

Domaine de Marotte

Automne 2009

Wijnbrief najaar 2009

De Mistral doet vandaag flink zijn best en gisteren is de eerste sneeuw op de Mont Ventoux gevallen. Het waait zo hard dat we de luiken goed vast hebben gezet en de haard al in de middag hebben aangemaakt zodat we er vanavond heerlijk warm bij kunnen zitten. Tijd om u weer eens een update te geven van Domaine de Marotte. We hadden liever gehad dat het al wat eerder kouder was geworden maar nu, in de tweede week van november, hangen de bladeren nog steeds aan het gewas. We hebben een erg warme nazomer gehad en daar hebben we tijdens de oogst van geprofiteerd. Nu is het nog wachten voordat we kunnen starten met de snoei. Want wij beginnen daarmee pas als het blad van de druivenplanten is afgevallen.

Het schooljaar voor de kinderen begon dit jaar gelukkig eens niet tegelijk met de start van de oogst. Omdat we erg vroeg (op 27 augustus) begonnen met oogsten hadden de kinderen de kans om eens een paar dagen 'echt' mee te plukken.



Natuurlijk lukte het de kinderen niet allemaal om het plukken hele dagen vol te houden, maar voor het spoelen van de kratten aan het einde van de dag, met daarbij de kans om elkaar eens flink nat te spuiten, waren er altijd wel vrijwilligers. Dit jaar is Eline ook al naar 'de grote school', het collège, gegaan. Wat gaat de tijd toch snel! Voor Eline was de overstap naar de nieuwe school iets minder spannend dan dat dit vorig jaar voor Niels was omdat hij op de eerste dag nog helemaal niemand kende. Eline kon nu mooi door Niels worden meegenomen. De eerste avond kwam ze thuis met de mededeling dat ze al wel 6 nieuwe vriendinnen had gemaakt. Luc en Jules zijn nu nog met z'n tweetjes op de école primaire en ook zij hebben het daar erg naar hun zin.

Complimenten

Afgelopen seizoen hebben we weer veel gasten ontvangen en door de etappe van de Tour de France over de Mont Ventoux eind juli hebben we het in die periode extra druk gehad met bezoekers. Op de etappedag schreef Tony Eyk als laatste zin in zijn artikel in de Telegraaf dat het absoluut de moeite waard was om ons te bezoeken. En dit met dikke letters! In de zomereditie van het blad Felderhof beschreef Hans Melisse Domaine de Marotte als 'De vakantietip voor wie in de Provence op vakantie gaat'. Beide artikelen hebben ons extra bezoekers opgeleverd. Wij zijn heel trots op wat we doen en maken. Uiteraard laten wij dit graag zien en proeven. Ook door de aanvulling van La Table Vigneronne, die we dit jaar iets hebben uitgewerkt, merken we dat onze gasten erg enthousiast zijn. Voor ons zelf hebben we, al terugkijkend op het seizoen, geconcludeerd dat deze extra activiteit veel energie kost maar dat het enthousiasme dat onze gasten tijdens en na hun bezoek uitstralen ook veel energie geeft. Het kwam regelmatig voor dat gasten die rond 11 uur arriveerden hier om 17 uur nog waren. Het grootste compliment vonden wij dat sommige gasten tijdens hun vakantie meerdere malen bij ons kwamen lunchen.

Onze gîte

De verhuur van de gîte is dit jaar goed verlopen. Eigenlijk hadden we alleen maar gezellige gasten. We zijn nu al bezig met het verdelen van de beschikbare weken in het nieuwe seizoen omdat er een aantal gasten terug wil komen. Elk jaar proberen we weer een paar dingen te verbeteren. Zo zijn we nu bezig met het vergroten van het zwembadterrein. Toen we afgelopen voorjaar het zwembad wilden klaarmaken voor het seizoen bleek dat er een gat in de bodem zat dat te groot was om te repareren. Zo waren we genoodzaakt om het helemaal te veranderen. Het zwembad is kaalgestript en vervolgens helemaal betegeld. Dit was niet voorzien maar het is wel erg mooi geworden. Toen daarna de door de kinderen bij elkaar gespaarde duikplank werd geïnstalleerd was dan ook iedereen dik tevreden. Voor de gîte hebben we een lijst van verbeterpunten gemaakt en komende winter gaan we hier aan werken. De vorige winter hebben we al een centrale verwarming in de gîte laten installeren en hierdoor is het in de gîte nu het hele jaar erg aangenaam. Dus ook in de Paasvakantie en het vroege voorjaar! Zelfs januari en februari zijn zeer de moeite waard. U kunt dan heerlijk wandelen, fietsen, en rustige markten bezoeken met heerlijke seizoensprodukten en s'avonds lekker ontspannen met een lekker glaasje wijn bij een knapperend haardvuur.

Droge perioden

Het jaar 2009 kenmerkte zich door zijn lange droge warme perioden. Het hele vroege voorjaar was gelukkig behoorlijk regenachtig waardoor de waterreserves goed gevuld waren. We hadden anders een zware tijd gehad met in het hele verdere groeiseizoen maar 2 buien. Tot de oogst heeft het dus amper geregend in het groeiseizoen. Het dreigde wel regelmatig te gaan regenen maar terwijl er in de regio's om ons heen regelmatig een bui viel regende het hier geen druppel. In 2008 heeft het behoorlijk geregend in het groeiseizoen en toen vroegen wij ons af of de investering in de druppelleidingen die wij hadden gedaan wel een goede beslissing was geweest. Dit jaar dachten wij daar uiteraard anders over. Onze burens oogsten afgelopen oogst een rendement van -30% terwijl dat bij ons slechts -15% was. En dat met mooie gezonde druiven die geen last hadden van droogtestress. Investeren heeft dus wel degelijk zin!

Een geslaagde oogst

Het voordeel van een droog groeiseizoen is dat de ziektedruk dan vaak minder hoog is. We hebben dit jaar maar 3 spuittrondes gehad terwijl we in 2008 wel 6 keer langs het gewas zijn gegaan om het te beschermen. De druiven waren zo mooi gezond, bijna helemaal tot het einde van de oogst, dat we ze bijna niet hoefden te selecteren op het land. Alle druiven konden na het knippen meteen de emmers in.

Zoals al eerder gezegd zijn we dit jaar vroeg begonnen met oogsten. Het was eind augustus nog tussen de 35 en 40 graden overdag. Veel te warm dus om een groep mensen op het land te zetten en ook veel te warm voor de druiven. Als we s'middags zouden oogsten zouden we sap krijgen met een veel te hoge temperatuur en dat is technisch zeer ongewenst. We kozen ervoor om meerdere hoofdlampjes te kopen zodat we met een groter equipe s'nachts aan het werk konden. De eerste 2 weken van de oogst hebben we alleen maar geoogst van 3 uur tot maximaal 10 uur s'ochtens en heeft maar 1 pers per dag gedraaid. Daan had met de verwerking daardoor een pittige start van de oogst omdat deze werkwijze arbeidsintensiever is. In 2008 hebben de leerlingen van het Citaverde College bijna 2 weken moeten wachten op de start van de oogst. Maar dit jaar waren we al een aantal dagen aan het oogsten toen ze aankwamen, dus konden ze meteen aan de slag. Deze school is alweer voor het 5^e jaar met een groep leerlingen komen stagelopen op Marotte en elk jaar raken we beter op elkaar ingespeeld.



Toen de 'school' vertrok hadden we nog een kleine 2 weken te oogsten en hiervoor hebben we een equipe samengesteld met allemaal jonge mensen die zich via internet hadden aangemeld. Elk jaar weer even spannend wie er op de afgesproken dag echt aankomt want de selectie gaat namelijk alleen maar per mail en telefoon. Gelukkig hadden wij weer een groep mensen die goed te motiveren was en de sfeer was ook gezellig. Er was zelfs een plukker die het maar niet lukte om weg te gaan. Onze chef de cuisine, Victor, die gelukkig ook dit jaar weer wilde komen, heeft goed voor ons gezorgd. Anneke die ons 10 jaar geleden voor het eerst kwam helpen, toen nog met haar man Jan, heeft ons gezin ook weer fantastisch laten functioneren. Op een dag dat we niet plukten kregen we zelfs een ontbijtje op bed! Ook dit jaar hebben we weer een stagiaire van de laboratoriumschool uit Sittard en deze Nick heeft zich ontpopt tot een ware assistent wijnmaker. Het is de eerste stagiaire die geheel zelfstandig een aantal zeer verantwoordelijke taken mocht uitvoeren. Daar zijn wij natuurlijk zeer tevreden mee.

Locatie voorjaarsproeverij

Wij zoeken nog leuke originele, goed bereikbare locaties voor onze voorjaarsproeverijen voor minimaal 100 personen. Heeft u een tip, laat ons dat dan even weten.

Bekroonde wijnen



Meestal rond half september komt de nieuwe Guide Hachette uit, zo ook dit jaar. We zijn altijd benieuwd of en hoe we hierin genoemd worden, voor ons een belangrijke maatstaf voor waar we staan. We vonden het dan ook fantastisch dat we dit jaar weer met 3 wijnen zijn geselecteerd. Het zijn de Cuvée Niels 2007, de Viognier 2008 en de Vieilles Vignes 2007 waarvan de laatste twee ook nog eens met een ster zijn bekroond.

Helaas is de voorraad Viognier 2008 nu alweer op en zijn we bijna door onze voorraad Cuvée Luc 2008 heen.

De rosé heeft deze zomer veel fans gehad en het is leuk om terug te horen dat de wijn naast een heerlijke terraswijn ook goed combineert met verschillende gerechten. Vooral met tonijn maar ook bij oosters gekruid eten blijkt deze wijn erg geschikt. De rode wijnen uit 2006 zijn bijna op dus zullen we overgaan naar jaargang 2007.

Zelf vinden wij de rode wijnen uit 2007 onze beste jaargang van rode wijnen die we tot nu toe gemaakt hebben. Heel veel concentratie en al mooi op dronk.

Natuurlijk hebben we Eline weer gevraagd om een nieuw ontwerp te maken voor het etiket van de Cuvée Eline 2007, leuk dat zij dit nog steeds met veel enthousiasme doet.



Betalen op onze Franse rekening.

Veel mensen maken tegenwoordig gebruik van elektronisch bankieren.

Wij zouden u willen u vragen om van af nu uw factuur te voldoen op onze rekening in Frankrijk. Dit kan geheel kosteloos.

Wij kunnen daardoor veel efficiënter en goedkoper werken.

BETALINGS PROCEDURE.

Log in op de internetsite van uw bank;

Klik op :

buitenlandse betaling

En vul vervolgens de volgende gegevens in;

1. BIC(Swiftadres)**CMCIFR2A**
2. IBAN **FR76 1589 9065 1100 0617 3084 501**
3. Naam : **Earl la Reynarde**
4. Plaats : **84200 Carpentras**
5. Kosten : Kosteloos indien u invult : **gedeeld (shared).**

INDIEN WIJ UW BETALING OP ONZE FRANSE BANKREKENING ONTVANGEN KRIJGT EEN GRATIS BLAASTEST!

Onze wijnen:

Assemblages

Afgelopen week hebben wij de voorstellen voor de assemblages van de rode wijnen van 2008 gemaakt. Omdat de wijnen uit 2007 zo mooi zijn en omdat we in 2008 zoveel hebben moeten selecteren hebben we besloten om voor 2008 geen Cuvée Eline te maken. We denken zo een mooie opvolger voor de Cuvée Niels en de Vieilles Vignes te kunnen garanderen. Tja, de natuur maakt helaas niet elk jaar alles mogelijk. Gelukkig dat we weer een mooie oogst 2009 hebben waar veel potentieel in zit, alhoewel we dat natuurlijk pas met zekerheid kunnen zeggen als de wijnen helemaal klaar zijn. De rode wijnen zijn nog niet allemaal uitgegist, maar de vooruitzichten zijn goed!

Binnenkort zien onze rode wijnen uit 2007 het daglicht want het jaar 2006 is bijna op. Dat vinden we niet vervelend want 2007 is volgens ons het mooiste wijnjaar tot nu toe hebben kunnen maken.



Cuvée Niels 2007, (geselecteerd door de Guide Hachette 2010)



Een assemblage van 45% Grenache noir, 25% Carignan, 15% Syrah, 15% Mourvèdre. Een heerlijk volle rode wijn, boordevol met aroma's van kersen- bramenjam, tijm, laurier, iets zoethout, vanille en zelfs een beetje leer. De smaak is verrassend rond, de tannines zijn mooi afgerond, de smaak is vol en ook de lengte van de smaak is zeer aangenaam. Kortom: een heerlijke rode wijn voor een - gezien de kwaliteit - zeer lage prijs.

Cuvée Vieilles Vignes 2007, (geselecteerd en onderscheiden met één ster in de Guide Hachette 2010)



Een assemblage van 45% oude Grenache noir (1902), 45% Carignan (1960), 10% Syrah (1972). Van deze assemblage heeft 25% zo'n 10 maanden op oude houten vaten gerijpt. Deze echte Rhône wijn heeft een intense geur van Provençaalse kruiden en zwarte peper in combinatie met rood fruit, vijgen en pruimen. Dit alles samen met een hint van cacao, vanille en mint. De smaak is krachtig en intens zonder dat de tannines domineren. Daarbij een lichte ondersteunende houttoon. Een prachtwijn waar u nu van kunt genieten, maar die u ook nog vele jaren kunt bewaren.

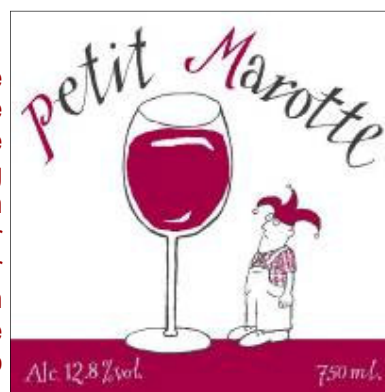
Cuvée Eline 2007, (geselecteerd en onderscheiden met één ster in de Guide Hachette 2009)



Deze wijn is een assemblage van 40% Mourvèdre, 40% Syrah en 20% Grenache noir en heeft 12 maanden op eikenhouten vaten en foudre gerijpt. Het is een krachtige wijn, zeer geconcentreerd en intens. Vooral de geuren van tijm, laurier, maar ook zwarte bessen, bramen en vanille komen duidelijk naar voren. In de mond een schitterende complexiteit van donkerfruit en kruidigheid, de tannines zijn stevig maar zeker niet drogend. Deze wijn is nog iets aan de jonge kant, maar kan nog vele jaren worden bewaard en zal alleen nog maar groeien. Un bijoux!!!

Petit Marotte 2008,

Gemaakt van 100% jonge Grenache noir. Na het grote succes van de vorige Petit Marotte, hebben we in 2008 weer gekozen om van enkele jonge wijngaarden een nieuwe jaargang Petit Marotte te maken. De jonge planten produceren na 3 jaar de eerste druiven die zeer fruitig smaken. Deze wijn heeft daardoor een opvallend fruitig karakter, van kersen, bessen en zelfs een beetje granaatappel. De smaak is lekker ongecompliceerd. Een echte doordrinkwijn. Niels de Hoog heeft voor deze vrolijke wijn een bijzonder leuk etiket ontworpen. Wij raden u aan om onze Petit Marotte jong te drinken. In combinatie met diverse winterse stampotten is het een echte aanrader. Maar hij smaakt ook gewoon zo heerlijk!



Pépinières Quiles



Onze buurman, monsieur Quiles is een gepensioneerd wijnplantenveredelaar of op z'n Frans een pépinerist (iemand die plantenstekken produceert door het enten van Amerikaanse onderstammen met Europese variëteiten). Generaties lang is de familie Quiles al bezig om dit zo optimaal mogelijk te doen. Vooral het auto-immuun systeem van planten is een van hun stokpaardjes. Dankzij dit natuurlijke afweersysteem beschermen planten zichzelf tegen ziektes. De basis filosofie van monsieur Quiles is dat wijnplanten van oorsprong uit Griekenland komen. Dit is de hoofdreden waarom een wijnplant in een 'vreemde omgeving' eigenlijk relatief zwak is en daardoor dus gevoelig is voor met name schimmelziektes. Monsieur Quiles denkt dat het in principe mogelijk is om zonder gebruik van chemische middelen gezonde druiven te telen.

Privé wijngaard

Rondom zijn woonhuis heeft monsieur Quiles nog 3,5 hectare wijndruiven van verschillende rassen (Grenache, Syrah en Carignan) bewaard. Deze privé wijngaard werd door hem compleet vertroeteld. Elke dag controleerde hij of de planten er nog 'fris' bijstonden. Hij gebruikte de plantensoort, de leeftijd van de plant, de grondsamenstelling, de weersvoorspellingen en bijvoorbeeld de maanstand om te beslissen welke behandeling een plant nodig had om zich te beschermen tegen eventuele ziektes. Gelukkig is meestal uitgekende voeding (vanzelfsprekend alles op volledige natuurlijke basis) voldoende om een druivenplant weerbaar te maken tegen ziektes. Verder is het volgens monsieur Quiles belangrijk om een wijngaard niet als één geheel te zien. Elke plek in een wijngaard vraagt namelijk weer om een andere behandeling. Tegenwoordig noemt men dat precisie landbouw. In Amerika worden zelfs percelen met satellieten gescand en zo in kaart gebracht. Het is dan mogelijk om met behulp van GPS de bemesting en/of de gewasbescherming per locatie optimaal toe te passen. Als het nodig was om een plant weerbaarder te maken, gebruikte monsieur Quiles daarvoor zelfgemaakte tincturen. Met deze 'planten homeopathie' bereikte hij verbluffende resultaten. Zo had hij altijd gezonde sterke planten met druiventrossen die zeer gelijkmatig afrijpten. Ook van grote droogte of warmte leken zijn planten veel minder last te hebben.

Bijzondere kans

Afgelopen voorjaar werden wij door monsieur Quiles gevraagd of wij interesse hadden om zijn privé wijngaard van 3,5 hectare te huren. Om gezondheidsredenen moest hij namelijk helaas stoppen met zijn bedrijf en ook het onderhoud van zijn wijngaard werd hem te zwaar. Een oud Nederlands gezegde luidt: Buurmans grond komt slechts één maal te koop (te huur). Wij toonden direct interesse. Daarbij konden wij ook een gigantische koelloods huren. Een ideale plek om onze wijnen op te slaan. Wij werden aangenaam verrast tijdens de nadere kennismaking met monsieur Quiles. Aanvankelijk dachten wij dat hij erg gesloten was, maar hij bleek graag te vertellen over zijn vak. Uren waren wij uiteindelijk met hem in gesprek over de wijngaard, de grond, de planten en het klimaat.



Werkwijze voortzetten

Met hulp van monsieur Quiles gaan wij zijn werkwijze voortzetten. Niet alleen op 'zijn' wijngaard, maar ook op een gedeelte van onze eigen wijngaarden. Omdat goede voeding de basis is hebben wij onlangs 150.000 kilo biologische compost gekocht om de grond te verbeteren. En in het voorjaar laten we zelfs speciale geiten- en schapenmest uit de Alpen komen om onze planten nog verder in de watten te leggen. En natuurlijk hopen wij nog veel meer te leren van onze interessante buurman. Bij de afgelopen oogst hebben wij de druiven van zijn wijngaard apart vergist. De zo ontstane wijn is zeer geconcentreerd en barst van de geur en smaak. Met name die van gekookt donker-roodfruit. Wij zijn zeer benieuwd hoe deze wijn zich verder zal ontwikkelen. Wij houden u op de hoogte!

RELATIE GESCHENKEN



De tijd begint te dringen.....

Graag organiseren we voor u of voor uw bedrijf of organisatie de relatie- en/of eindejaarsgeschenken. Als u dat wilt kunnen wij onze flessen van een op maat gemaakt voor- of achteretiket voorzien met daarop uw bedrijfslogo en eventueel uw eigen tekst. Dit jaar werken wij daartoe nauw samen met kunstenaar Niels de Hoog (www.nielsdehoog.nl) die zeer leuke illustraties kan verzorgen zodat een etiket nog origineler oogt.

Voor meer informatie over dit onderwerp verwijzen wij u graag naar onze website www.marottevins.com

Ven2-4Cancer (Ventoux for Cancer)

Afgelopen juli werden wij benaderd om een bijdrage te leveren aan het wielerevenement Ven2-4Cancer oftewel Ventoux for Cancer. Bij dit evenement fietsen mensen, alleen of in een team, geld bij elkaar om een bijdrage te leveren aan de strijd tegen kanker. Op 9 september 2009 zou in één dag minstens 4 keer de fameuze 'kale berg' Mont Ventoux beklommen moeten worden. Een bijna onmogelijke krachttoer. Dat mag individueel of als team van 4 personen, waardoor 1 beklimming per persoon geoorloofd is. Het bij elkaar gefietste bedrag komt ten goede aan de organisatie Inspire2live. De teller staat nu al op bijna 70.000 €.



Kanker kent geen grenzen

De Ven2-4Cancer is een initiatief van Inspire2Live, een net opgerichte internationale organisatie die sportevenementen organiseert in de mondiale strijd tegen kanker. De initiatiefnemers van het in Nederland zeer succesvolle Alpe d'HuZes hebben in 2008 besloten zich niet alleen in Nederland in te zetten voor de strijd tegen kanker maar dit ook internationaal te doen. Het is zelfs de bedoeling om in 2012 wereldwijd, in alle 24 tijdzones, een evenement te organiseren dat in het teken staat van de strijd tegen kanker.



Belangrijkste doel

Het motto van inspire2live luidt: OPGEVEN IS GEEN OPTIE! En het belangrijkste doel is om wereldwijd specialisten op het gebied van het genezen en/of voorkomen van kanker samen te laten werken binnen een aantal nieuw op te richten instituten. Nu zijn er namelijk veel te veel eilandjes en heilige huisjes. Daarbij is het streven dat kanker van een dodelijke naar een chronische ziekte evolueert. Voor meer informatie verwijzen wij u graag naar de website van www.inspire2live.org of <http://ven24cancer.wordpress.com/>

Teamleden gezocht



Na alles wat we zelf hebben meegemaakt sprak dit initiatief ons bijzonder aan. En daarom hebben wij het waar mogelijk gesteund. Naast het leveren van diverse hand- en spandiensten hebben wij ook flessen wijn gedoneerd die voorzien waren van een speciaal voor Ven2-4cancer ontworpen etiket. Soortgelijke flessen kunnen wij u ook nu nog leveren als relatiegeschenken waarbij de opbrengst natuurlijk ten goede komt aan Ven2-4cancer.

Helaas was het niet mogelijk om zelf mee te fietsen aangezien de geplande datum van het evenement midden in onze oogst viel. Wel heb ik (Daan) het plan om eind augustus volgend jaar (2010) mee te fietsen. Ik ben nog op zoek naar deelnemers voor een eventueel team.

Dus als u dit leuk lijkt hoor ik het graag via: marotte@wanadoo.fr

Ambassadeurs gezocht

We horen steeds vaker dat mensen het waarderen dat we dicht bij onze klanten proberen te staan. Dit doen we door het organiseren van proeverijen, het schrijven van wijnbrieven en de persoonlijke ontvangst op Domaine de Marotte. Graag vertellen wij hoe wij onze druiven op een zo natuurlijk mogelijke manier telen, waarom wij nog met de hand plukken en hoe we onze wijnen vergisten, klaren, bottelen en bewaren. Daarbij laten wij onze wijnen natuurlijk graag proeven, want één slok zegt vaak meer dan duizend woorden.



Al jaren lopen we met de gedachte rond om een paar enthousiaste klanten van Domaine de Marotte te vragen of zij onze wijnen zouden willen vertegenwoordigen in hun vrienden/klanten kring. Dit door middel van het organiseren van wijnavonden. Hierbij denken we aan het geven van lezingen, workshops en vervolgens een wijnproeverij. Vanzelfsprekend zorgen wij dan voor de benodigde materialen, kennis, documentatie en de wijnen. Graag zouden we dit zelf doen maar de afstand is een probleem en natuurlijk moeten we ook nog druiven telen en wijn maken. Daarom lijkt dit ons een goede manier om met nieuwe klanten in contact te komen. Kortom: wij starten graag met een 'Club de vins de Domaine de Marotte'. Heeft u interesse en wilt u hier meer over weten? Neemt u dan even contact met ons op.

Cadeau!



Als wij uw wijnbestelling **vóór 1 december** per e-mail ontvangen krijgt u van ons een echte PULLTAPS kurkentrekker t.w.v. € 7,50 cadeau. Dit is in onze ogen namelijk de meest gebruiksvriendelijke kurkentrekker die er bestaat! En mogen wij uw betaling op onze Franse rekening ontvangen dan krijgt u van ons ook nog een alcohol blaastest cadeau. Hiermee kunt u, als u lekker van onze wijnen heeft genoten, zelf testen of u nog veilig aan het verkeer kunt deelnemen.



WIJ WENSEN U HELE FIJNE EN VEILIGE FEESTDAGEN!!

Daan & Elvire van Dijkman Domaine de Marotte Carpentras - France

 marotte@wanadoo.fr  www.marottevins.com

 00 33 490634327  00 33 490626751

Klik hier voor uw eventuele bestelling:

www.marottevins.com/nl/08-commande/08-commande-abc-1.php