



ZOMER 1998

Er is veel gebeurd op Domaine de Marotte sinds de vorige wijnbrief. We waren druk met alles naar ons eigen idee in te richten en dat ging heel goed tot begin augustus. Ons leven werd flink door elkaar geschud toen bij Daan de ziekte van Hodgkin werd geconstateerd. Gelukkig is deze ziekte vandaag de dag goed te genezen en zal de behandeling ertegen waarschijnlijk rond de kerst afgerond worden, waarna Daan snel weer de oude zal zijn. Tot die tijd hebben we een oplossing gevonden voor Daans werk in de persoon van Olivier Giroux. Olivier is een zoon van een collega-wijnboer uit de Pouilly-Fuse. Zijn doel is om het bedrijf van zijn vader over te nemen maar tot die tijd zichzelf te verrijken met ervaring en kennis. In 1999 heeft hij werkafspraken in Australië en Florida maar tot die tijd werkt hij bij ons. Voor hem was de samenwerking met Bruno Sabatier een uitdaging. We zijn uitermate tevreden over zijn kennis en inzet nu op Domaine de Marotte.

Afgelopen voorjaar schreven wij u dat we extra aandacht hebben gegeven aan de kwaliteit van de grond. We kunnen nu constateren dat dit een positief effect heeft gegeven op de gezondheid van het gewas en de kwaliteit van de druiven.

De druiven zijn, ten opzichte van andere jaren, vrij klein maar erg geconcentreerder. Dit is een gevolg van de enorme droogte waar wij afgelopen zomer mee te maken hadden. Het zou voor onze druiven en voor veel mensen fijn zijn geweest als we het weer hier en het weer in Nederland een paar dagen hadden kunnen ruilen. Omdat het gewas erg gezond is en we op de druiven weinig aantastingen hebben kunnen constateren heeft het, ondanks de droogte, toch tot een mooie oogst geleid.

We hebben een zeer enthousiaste, gemotiveerde groep mensen op Domaine de Marotte gehad om met ons de oogst binnen te halen. In de eerste 3 weken van de oogst waren hier leerlingen en docenten van de Hotelvakschool, het Frieslandcollege, uit Leeuwarden. Er is hard gewerkt en daarnaast zijn hier lessen, proeverijen en excursies georganiseerd. Doordat ze enthousiast zijn gemaakt over het produkt werd er kwalitatief goed geplukt. Het produkt wijn is een onderdeel van hun opleiding en voor ons zijn gemotiveerde mensen de basis voor een kwalitatief eindprodukt.

Gelukkig rijpen de verschillende rassen niet gelijktijdig af waardoor de oogst op Domaine de Marotte over een maand uitgesmeerd kan worden. Het ras Viognier rijpt bijvoorbeeld wel een maand eerder af dan het ras Mourvedre. Het laatste stuk van de oogst is binnengehaald door enthousiaste familieleden en vrienden.

We zijn erg blij met hoe onze eerste echte eigen oogst verlopen is en de hulp die we van velen, op allerlei manieren, hebben gekregen. Ook onze oenoloog, Bruno Sabatier, heeft ons tijdens en na de oogst extra bezocht en ondersteund.

Op dit moment zijn we zeer tevreden over het eerste resultaat en zijn we zeer benieuwd hoe de wijn zich zal ontwikkelen. Hierover zullen wij u in onze volgende wijnbrief informeren.

Daan en Elvira van Dijkman.

