vouw zichtbaar is. Gelukkig hebben we een gedeelte van deze schade kunnen verhalen op de bottelaar waardoor we dit voordeel aan u kunnen doorberekenen. Een lekkere wijn voor een super voordelige prijs!

De Cuvée Tradition 1998 is op en dus gaan we over op de 1999. Omdat we in 1999 de druiven ontsteeld hebben is de wijn veel geconcentreerder en kruidiger geworden. Ook denken we dat de wijn hierdoor langer houdbaar zal zijn, tot 5 jaar bewaren mag geen probleem zijn. Het is een echte maaltijdwijn die vele gerechten mooi zal kunnen begeleiden. De Viognier 1998 is ook bijna uitverkocht en wordt opgevolgd door een zeer fruitige geconcentreerde 1999. Trots melden we dat ook de 1999 wederom in het Amstelhotel op de kaart mag staan. De Roussanne 1998 is eveneens bijna op en wordt nu vervangen door de 1999 : een mooie verfijnde wijn met de geur van bloesem en bloemen. Een mooie droge wijn die perfect combineert met een mooi visgerecht.

Bent u van plan deze zomer bij ons te komen kijken dan ontvangen wij u graag. Wij zijn trots op ons bedrijf en laten het graag aan u zien. Dit seizoen willen we op dinsdag- en zaterdagmiddag Domaine de Marotte openstellen voor een rondleiding en/of een proeverij. We stellen het zeer op prijs als u even vantevoren belt om uw bezoek aan te kondigen.

Meilleurs salutations vinyques,
Daan en Elvira van Dijkman.

**NIEUWS NIEUWS NIEUWS NIEUWS NIEUWS NIEUWS NIEUWS NIEUWS
NIEUWS NIEUWS NIEUWS NIEUWS**

MAGNUMS CUVEE VIEILLE VIGNE 1998

Omdat er steeds vaker vragen kwamen of onze rode wijnen ook in magnums verkrijgbaar waren, hebben we in 1999 besloten om een gedeelte van onze Vieille Vigne 1998 in Magnums af te vullen. Zelf vinden we het ook een mooi gezicht als vrienden bij ons komen eten, een compleet gedekte tafel met een magnum !

Een magnum is een dubbele fles dus met 1,5 l inhoud. Een magnum rijpt over het algemeen veel beter dan een kleinere flesmaat. Dit komt doordat de inhoud groter is waardoor de wijn langzamer oxideert door de lucht die door de kurk komt want dat is dezelfde hoeveelheid lucht als bij een 0,75 l fles. Dit langzame oxideren is zeer positief voor de ontwikkeling van de wijn.

DOMAINE DE FOURTROUSE 1999

Een echte rode zomerwijn. Fis en fruitig met in de geur frambozen en bosaardbeitjes, de smaak is soepel. De gebruikte cépage is 100% Grenache Noir. We hebben slechts 4000 flessen beschikbaar.

LE ROSE DE MAROTTE 2000 !!

Zoals we al in onze inleiding schreven is de Rosé 2000 nu verkrijgbaar. Het is een mooie opvolger van de 1999. Het is ook een rosé d'une nuit, dus de schilletjes zijn één nacht bij het sap gelaten. De nieuwe rosé is iets donkerder van kleur maar in smaak is goed te vergelijken met de rosé uit 1999. De gebruikte druivensoorten zijn 95% Mourvèdre en 5 % Grenache Noir.

PRIJSVERHOGING

Wij hebben onze prijzen iets moeten verhogen door het nieuwe BTW-tarief. Verder zijn wij helaas genoodzaakt om bij kleinere bestellingen kleiner dan fl 330,00 een bijdrage fl 20,00 te vragen in de transportkosten. Vroeger konden wij bijna altijd via de bestellingen bij u afleveren maar tegenwoordig zijn we regelmatig genoodzaakt een transporteur in te schakelen.

DE ELECTRONISCHE WIJNBRIEF

Vanaf dit voorjaar is het mogelijk om onze wijnbrief per e-mail te ontvangen, inclusief afbeeldingen in kleur. Wij geven er de voorkeur aan gezien de efficiency en de kosten om u via deze weg op de hoogte te houden van de ontwikkelingen op Domaine de Marotte. Ook uw bestelformulier kan via het internet aan ons worden geretourneerd. Als u vanaf nu onze wijnbrief via internet wilt ontvangen vragen wij u uw e-mail adres op het bestelformulier te vermelden of het ons op te geven middels een e-mail naar marotte@wanadoo.fr Onze volgende wijnbrief zal dan via de elektronische snelweg direct vanuit de Provence aan u worden verstuurd.

www.marottevins.com

Eindelijk hebben we dan onze eigen internetsite!!
Bezoek ook eens ons domaine van achter uw PC.

