

Automne 2008

Ons 10 jarig jubileum!!

Alweer 10 jaar geleden, Niels toen bijna 1 jaar oud en Eline op komst, zijn we rond deze tijd verhuisd naar Frankrijk. We sprongen in het diepe met als doel een kwalitatief goed leven te gaan leiden. Gelukkig hebben we van tevoren niet een lijst van mogelijke problemen gemaakt, anders hadden we dat denk ik niet gedurfd. Maar goed dat het zo gegaan is want we kijken tijdens ons jubileumjaar positief terug op de afgelopen 10 jaar. Natuurlijk heeft het even geduurd voor wij het bedrijf naar onze hand hadden gezet en natuurlijk scheen niet elke dag het zonnetje boven Marotte, maar een spijtgevoel heeft nooit langer dan een dag geduurd! We zijn altijd positief en zeker niet uitgeleerd op ons vakgebied, we barsten nog steeds van de ideeën en met ondertussen 4 heerlijke kinderen voelen we ons hier thuis. We blijven hier nog wel even!

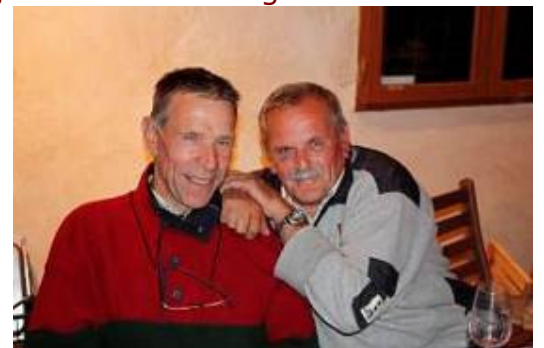
2008 is anders verlopen dan de voorgaande jaren. We schreven uitgebreid in de laatste wijnbrieven over droogte en hoe wij daarop reageren, maar dit jaar is heel anders uitgevallen. De winter was erg droog maar vanaf het moment dat het gewas in het voorjaar begon uit te lopen regende het vaak. De strijd tegen het onkruid was zwaar. We willen blijven volhouden om het onkruid thermisch en mechanisch te bestrijden en om dus niet te spuiten met chemicaliën. Daarom stonden er uiteindelijk 6 mensen extra in de wijngaard om de boel onder controle te houden. De zomer was koel en droog maar tijdens de oogst regende het weer regelmatig. Het gevolg was dat we veel moesten selecteren op het land en dat het vergisten niet altijd even gemakkelijk verliep.



We hebben deze oogst weer samengewerkt met het Citaverdecollege uit Heerlen waarvan een groep van 23 leerlingen, met 4 begeleiders, 3 weken bij ons is geweest. Ook

was er deze oogst weer een stagiair van de laboratoriumschool in Sittard die als opdracht had te bestuderen hoe we de vergisting zouden kunnen optimaliseren.

Nadat de school vertrokken was hebben we de rest van de oogst weer gewerkt met enthousiaste mensen die zich op verschillende manieren bij ons hadden aangemeld. Normaal gesproken selecteren wij een groep mensen die homogeen is w.b. leeftijd en ervaring. Dit jaar hebben we ook het enthousiasme voor wijn zeer laten meewegen bij de selectie. Zo waren hier Jan en Wout, 2 heren in de leeftijd van onze ouders, die altijd in de agrarische sector gewerkt hebben en dit als grote wens hadden. We vonden het zelf een gok om deze heren met ons mee te laten doen maar ik denk dat iedereen die met hen samengewerkt heeft op een leerzame tijd kan terugkijken. Een mooie ervaring!





Het record voor het leegscheppen van een cuve in de pers is deze oogst door de heren weer verbroken en voor de dames is er dit jaar "scheppen op karakter" op een cuve geschreven.

Of het een goed of een slecht wijnjaar gaat worden komt verderop in de wijnbrief ter sprake.

Onze nieuwe activiteit "La Table Vigneronne" is een groot succes gebleken, eigenlijk veel drukker dan van tevoren gedacht. Afgelopen winter hebben we alle papieren in orde gemaakt om het te mogen doen en zijn we op zoek gegaan naar goede regionale ingrediënten voor onze manden. We hebben niet durven investeren in materiaal dat de logistiek zou verbeteren omdat we dit een te groot risico vonden. We zijn eerst maar eens gaan bekijken of ons idee zou aanslaan bij de klanten. Wij genieten zelf elke dag van het mooie uitzicht op Les Dentelles de Montmirail en de Mont Ventoux. Het is geweldig om te zien hoe fijn onze gasten het vinden om hier ook van te genieten, heerlijk onder een boom, met een lekker gevulde picknickmand en natuurlijk een fles van ons eigen Domaine. Sommigen kwamen om 11 uur voor een rondleiding en een proeverij om daarna lekker te gaan eten, en vervolgens zaten ze er gezellig om 17 uur nog. Voor kinderen is er van alles te doen dus voor pappa's en mamma's is het een échte vakantiedag. Wij waren er zelf ook enthousiast over. Alleen wat het kost aan extra werk viel wat tegen. De hele organisatie van voorwerk en nawerk nam meer tijd in beslag dan we gedacht hadden. Dat is duidelijk een verbeterpunt voor komende zomer. Wij zijn dan ook op zoek naar enthousiaste mensen (stagiaires?) die ons een handje kunnen helpen van mei t/m augustus.



In 2008 was onze **gîte** voor het eerst een behoorlijke periode verhuurd en dat is ons goed bevallen. Tot nu toe verhuurden wij alleen tot de oogst mede omdat we in de oogst de gîte nodig hebben om te koken voor alle plukkers. Nu is wat opknappwerk nodig en daar zijn we nu druk mee bezig. Op dit moment wordt er een centrale verwarming geïnstalleerd zodat het mogelijk wordt om ook in een koudere periode aangenaam in de gîte te verblijven. Misschien een leuk idee voor de Kerst- of de Paasvakantie? Kijk maar eens op de site www.marotte.gites.nl voor meer informatie.

PERS

Afgelopen jaar stonden we nogal in de belangstelling. Tijdens ons laatste bezoek aan Nederland zijn we door een journalist geïnterviewd tijdens een wijn-spijs-avond. Dit resulteerde in een paginagroot artikel in het dagblad De Limburger. Dit artikel is ook gebruikt in een Zeeuwse en een Noord-Hollandse krant en later ook in de Gooi- en Eemlander. We kregen daar veel reacties op. Elvira is zelfs nog in Nederland op de regionale tv zender L1 geweest om te praten over Domaine de Marotte. "Hoe smaakt Limburgse Franse wijn?" Dat was een hele ervaring. Ook is Harold Hamersma, een bekende onafhankelijke Nederlandse wijnschrijver, hier een dag geweest met een opnameploeg om een pilot te maken over "Nederlanders in wijn". En laatst zijn we benaderd om mee te doen aan een boek dat portretten gaat neerzetten van Nederlanders in Frankrijk. Voor dit laatste worden we komende winter geïnterviewd. We worden nog eens beroemd!





Nog liever lezen we dat de wijnen goed worden beoordeeld en daarom zijn wij dan ook erg trots op de vermelding van maar liefst 3 wijnen in de **Guide Hachette 2009**. De **Cuvée Luc 2007** en de **Cuvée Niels 2006** werden geselecteerd en de **Vieilles Vignes 2006** kreeg zelfs **een ster**.

We spraken in onze voorjaarswijnbrief over de ontwikkelingen van de vendange tardive van Viognier 2007. Wij waren daar toen niet zo tevreden over en hebben de wijn in die tijd "aan de kant gelegd" in een houten barique. Toen wij eind augustus een grote proeverij deden van alle wijnen die nog niet afgevuld waren kwamen we natuurlijk ook langs dit vat. We hebben de wijn geproefd en waren blij verrast over de verandering die de opslag in hout heeft opgeleverd. Die "passage en bois" heeft de wijn wat kruidigheid gegeven en de smaak was veel meer in balans dan in het voorjaar. Het is een andere wijn dan de Late Harvest 2006, iets kruidiger en iets steviger. Wij waren op dat moment zo enthousiast dat we de wijn aan iedereen die ons bezocht hebben laten proeven. Dit leidde tot enthousiaste reacties en dus zijn wij op zoek gegaan naar een nieuwe naam en uitstraling. Het is geworden: VENDANGE D'AUTOMNE 2007, (herfststoogst 2007)



2007 was in zijn algemeenheid een fantastisch jaar voor onze wijnen. Maar de rendementen waren laag en dat merken we nu voor de witte wijnen en de rosé. Helaas moeten wij dan ook melden dat wij geen Viognier en Rosé meer hebben en ook de Cuvée Luc 2007 is nog maar beperkt in voorraad. Wij gaan ons best doen om de nieuwe jaargang zodra deze op drink is vroeger dan gebruikelijk op fles te brengen.

Tijdens de oogst van de witte wijnen zijn wij nu alweer voor het tweede jaar ondersteund door onze - inmiddels officieel - collega wijnboer uit Nederland Jules Nijst. Jules woont in het dorp Ulestraten, het dorp waar Elvira is opgegroeid, en hij heeft net zijn baan goede baan opgezegd om een wijnbedrijf over te nemen. Het bedrijf heet de Wijngaardsberg en is heel toevallig weer gelegen op de gronden van de boerderij waar Elvira's grootvader is geboren, ook in Ulestraten. Wij denken dat een bezoek aan dit bedrijf de moeite waard is, en proef vooral eens zijn witte wijnen! De wijngaardsberg, Jules Nijst, info@dewijngaardsberg.nl Tel. 0629554699.

Relatiegeschenken

Wijn wordt al heel lang vaak als relatiegeschenk gekozen en dat blijft een goed idee. Nu wordt er steeds vaker gekozen voor het personaliseren hiervan zodat de "gever" dan vaker door de gedachten gaat van de "krijger". Het cadeau wordt aangeboden en verdwijnt vervolgens in een wijnrek. Op het moment dat de wijn daar weer uit komt wordt vaak het etiket bekeken. Dan komt de naam van de "gever" weer voorbij. Als de wijn dan uiteindelijk op tafel komt gebeurt nog een keer hetzelfde. Als de wijn dan ook nog lekker is.....Als dit u interesseert kijk dan op onze site www.marottevins.com onder het kopje "relatiegeschenken"



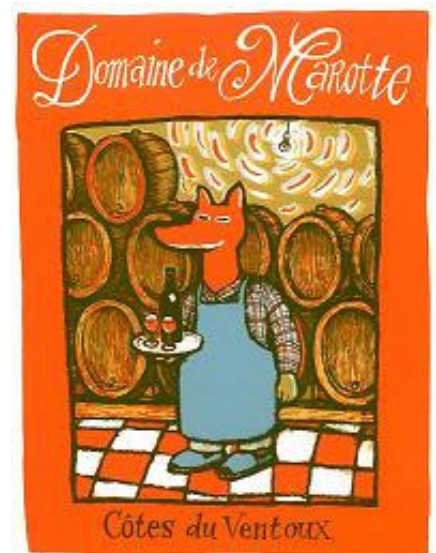
Het is bijna december en op Domaine de Marotte zijn wij net begonnen met de olijvenoogst 2008. Na al die regen van de afgelopen weken is het nu wel fijn dat het even droog is. Er hangen dit jaar flink wat olijven aan de bomen, dit in tegenstelling tot vorig jaar.

We denken in het voorjaar weer naar Nederland te komen voor een aantal proeverijen. Deze keer geen wijn-spijs-avonden maar open proeverijen waarbij we er ook over denken om de mogelijkheid te creëren een kleine workshop 'hoe moet je proeven' bij te wonen. We zijn hiervoor nog op zoek naar geschikte locaties dus staan we open voor goede ideeën. Mocht u een idee of een tip voor ons hebben dan horen wij dit graag. Onze proeverijen worden vaak door 50 – 100 mensen bezocht.

Alweer een aantal jaren geleden zijn wij in contact gekomen met een Utrechtse kunstenaar, Niels de Hoog. Hij benaderde ons omdat hij voor zijn voorgenomen huwelijk graag de Cuvée Niels wilde schenken en zo kwamen wij met hem in gesprek. Aangesproken door zijn stijl van werken raakten we samen enthousiast over de combinatie kunst en wijn. Uiteindelijk heeft hij voor ons een zeefdruk gemaakt waar wij erg trots op zijn. Een vos - het bedrijf heet La Reynarde - voor de bariquen in de cave. We hebben zijn werk gebruikt om ons jubileumcadeau te personaliseren.

Als u voor 4 december bestelt dan krijgt u van ons een mooie eco-linnen tas met het werk van Niels de Hoog erop cadeau!

Ideaal voor de boodschappen of om het glas naar de glasbak te brengen.



Wonen op een wijndomein ???



Graag willen wij u als eerste op de hoogte brengen dat wij binnenkort 2 ruime bouwkvelds (2500m²) op ons Domaine te koop zullen aanbieden. Beide kvelds hebben een vrij uitzicht over onze wijngaarden en in de verte onze oude Mas en daar achter de het gebergte Les Dentelles de Montmirail. Enkele sleutelwoorden; vrijheid, een heerlijk klimaat, zeer goed bereikbaar, veiligheid, indien gewenst beheerders op loopafstand, uitgebreide service mogelijkheden (onderhoud huis, tuin en zwembad, eventueel sleutel beheer), Carpentras met alle voorzieningen binnen 5 minuten, Avignon op 15 minuten, volop cultuur, een van de mooiste streken van Frankrijk.

Hebt u interesse of kent u iemand die hierin geïnteresseerd zou kunnen zijn stuur ons dan een e-mail naar marotte@wanadoo.fr , dan sturen wij u een uitgebreid dossier.

Wordt het een goed of een slecht wijnjaar?

Dat is op dit moment één van de meest aan ons gestelde vragen. Deze vraag is moeilijk te beantwoorden. Allereerst zijn de wijnen van de drie verschillende kleuren nooit gelijk, we mogen dus niet generaliseren. Ook is het belangrijk om te weten waarmee vergeleken wordt. Wordt er vergeleken met verschillende jaargangen van één boer of wordt er vergeleken met meerdere boeren en coöperaties uit één streek of wordt zelfs een heel land over één kam geschoren?

Enkele factoren die bepalen of een wijnjaar goed of slecht is zijn:

Het klimaat.

Dat is één van de belangrijkste factoren die zeer bepalend is voor de teelt van de druiven. Als we het over het klimaat hebben dan is het microklimaat daarbij het belangrijkste. Dit zijn de weersomstandigheden op een relatief klein oppervlak, dus het klimaat in de wijngaard. Het microklimaat kan enorm verschillen, zelfs binnen één streek.

De neerslag is hierbij van groot belang. En allereerst is de vorm van de neerslag erg belangrijk.

Sneeuw. Als er sneeuw valt heeft dat meerdere gevolgen. Een groot voordeel is dat sneeuw smelt en dat dit proces relatief langzaam verloopt. Daardoor kan de grond het water goed opnemen. Een nadeel is dat de wijnstokken die met sneeuw bedekt zijn, relatief gezien niet erg koud worden (sneeuw isoleert) en hierdoor heeft de vrieskou te weinig vernietigend effect op schadelijke insecten en larven die in de wijnstok overwinteren. Ook is het niet verstandig om te snoeien als er sneeuw ligt omdat door het snoeien de plant beschadigd wordt. De planten zijn dan relatief vochtig en er is een te grote kans op het binnendringen van ongewenste bacteriën in de plant.

Hagel. Als het hagelt, kan dat desastreuze gevolgen hebben. Vooral het moment dat de hagel valt is van belang. Als dat in het voorjaar gebeurt als de knoppen net uitkomen, dan kunnen deze dusdanig worden beschadigd dat de hoofduitlopers zich niet meer ontwikkelen en dat dus de reserveknoppen gaan uitlopen. Deze reserve-uitlopers zullen echter geen druiven dragen. Ook later in het seizoen kan hagel een grote negatieve invloed hebben. De bladeren raken beschadigd en zijn als het ware verwond. Door de wondjes kunnen wederom bacteriën en schimmels gemakkelijk naar binnen dringen en de plant ziek maken. Waar de hagelsteen het blad heeft geraakt vormt zich een soort littekenweefsel en hier zal geen chlorofyl meer actief zijn. Chlorofyl is van groot belang voor het aanmaken van de suikers in de plant. Indien een hagelsteen de druiventros raakt heeft dit altijd een negatief effect op de ontwikkeling van de tros.



Als deze jong is zal er een litteken worden gevormd dat later de sapstroom zal belemmeren zodat de druif niet of niet goed zal kunnen ontwikkelen. Als de druif al verder in zijn ontwikkeling is zal de schil beschadigen en zal het sap uit de druif lopen. Dat sap gaat vervolgens gisten en schimmelen waardoor de tros of een deel daarvan zal afsterven. Bij een hagelbui vlak voor of tijdens de oogst zijn de gevolgen vaak enorm. De druiven beschadigen, het sap komt vrij en bederf treedt vaak al binnen enkele uren op..... Een ware nachtmerrie voor de wijnboer.

Regenwater. Dit is noodzakelijk voor de groei van wijnplanten. Maar ook hier geldt dat het moment en de hoeveelheid erg belangrijk zijn voor de kwaliteit van de druiven. Graag zien we dat het lekker regent na de oogst en in de winter om de reserves aan te vullen. In het groeiseizoen is het fijn om minimaal 1x per maand een lekkere bui van 20 mm. of meer te hebben. Vooral in juli en augustus is het belangrijk om nog een rustig vallende bui te krijgen.

Daarna is het beter dat het niet meer regent. Als het veel regent in het voorjaar en in de zomer zijn we helaas verplicht om vaker een degelijke gewasbescherming toe te passen. Een druivenplant is erg gevoelig voor schimmelziektes dus is het noodzakelijk om de planten daartegen te beschermen. Wij doen dat alleen met producten die zijn toegestaan binnen de biologische landbouw. We zijn nu zelfs bezig om te bestuderen of het haalbaar is om te gaan spuiten met zelfgemaakte plantenextracten tegen schimmelziektes.



Regen tijdens de oogst is erg vervelend. Allereerst zuigen de druiven zich vol met vocht waardoor de smaak wordt verdund. De rijpe druiven kunnen zelfs openbarsten waardoor het sap over de tros loopt en de tros gaat schimmelen. Daarnaast zijn plukkers nu eenmaal meer gemotiveerd onder een blauwe hemel dan onder de welbekende druppels!

Bij ons valt per jaar gemiddeld 600 mm/m²

Temperatuur. De temperatuur is van groot belang voor de groei en het rijpen, maar ook erg belangrijk voor de bloei. De bloei van de wijnplant valt bij ons rond eind mei. Tijdens deze periode vindt de bevruchting plaats, de basis voor het ontwikkelen van een druif. De bloesem van een wijnplant is zeer gevoelig voor vele invloeden waarvan de temperatuur een van de belangrijkste is. Als deze te zeer varieert vindt er een slechte vruchtzetting plaats en dat betekent productieverlies. Tijdens de zomer heeft de wijnplant het graag lekker warm, en vlak voor de oogst worden de verschillen in temperatuur tussen dag en nacht belangrijk. Warme dagen en koele nachten zorgen voor een perfecte rijping van de schil en vlak voor de oogst worden ook de kleur- en geurstoffen aangemaakt. De temperatuur tijdens de oogst is eveneens van groot belang voor de uiteindelijke kwaliteit van de wijn. Vooral de witte druiven zijn erg gevoelig voor oxidatie en die verloopt vele malen sneller als de temperatuur hoog is. Wij hebben onder andere daarom besloten om - als het warm is - de witte druiven alleen nog maar 's nachts te oogsten. De druiven en de plukkers zijn dan koeler en dat is bewezen beter voor de uiteindelijke kwaliteit.

Vorst.



Ook vorst kan voor veel problemen zorgen. In het voorjaar zijn de jonge blaadjes tijdens het uitlopen erg gevoelig voor vorst. Alleen de eerste uitlopers geven druiven dus als alleen de reserveknoppen later uitlopen zullen deze geen druiven meer produceren.

Wind. Die is erg belangrijk om het gewas mooi droog te blazen. Zeker als het geregend heeft, maar ook om de eventuele ochtenddauw zo snel mogelijk te laten verdwijnen. In onze streek hebben we relatief veel wind. nl. de "Mistral", een harde wind uit het noorden die wel 90 dagen per jaar kan waaien. Niet altijd fijn voor de toeristen maar wel erg fijn voor de wijnboeren. Maar als de wind te hard waait in het voorjaar, kunnen de jonge uitlopers breken en dat betekent verlies van productie, nl. een tekort aan blad waardoor de druiven minder mooi afrijpen (chlorofyl). Als de wind waait is het niet mogelijk om te spuiten en dat kan als het lang aanhoudt tot problemen leiden. Zeker omdat wij niet preventief spuiten maar curatief, dat wil zeggen dat wij alleen maar ingrijpen als dat nodig is.

De zon.



Zon is van groot belang. Allereerst is er zonlicht nodig om, samen met koolzuur (CO₂) uit de lucht, suiker in het blad aan te maken. Dit proces heet fotosynthese. Daarbij verwarmt de zon de atmosfeer en ook de grond, die 's nachts dan weer de opgenomen warmte uitstraalt waardoor er minder dauw op de planten komt. In de Vaucluse hebben we voldoende zonnedagen, nl. meer dan 300 per jaar. Maar te veel zon kan ook schade opleveren: de bladeren en later ook de druiventrossen kunnen letterlijk verbranden. Dit leidt tot productieverlies. We halen daarom in augustus de bladeren rondom de trossen weg zodat de lucht vrij kan stromen maar daarbij letten we er wel op dat de trossen in de schaduw blijven hangen.

De oogst

Een wijnboer is in staat om het juiste moment van oogsten te bepalen maar vaak worden er plannings aan de boeren opgedrongen door de wijnmakerij voor het verwerken van de druiven. Het is echter de wijnplant die de planning zou moeten maken en niet de wijnmakerij.

Het is om die reden dat wij in de chai (de wijnmakerij) niet alleen overdag maar ook 's nachts werken. De kwaliteit van het oogsten is ook belangrijk. Is het personeel wel voldoende gemotiveerd en opgeleid om goed te kunnen oogsten of is de oogstmachine goed afgesteld? Treden er niet al te veel storingen op die de oogst kunnen vertragen? Tijdverlies door een lekke band of een kapotte machine kan een negatieve invloed hebben op de kwaliteit van de oogst. De geoogste druiven moeten namelijk zo snel mogelijk worden verwerkt in verband met enzymatische reacties, oxidatie of schadelijke insecten.



De vinificatie

Tijdens het verwerken van de druiven tot wijn kan ook nog veel mis gaan, en daar heeft de wijnmaker niet altijd invloed op. Er kunnen bijvoorbeeld veel bacteriën op de geoogste druiven zitten die vaak pas gaan groeien tijdens het wijnmaakproces en daar is op dat moment dan niet veel meer aan te doen. Stroomuitval tijdens het persen kan rampzalig zijn voor de kwaliteit van de wijn. De temperatuurcontrole van de tanks kan daardoor uitvallen waardoor de tanks veel te warm worden met alle gevolgen van dien.

De rijping en de opslag

Ook als de wijn "klaar" is kunnen er, tijdens de rijping, nog onverwachts problemen optreden. Hierbij moet men denken aan het leeglopen van het opblaasbare gedeelte van een deksel of van het waterslot van een deksel zodat er lucht bij de wijn komt en deze kan bederven. Ook het uitvallen van de klimaatcontrole heeft grote gevolgen. De ruimtes moeten niet te koud of te warm worden.



Wij denken zelf dat het oogstjaar 2008 van Domaine de Marotte geen "wijnjaar van de eeuw" gaat worden. Doordat we de druiven met de hand oogsten hebben we een goede selectie kunnen uitvoeren op het land waardoor alleen de mooie druiven de pers zijn gepasseerd. Daarom zijn we voor de witte wijnen en de rosé tot nu toe behoorlijk tevreden. Over het

resultaat van de oogst voor de rode wijnen valt nog weinig te zeggen. De wijn zit momenteel nog in de malolactische gisting. Wel kunnen we al zeggen dat het rendement minder was dan in onze voorgaande jaren, we hebben ongeveer 20 % minder geoogst.



Zo zijn er vele factoren op te noemen die van invloed zijn op het ontstaan van een goed of een slecht wijnjaar. En uiteindelijk is het pas echt te zeggen als de wijn op tafel staat....

Bestellen?

Klik op onderstaande link en vul ons elektronische bestelformulier in. Mocht dit niet lukken dan graag de link eerst "knippen" en vervolgens plakken in de adresbalk van uw internet browser. Let goed op dat u eerst op de knop BEVESTIGEN moet klikken en vervolgens op VERSTUREN! U krijgt binnen 24 uur een bevestiging dat uw order goed is aangekomen, is dat niet het geval laat ons dat dan even weten. Vriendelijk dank!

www.marottevins.com/nl/08-commande/08-commande-najaar-2008-1.php

Merci !



Daan & Elvire van Dijkman-Coumans

www.marottevins.com

marotte@wanadoo.fr

Tel. +33 4 90634327

Fax. +33 490626751