



## Wijnbrief najaar 2000

### L'automne 2000

De wijngaarden kleuren van diepgroen via goudgeel naar diepbruin, een schitterend gezicht om hier de prachtige herfst zijn intrede te zien doen.

De tanks zijn vol en enkele staan nog tevreden te pruttelen. We maken ook dit jaar een rosé van Mourvèdre, het ras dat we als laatste oogsten, en we proberen deze rosé één maand te laten gisten. De rode wijnen zijn bezig met de malolactische gisting, wat betekent dat het van nature aanwezige appelzuur in het veel aangenamere melkzuur wordt omgezet. Hierbij komt een kleine hoeveelheid koolzuur vrij waardoor de tanks nog licht “pruttelen”.

Mede door zeer enthousiaste reacties en een perfect gezonde en rijpe oogst hebben we besloten om dit jaar weer een Viognier Moelleux te maken. Deze is nu al, direct uit de tank, verrukkelijk!

Net nadat wij de voorjaarswijnbrief de deur uit hadden is het gelukkig gaan regenen, een beetje veel en lang eigenlijk. De schimmeldruk was daardoor erg hoog maar gelukkig waaide af en toe de mistral. We moesten goed opletten en de planten regelmatig met de laagst mogelijke dosis kopersulfaat behandelen om ze gezond te houden. Kopersulfaat is tot 2005 toegestaan in de biologische landbouw mits er een vervanger gevonden wordt. Op dit moment is er geen toereikend alternatief.

We hebben dit jaar extra aandacht besteed aan het ébourgeonneren, dit is het weghalen van ongewenste uitlopers van de wijnplant. We willen graag alleen uitlopers op de ogen van het gesnoeië hout en niet elders op de plant. Een teveel aan uitlopers betekent vaak te veel trossen aan een plant, waardoor de druif geconcentreerd sap mist. Hoe beter de vorm van de plant hoe minder kans op schimmelvorming en hoe minder kans op beschadiging door de tractor bij het bewerken van de wijngaard.

De nieuwe trekker is wel even wennen. Hij heeft bijna de helft meer aan paardenkrachten dan we gewend waren en dat vraagt om een andere manier van trekkerrijden. De draaicirkel is ook groter en dus moeten we nog nauwkeuriger manoeuvreren om geen planten te beschadigen. Bewerkingen zoals ploegen, frezen en spuiten zijn inderdaad, zoals voorspeld, veel beter controleerbaar en gaan veel efficiënter dus we hebben geen spijt van onze investering!

Eind juni hebben we op een gedeelte van Domaine de Marotte groene snoei toegepast. Dit houdt in dat we per plant een aantal trossen eraf snoeien om de concentratie van het druivensap te vergroten en meer evenwicht te brengen in de plant. We denken daarmee de kwaliteit te verhogen. De trossen die eraf geknipt worden zijn onrijp en wij laten ze achter in de gaard om ze te laten vercomposter.

In juli hebben we de rode wijnen gebotteld. Het is altijd een drukke tijd maar al die dozen en houten kratten die dan aan het eind weer netjes gevuld staan geeft veel voldoening.

Deze zomer werden wij met het mooie bericht verrast dat onze **Cuvée Prestige 1997** met een **MEDAILLE D'OR** in Parijs is beloond!!! Deze medaille is uitgereikt op het jaarlijkse concours van de Caves Particulières. Dit is een organisatie die bestaat uit onafhankelijke, zelf

wijnmakende wijnboeren. Het logo staat ook op onze etiketten: een mannetje met een fust op zijn schouder.

De Caves Particulières telt 8.000 leden in Frankrijk. Uit alle gebieden wordt aan de leden gevraagd hun wijnen in te sturen. De wijnen worden op een concours geproeft en geselecteerde wijnen gaan door naar een superjury welke bestaat uit oenologen, courtiers de vin en sommeliers. In de Vaucluse zijn momenteel 304 wijnboeren lid van deze organisatie.

Onze Cuvée Prestige laten we een jaar rijpen in houten vaten. Als wijnboer vertrouw je de wijn toe aan het eikenhout, een mislukking is erg kostbaar. Tijdens dat rijpen volgen we de ontwikkeling van de verschillende vaten afzonderlijk. Een bourgognevat heeft een inhoud van 228 liter. Ook proeven we ze samen met onze oenoloog Bruno Sabatier. We zijn tot de conclusie gekomen dat in enkele vaten de wijn niet echt meer evolueerde en dus besloten we een aantal vaten te vervangen. We zijn vervolgens op zoek gegaan naar geschikte andere houten vaten. Wij gebruiken geen nieuwe omdat naar onze mening nieuwe vaten teveel houtsmak aan de wijn afgeven waardoor de houtsmak gaat overheersen. Wij zoeken juist een balans tussen hout en fruit. Het zoeken is geen eenvoudige klus omdat dit een zeer precies en secuur werk is. Er is veel keuze in houtsoorten (Frans, Amerikaans, Russisch etc.) en bovendien: welke wijnsoort heeft in het vat gerijpt, hoe lang is er op het hout gerijpt, waar zijn de vaten opgeslagen, hoe lang staan de vaten leeg, etc. Het zou de moeite waard zijn om alleen al over dit avontuur apart een verhaal te schrijven, zoveel is er gebeurd. Uiteindelijk hebben we gekozen voor vaten van het gerenommeerde Rhône huis Chapoutier in de Septentrional te Tain l'Hermitage. Het zijn vaten die drie jaar zijn gebruikt voor het rijpen van Syrah wijnen. Nu maar afwachten of onze Cuvée Prestige zich nog mooier zal ontwikkelen!?

Onze vertrouwde wijnpers heeft deze zomer plaatsgemaakt voor een nieuwe, pneumatische pers. Door gebruik te maken van perslucht welke een ballon opblaast i.p.v. van schijven en kettingen om de druiven te persen, zullen de pitjes en de steeltjes minder beschadigd worden door het persen en dus een betere kwaliteit sap geven. Iedereen heeft wel eens op een druivenpitje gebeten en kan zich dus voorstellen dat we die smaak niet willen hebben in de wijn. We mochten de pers vroeg in gebruik nemen want de oogst is dit jaar zeer vroeg begonnen. Al in de laatste week van augustus konden we beginnen met het oogsten van de Viognier druiven. Het zag er weer goed uit: mooie gezonde druiven. De eerste twee weken hebben we wederom met het Friesland college geoogst. Omdat er weinig leerlingen in het vierde jaar zaten hebben we voor de rest van de oogst druk moeten lobbyen om plukkers bij ons te krijgen. We plaatsten een advertentie in het Limburgs Dagblad en op internet bij het wijninformatie centrum. Gelukkig kregen we veel enthousiaste reacties en we hebben met een super gezellige en gemotiveerde groep de zware klus geklaard. Ook de broer van Elvira, John, heeft wederom voor een gezellige groep gezorgd. De laatste druiven werden op 5 oktober naar binnen gebracht, zoals al gezegd de Mourvèdre voor de rosé. Deze is momenteel nog aan het gisten.

Tijdens de oogst werden we aangenaam verrast door post van de beroemde **GUIDE HACHETTE**, dit is de Guide Michelin voor de wijn. Twee! van onze wijnen zijn geselecteerd. Het zijn de **Cuvée Prestige 1997**, zelfs met één ster, en le **Blanc de Marotte 1999**. Hier zijn we natuurlijk super trots op, dit is een hele mooie beloning voor ons harde werken.

Na de drukke oogst kunnen wij ons nu voorbereiden op een andere drukke tijd: onze derde telg, die in november wordt verwacht. Alvast hele gezellige feestdagen gewenst en een zeer

gelukkig en gezond 2001!

Meilleures salutations viniques!

Elvira en Daan van Dijkman.

### **Handmatig of machinaal oogsten.....**

De discussies over de verschillende oogstmethoden worden steeds heftiger. Door de steeds maar stijgende loonkosten en door het steeds moeilijker kunnen vinden van vendangeurs wordt de oogstmachine steeds onvermijdelijker.

Een oogstmachine is een apparaat dat òf zelf kan rijden òf getrokken en aangedreven moet worden door een trekker. Het principe is hetzelfde: de machine rijdt over de wijnplanten heen en trilt/slaat de druiven van de planten en die vallen vervolgens op een klein lopend bandje onder aan de machine welke zich om de plant sluit. Dit lopende bandje transporteert de druiven vervolgens naar boven waar de druiven, al dan niet “geschoond”, in twee bakken links en rechts bovenop de machine vallen. Deze bakken worden dan periodiek geleegd in een benne, dit is een dichte aanhangwagen achter de trekker. In deze benne worden de druiven getransporteerd naar de oogstontvangst van de cave. Daar worden ze in een conquet (een opvangtrechter) gestort waarna de druiven kunnen worden gesorteerd op een table de tri, en vervolgens naar de vergistingstanks gepompt.

Voor handmatig oogsten zijn er verschillende methoden maar in alle gevallen plukt een plukker met een oogstschaartje en een emmer. De gevulde emmers kunnen vervolgens worden geleegd in een hotte (een mand bij iemand op zijn rug), in een benne, in grote 1000 kg. bakken of, zoals wij het op Domaine de Marotte doen, in 30 kg. kratten. De druiven worden dan naar de cave vervoerd en vervolgens gelost. Het lossen van de grotere hoeveelheden gebeurt in een conquet, alleen de 30 kg. kratten kunnen zonder conquet en pomp naar de vergistingstanks worden getransporteerd. Bij de tanks kan er eventueel worden gesorteerd en/of bewerkt; deze 30 kg. kratten staan nl. op pallets.

### **Voor beide methoden zijn voordelen en nadelen aan te geven.**

#### **Voordelen van de oogstmachine:**

- Hoge capaciteit (kg/uur). Als de druiven rijp zijn kan alles snel achterelkaar worden binnengehaald, ook als er veel hectaren moeten worden geoogst.
- En bij dreiging van regen kan er nog veel van de oogst worden veiliggesteld.
- Minder last van ziekte en rugpijn.
- De oogstmachine kan dag en nacht oogsten. ‘s Nachts oogsten is zelfs nog beter voor de kwaliteit als het overdag erg warm is.
- Het oogsten is relatief goedkoop.
- Men hoeft geen grote groep vendangeurs te begeleiden, te voeden etc.

#### **Nadelen van de oogstmachine:**

- Het levert veel beschadiging van druiven en planten op.
- Alles wordt geoogst: rijp, onrijp, gezond, rot, beschimmeld, blad, roest van de palen/draden en insecten. Er zijn overigens nu wèl steeds betere machines die de

- druiven goed van bladeren kunnen scheiden.
- Er komt veel sap vrij tijdens het oogsten. Dit sap oxideert snel en er komen veel insecten op af.
  - Er is gespecialiseerd personeel nodig.
  - De oogstmachine vraagt veel onderhoud en vaak draait deze machine alleen tijdens de oogst en staat hij de rest van het jaar stil. Nieuwere versies worden nu vaak multifunctioneel uitgevoerd zodat er ook andere bewerkingen mee uitgevoerd kunnen worden.
  - De machine kan na regen moeilijk de wijngaard in dus moet men langer wachten voor men weer kan gaan oogsten.
  - De machine kan niet op alle terreinen werken (helling, langs randen).
  - Kans op beschadiging van de grondstructuur.
  - Vergisting van hele trossen of hele druiven: een semi-carbonique vergisting, is niet mogelijk. In de Beaujolais is om deze reden het machinale oogsten zelfs verboden. Ook in andere appellations is machinaal oogsten om kwaliteitsredenen niet toegestaan zoals in Châteauneuf- du-pape en Gigondas.

#### **Voordelen van handmatig oogsten:**

- Perfecte selectie op het veld mogelijk waardoor alleen de gezonde druiven kunnen worden binnengehaald.
- Er kan bij ongelijke afrijping meerdere malen in dezelfde rij worden geoogst.
- Weinig tot geen beschadiging van druiven, planten en grondstructuur.
- Geen vervuilingen zoals blad, roest en grond met de oogst mee.
- Op alle soorten terreinen kunnen oogsten.
- Na regenval kan de oogst sneller worden hervat door het verschil in gewicht.
- Semi-carbonique vergisting is mogelijk.

#### **Nadelen van handmatig oogsten:**

- Relatief duur.
- Moeilijk (goed) personeel te vinden.
- Alleen overdag oogsten.
- Relatief langzaam.
- Veel georganiseer en begeleiding nodig i.v.m. slapen, eten etc.

Op Domaine de Marotte kiezen we bewust voor het handmatig oogsten. Voor ons is een selectie op het veld een wezenlijk onderdeel van het maken van eerlijke wijnen van een hoge kwaliteit. In Frankrijk wordt het steeds moeilijker om aan (gemotiveerde)plukkers te komen en de trend is dan nu ook om over te stappen op machinaal oogsten. Tot nu toe hebben wij goede en leuke plukploegen gehad. Mocht u wellicht nog geïnteresseerde mensen weten dan horen wij dat graag. Wij geven de voorkeur aan nederlandse plukkers omdat deze vaak voor het eerst plukken. Het is dan makkelijker om uit te leggen hoe belangrijk wij de selectie op het veld vinden dus hoe wij graag zien dat er op Marotte wordt geoogst. Het grootste gedeelte van de kwaliteit van de wijn wordt nog steeds in de gaard bepaald. Zonde om dan op

het allerlaatste, zo belangrijke moment, concessies te moeten doen!

