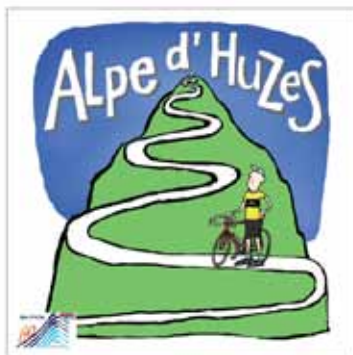


Domaine de Marotte

AUTOMNE 2011

Tot ver in oktober hadden wij hier fantastisch weer. Maar nu is het even wennen aan de enorme hoeveelheid regen die er valt. Voor ons gevoel heeft het drie dagen achter elkaar geregend en de regenmeter staat al bijna op 200 mm. De natuur kon wel water gebruiken maar zo veel in één keer is wat overdreven. Gelukkig valt de schade erg mee.

Tijdens onze laatste proeverijronde door Nederland hebben we weer veel mensen ontmoet die wij ook al op Marotte mochten ontvangen. Het lijkt net een kleine reünie van een vakantie of een oogst en dat is dus gezellig. Wij blijven het altijd spannend vinden om onze nieuwe jaargangen aan onze klanten te presenteren. En als op zo'n proeverij bevestigd wordt wat we zelf al dachten - en natuurlijk ook hoopten - dan spreken wij weer over een succesvolle ronde. De bijzondere locaties waar onze klanten ons vaak op wijzen maken het ook bijzonder. Misschien weet u zelf ook een geschikte locatie bij u in de buurt waar wij een proeverij voor minimaal 50 personen kunnen geven? Wij staan open voor elk goed plan! Afgelopen voorjaar hebben we mee georganiseerd aan het 'Sterrendiner' voor het goede



doel. Zoals de meesten van u wel weten zijn wij actief om geld in te zamelen voor het onderzoek tegen kanker. Zo hebben wij weer meegefietst met de Alpe d'HuZes. Bovendien hebben wij samen met kunstenaar Niels de Hoog een etiket ontwikkeld voor de flessen die we speciaal voor dit doel wilden verkopen. Het sterrendiner was gelukkig een groot succes! De opbrengst ging naar de Alpe d'HuZes.





Tijdens de oogst werd er op de Mont Ventoux door de Ven2-4Cancer, het zusje van de Alpe d'HuZes, voor hetzelfde doel gefietst. Helaas konden wij zelf niet meefietsen omdat we anders geen lekkere wijn kunnen maken. Máár uiter-

aard sponsorden wij wel en ook de afscheidsbarbecue was op Domaine de Marotte. Toch was het wel even spannend om 380 mensen te ontvangen op een dag dat wij druk met onze oogst bezig waren. Gelukkig was alles uitstekend georganiseerd!

Mocht u nog overwegen om te gaan fietsen voor het goede doel: de Ven2-4Cancer is echt een aanrader! Kijk op

www.opgevenisgeenoptie.nl

LA TABLE VIGNERONNE

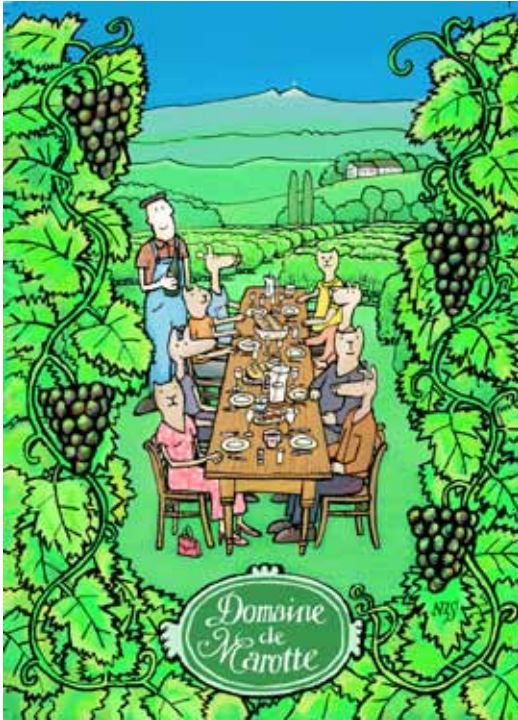


Terug van onze proeverijronde organiseerden wij een Open Dag voor onze La Table Vigneronne. Wij wilden namelijk graag onze nieuwe formule La Table Vigneronne Prestige presenteren aan bestaande en nieuwe klanten. Daartoe nodigden wij de eigenaren van chambres d'hôtes, hotels en campings plus gîte-verhuurders uit voor onze Open Dag. Daarbij nodigden wij ook andere bedrijven uit die geïnteresseerd waren in het ontmoeten van de-

zelfde mensen. Na een aantal jaren begint onze Open Dag steeds meer op een marktje te lijken waar verschillende bedrijven zich presenteren. Zo waren er naast de traiteur waarmee wij samenwerken onder meer een fietsverhuurder, een restaurateur, een eigenaar van een meubelwinkel en een mobiele pizzabakker.

Met onze picknickformule La Table Vigneronne kunnen gasten lokale lekkernijen proberen zoals tapenades, olijven, kaz en

quiches. Bij de nieuwe formule La Table Vigneronne Prestige is het mogelijk om wat uitgebreidere heerlijkheden te proberen. Voorbeelden hiervan zijn een echte salade Niçoise, eendeborst met vijgen of rode poon met citroen. Samen met de traiteur waarmee wij deze formule uitwerkten hebben wij veel voorgeproefd om de meest geschikte gerechtjes samen te stellen. De voorbereidingen vonden wij erg leuk werk, maar nog leuker was het om te zien dat



de lekkernijen ook bij onze gasten in de smaak vielen.

Dit jaar hebben wij bovendien een kort filmpje over onze Table Vigneronne op You-tube gezet. Zie:

http://www.youtube.com/watch?v=549Fry_TX7k

Gelukkig kwamen we de afgelopen maanden op het idee om extra parkeerplaatsen aan te laten leggen en een groter terras te maken. Vorig jaar was het namelijk al een beetje problematisch om iedereen goed te laten parkeren vandaar dat we daar iets aan wilden doen. Omdat we toch het perceel naast de ingang van de caveau gingen vervangen hebben we ervoor gekozen om een rij

planten op te offeren om zo meer parkeerplaatsen te realiseren. Het aantal bezoekers aan Domaine de Marotte is dit jaar weer gestegen. Ook het aantal verschillende nationaliteiten nam toe. Gelukkig kwam Jan-Pieter ons weer helpen in de caveau en spreken wij meerdere talen zodat wij iedereen goed te woord konden staan.

PUBLICITEIT

Deze zomer hebben wij een Nederlands gezin te gast gehad dat kwam picknicken. Bij het evalueren van de vakantie vonden alle gezinsleden de dag op Marotte de leukste vakantiebelevens! Nu bleek de vader van dit gezin een journalist van de Telegraaf te zijn. En hij vond dat hij een stukje over ons moest schrijven. Tijdens zijn bezoek aan Marotte had hij zich

niet als journalist kenbaar gemaakt maar bij thuiskomst stuurde hij ons een mail met zijn voornemen. Op dit artikel in de Telegraaf kregen wij gelukkig veel positieve reacties. Bovendien is Elvire een week na het verschijnen van het artikel live geïnterviewd in een radio-uitzending van de Wereldomroep. Er blijken toch wel veel Nederlanders tijdens hun vakantie naar deze om-

roep te luisteren. Dit was allemaal tijdens de oogst dus er zijn heel wat mensen extra komen kijken naar onze bedrijvigheid.

WIL JE OP DE HOOGTE BLIJVEN VAN DE DAGELIJKSE GANG VAN ZAKEN DAN ZIJN WIJ NU OOK TE VOLGEN VIA TWITTER.

[@MAROTTEVINS](http://twitter.com/#!/marottevins)





VAKANTIE VIEREN OP DOMAINE DE MAROTTE



Dit jaar hebben we weer alleen maar aardige gasten gehad in onze gîte. Het aantal terugkomers stijgt dus het wordt steeds moeilijker om de planning voor een volgend jaar goed te laten kloppen. De extra badkamer in de gîte was klaar op de dag dat de eerste huurders van het seizoen aankwamen dus dat was even spannend. Ook hebben wij een loze ruimte in ons bedrijf omgevoerd tot een heel gezellig appartement. Dit appartement kunnen we apart verhuren maar eventueel ook geschakeld aan de gîte omdat via een binnendeur de 2 aan elkaar gekoppeld kunnen worden. Zo kunnen we tot 10 personen tegelijk ontvangen in onze gîte. Ideaal voor reünies,

familiebijeenkomsten en fiets- of wandelvakanties. Het appartement alleen is geschikt voor 2 personen.

Op dit moment zijn wij ook een oude Mazet aan het opknappen. Dit kleine gebouw ligt op een apart perceel iets verder van het bedrijf af en was oorspronkelijk bedoeld voor de werknemers die op de boerderij werkten. Toen wij het bedrijf overnamen was de Mazet een ruïne maar nu laten wij het dus omtoveren tot een romantisch vakantiehuis voor 2 tot 4 personen. Een huis met veel privacy en een fantastisch uitzicht op een mooi perceel met Viognier planten en de majestueuze Mont Ventoux. We werken er hard aan om de werkzaamheden aan

de Mazet de komende winter af te ronden zodat we het huis vanaf het voorjaar kunnen verhuren.

Op dit moment is het zwembad leeg omdat de tegels die er 2 jaar geleden zijn ingegaan los waren gaan zitten. Voor ons was dit een grote tegenvaller en het brengt veel werk met zich mee. De 'vakman' die de tegels 2 jaar geleden plaatste was er van overtuigd dat het geen kwaad kon om na het plakken van de tegels direct met voegen te beginnen terwijl er net een flinke regenbui was gevallen. Helaas kwam ons voorgevoel dat dit niet goed was uit en nu moet dus het hele bad opnieuw betegeld worden!



RÉSIDENCE LA TRUFFIÈRE DE MAROTTE

Enkele jaren geleden schreven we al dat wij bezig waren met het ontwikkelen van bijna 1,5 ha. bouwgrond op ons terrein. Ondertussen zijn vele plannen de revue gepasseerd. En nu is eindelijk het definitieve plan klaar

dat wij samen met onze bevriende landmeter Frédéric Artufel uit Monteux hebben ontwikkeld. Het gaat om ongeveer 8 huizen met woonoppervlaktes variërend van 120 – 200 m² die gesitueerd zijn op kavels van 800 – 1400

m². Heeft u interesse om hier uw droomhuis te realiseren of kent u misschien iemand anders die daar interesse in heeft, neemt u dan even contact met ons op. Wij verschaffen u graag uitgebreide informatie.

LES VENDANGES



De oogst 2011 begon weer vroeg. We hadden het gevoel dat we nog midden in het zomerseizoen zaten met elke dag picknicks en de gîte nog in de verhuur. Maar op donderdag 25 augustus stonden we weer om 3 uur met onze hoofd-lampjes op in de wijngaard om de eerste Viognier druiven te oogsten! Vanwege de warmte eind augustus leek het weer beter om 's nachts te oogsten. Omdat de agrarische school pas een aantal dagen later met een hele klas leerlingen en hun docenten zou aankomen moesten we dus snel mensen uit de buurt regelen om ons te helpen. De kinderen hadden gelukkig nog vakantie dus die konden ook fijn

hun steentje bijdragen. Het Citaverde College komt ons al sinds 2004 helpen met de oogst. Ook dit jaar liep de plukmachine weer gesmeerd. Het is een goed team dat de leerlingen begeleid en elk jaar weer zien we wat voor een unieke ervaring iedereen hier beleeft. Het tweede gedeelte van de oogst werkten we weer met mensen die zich via internet hadden aangemeld. Het blijft elk jaar even spannend om de plukkers voor het eerst te ontmoeten maar ook dit jaar hadden we een goed gemotiveerde en gezellige oogst-groep. Twee weken voor de oogst ging onze beste trekker kapot en bleek helaas niet meer te repare-

ren. Dat gaf de nodige stress maar we hebben het desondanks gered om alles op tijd binnen te krijgen. Onze tractorist William - die nu 3 jaar bij ons werkt - heeft zijn laatste oogst met ons binnen gehaald. Hij heeft namelijk aangegeven dat hij onze filosofie van BIO en handmatig oogsten toch niet met ons deelt. Iedereen is nu eenmaal anders dus is het goed dat hij een nieuwe baan heeft gevonden bij een baas die machinaal oogst en nog ver van BIO afstaat. Vandaar dat we nu op zoek zijn naar een nieuwe werknemer die ons komt helpen in de wijngaarden. En daarbij zijn ook Noorderlingen van harte welkom om zich aan te melden!



OFFICIEEL BIO

De mensen die ons al langer kennen weten dat wij vanaf het begin biologisch telen. Een plant kan nu eenmaal smaakvollere druiven maken als hij staat geworteld in een zo natuurlijk mogelijke leefomgeving waarin hij zich prettig voelt. Tot voor kort vonden we het geen toegevoegde waarde hebben om

dit officieel te maken. Vooral omdat we geen zin hadden in een nog hogere berg met papieren. Toch merken we dat mensen het belangrijk vinden dat we officieel BIO gecertificeerd zijn. Daarom hebben we besloten om het officieel te maken dat we BIO zijn. De controles hiervoor zijn achter de rug,

de gepeperde rekening hiervoor betaald en het certificaat is binnen: Domaine de Marotte is nu officieel ECOCERT! We moeten nog wel een jaar wachten voor we het op onze etiketten mogen vermelden maar de eerste stap is gezet.



CADEAUX DE FIN D'ANNÉE

Het is altijd weer een mooie traditie om aan het einde van het jaar je familie, vrienden, collega's en relaties een kleine blijk van waardering te geven in de vorm van een relatiegeschenk. Op Domaine de Marotte verzorgen wij al jaren relatiegeschenken voor bedrijven en particulieren. Bovendien kunnen wij al originele geschenken leveren vanaf slechts € 6,50. U moet dan denken aan een fles wijn met een gepersonaliseerd achteretiket. Maar ook behoren manden vol met Provençaalse lekkernijen tot de mogelijkheden. We informeren u graag over alle opties!

Dit jaar hebben we drie standaardpakketten gemaakt die u per stuk kunt bestellen.

KOKEN MET WIJN

Een pakket met 1 fles Cuvée Niels 2009, 1 fles Olijfolie, 1 pot druivenmosterd, 1 pot wijngelei en 1 flacon wijnzout.

Prijs € 32,75.

WIJN + WIJNSPEL

Wijnboer spelen met wijn en wijnspeel. Ons originele wijnspeel Grappe à Vin (soort ganzenbord om spelenderwijs te leren wat er allemaal bij komt kijken om een fles wijn te produceren) samen met 1 fles Cuvée Niels rouge en 1 fles Vieilles Vignes rouge.

Prijs € 29,75.

MAGNUM

Vieilles Vignes rouge 2008, een imposante fles wijn van 1,5 liter in een mooie stevige doos.

Prijs € 22,75

Kijk ook op onze site onder het kopje relatiegeschenken naar ons concept Proef La Provence. Hierin vindt u ten eerste ons complete gamma aan wijnen waarmee we ook dit jaar weer in de prijzen vielen bij de Guide Hachette. Daarnaast bieden wij u een keus uit een groot aantal heerlijke ambachtelijke Provençaalse specialiteiten. Indien u iets wilt bestellen horen wij dat graag zo snel mogelijk om alles op tijd bij u te kunnen bezorgen.

AMBASSADEURS / VRIENDEN VAN MAROTTE

Afgelopen maanden hebben wij al diverse gesprekken gevoerd met mensen die ambassadeur voor Marotte willen worden. Helaas is de verdere organisatie hiervan door het zeer drukke zomerseizoen even op een laag pitje komen te staan. Deze winter willen we echter

verder gaan met het bekijken van de mogelijkheden. We weten inmiddels dat degenen die zich hebben aangemeld in ieder geval voldoende enthousiast zijn om het idee verder vorm te gaan geven. Er moeten echter nog wel een aantal - voornamelijk - logistieke

problemen worden opgelost. In onze voorjaarswijnbrief hopen we u meer nieuws te kunnen melden. Heeft u persoonlijk interesse in een ambassadeurschap dan horen wij dat uiteraard graag per e-mail.



ONZE WIJNEN



Ondanks dat de zomer in Nederland tegen viel heeft u bij ons volop wijn besteld. Hartelijk dank hiervoor! Maar mede hierdoor zijn helaas wel de Viognier, de Cuvée Jules rosé en de Petit Marotte uitverkocht. Gelukkig hebben we nog een kleine voorraad **Cuvée Luc Blanc 2010**. Deze heerlijke frisse witte wijn met z'n lange afdrank stuift nog steeds het glas uit en smaakt het hele jaar rond. In de geur blijft deze wijn opvallend jong en fris. De geuren van bloesem, peer en citrusvruchten kenmerken deze wijn. De smaak is ook lekker fris en de alcohol/zuur balans is opvallend goed. U proeft perzik en heel licht passievrucht maar ook een beetje kruidigheid. Het is een wijn die zich uitstekend leent als aperitief, als begeleider van diverse vis- en kipgerechten of als compagnon bij een kaasplateau met geiten- en/of blauwschimmelkaas. De **Cuvée Niels 2008** is op enkele dozen na bijna uitverkocht. Deze

wijn heeft zich erg mooi ontwikkeld, de iets krachtigere tannines zijn mooi gerijpt en versmolten met de wijn. De duidelijk iets rijpere tonen van rood fruit komen mooi naar voren, maar ook iets van Provençaalse kruiden. Echt een wijn voor elke dag. De Cuvée Niels smaakt heerlijk als aperitief maar is ook erg lekker bij Hollandse gerechten zoals boerenkool of stampot. Deze wijn combineert trouwens ook goed met zuid Europese gerechten. Maar natuurlijk is hij eveneens gewoon lekker na het eten.

De **Cuvée Niels 2009** is echt een TOP wijn geworden. We vinden deze wijn zelf de beste Cuvée Niels die we in de afgelopen 14 jaar hebben gemaakt! Het is een volle, geconcentreerde wijn met de geur van bramen, gekookte kersen en Provençaalse kruiden. Ook een beetje vanille en leer typeren de Cuvée Niels 2009. De smaak is vol en de geur komt duidelijk terug in de smaak. Deze wijn

heeft een lekkere ronde afdrank en de tannines zijn al mooi rijp. Een typische rode Rhône wijn die uitstekend combineert met bijna alle soorten gerechten! Van pasta tot boerenkool en van Goulash tot kidney Pie. Zelfs naast sommige gegaarde vissen smaakt deze wijn geweldig! Bovendien is de Cuvée Niels 2009 een ideale begeleider bij verschillende kazen.

De **Vieilles Vignes 2008** heeft zich heel erg mooi ontwikkeld en kenmerkt zich door de smaak van kersen, vijgen en pruimen. Ook duidelijk herkenbaar zijn een beetje vanille, laurier en eikenhout. Maar het eikenhout overheerst beslist niet. De ronde, volle en geconcentreerde smaak smaakt blijft mooi lang in de mond hangen. Daarmee is de Vieilles Vignes 2008 de perfecte begeleider van iets stevigere gerechten zoals stoof- en lamsvlees of een Hollands kaasplateau. Ook de **Vieilles Vignes**



Magnums 2008 (1,5l.) hebben zich verrassend goed ontwikkeld. De wijn op een Magnumfles rijpt altijd iets langzamer dan in een gewone 0,75l. fles. Deze wijn heeft dus nog iets meer kenmerken van vers rood fruit zoals bramen en zwarte bessen en wordt daarbij ondersteunt door vanille, laurier en eikenhout. Het is een fantastische wijn om nu te drinken, maar hij kan zeker nog enkele jaren rijpen zodat de aroma's zich verder kunnen ontwikkelen.

Ook de **Cuvée Eline 2009** komt nu langzaam op dronk. De Eline 2009 is een echte krachtpatster maar zij blijft tegelijkertijd ook mooi elegant! Een wijn die in de geur duidelijk de kenmerken van een mooie rijpe Syrah vertoont met tonen van gekookte zwarte bessen, kersen en bramen. De Mourvèdre zorgt voor de aroma's van kruidigheid en zelfs iets ge-roosterd brood. Deze wijn smaak lekker vol en blijft erg mooi hangen in de mond met een lange afdronk. De houttonen zorgen onder andere voor diepte en complexiteit. De **Eline 2009** is een goede bege-

leidster van krachtige gerechten met kruiden, gegrild vlees en wild. Ook naast een uitgebreid kaas plateau zal deze wijn volledig rechtop blijven staan. Met de Eline 2009 schenkt u een bijzonder mooi en elegant glas Zuid-Rhône wijn. Bovendien kunt u deze wijn nog prima enkele jaren bewaren.

Ondertussen pruttelen de nieuwe wijnen in onze tanks. Helaas zijn ze pas vanaf maart 2012 leverbaar. De jaargang 2011 belooft zeer mooi te worden. De witte wijnen en de rosé zouden we eigenlijk al willen bottelen, maar we weten uit ervaring dat een winterslaap in een tank deze wijnen nog lekkerder maakt. We moeten dus nog even geduld hebben maar eind februari is de bottellijn al weer gereserveerd. De rode wijnen van 2011 ondergaan nu hun malolactische gisting. Hierdoor wordt het frisse appelzuur - door de van nature aanwezige melkzuurbacteriën - omgezet in het zachtere ronde melkzuur. De wijnen zijn daardoor nu moeilijk te proeven. De geur is in ieder geval al heel lekker. Maar de smaak is op dit moment zuur

en prikkelig door het koolzuur dat vrijkomt tijdens deze melkzuurgisting. Wij wachten dus in spanning - maar vol vertrouwen - af hoe deze wijn zal gaan smaken.

Uw bestellingen kunt u nog steeds plaatsen via ons elektronische bestelformulier:

<http://www.marottevins.com/nl/08-commande/08-commande-pbc-1.php>

PRIJZEN CUVÉE NIELS, CUVÉE LUC EN CUVÉE JULES

Al jaren hebben we de prijzen voor onze huiswijnen - de Cuvée Niels, de Cuvée Luc en de Cuvée Jules - niet veranderd. Ook hebben wij de inflatiecorrectie de afgelopen jaren nooit doorberekend. Vooral arbeid, transport en materiaal zijn sterk in prijs gestegen. Daarbij komt ook dat er steeds meer administratieve plichten op ons af komen. Hiervoor hebben we een administratief medewerkster in dienst moeten nemen. Enkele weken geleden hebben wij met onze boekhouder alles goed op een rijtje gezet en zijn we tot de conclusie gekomen dat de prijs voor onze huiswijnen Cuvée Niels, Cuvée Luc en Cuvée Jules nauwelijks kostendekkend meer is. Vandaar dat wij de prijs helaas 5% moeten verhogen. Daarmee komt de vaste klanten prijs op € 6,25 per fles. Gelukkig blijven de prijzen voor al onze andere wijnen en producten ongewijzigd.

INDIEN WIJ UW BESTELLING VOOR 9 DECEMBER ONTVANGEN DAN ONTVANGT U ONZE WIJNEN NOG VOOR DE OUDE PRIJS.