

# Domaine de Carotte

## Printemps 2013

Nu het in Nederland de langste winter ooit lijkt te worden komen hier langzaam de tulpen uit de grond en bloeien zelfs al de eerste bloemen. Terwijl andere wijnboeren - zoals gebruikelijk - rozen planten voor de rijen druivenstruiken kiezen wij voor Hollandse tulpen. Een 'Hollandse knipoog' van onze chef de culture René die is opgegroeid tussen de bollen.

Van geitenboer Olivier, de leverancier van de kazen voor onze picknicks, hebben wij afgelopen winter mest overgenomen om onze wijngaarden mee te verrijken. Olivier heeft vorig jaar een aantal varkens gekocht die hij voedt met wei, het afval van de kaasproductie. Onlangs kochten wij een half varken van hem. Het vlees smaakte zo lekker als we dat nog nooit hadden geproefd. Wellicht dat wij nu ook varkensworst in onze picknickmanden gaan doen.

Onze jonge aanplant bracht tot nu toe veel werk met zich mee maar de planten zijn goed aangeslagen. Nu de druppelleidingen in deze percelen overal zijn aangebracht gaan we, mede hierdoor, dit jaar het onkruidbeheer anders aanpakken. Zo laten wij het onkruid beheersbaar groeien en gaan wij het alleen in elke tweede rij maaien. In de andere rijen blijven we het onkruid wegschoffelen. Hierdoor krijgt de grond meer kans om water vast te houden zodat we minder water hoeven te geven.

Onze oudste zoon Niels is in januari 16 geworden en kan zo langzamerhand echt aan het werk op ons domaine. Hij zit nu in het eerste jaar van het Lycée. Het Franse schoolsysteem vereist dat leerlingen veel uren op school moeten zijn en erg veel huiswerk hebben. Maar net als zijn leeftijdsgenoten heeft Niels ook geld nodig om leuke dingen te doen. Dus helpt hij ons nu met het laten zakken van de leidraden in de wijngaard. Wanneer de planten voldoende zijn uitgelopen moeten wij de draden weer hoger hangen om de uitlopers te leiden en ze niet te laten breken door de wind. Eline is net 15 geworden en zit in het laatste jaar van het Collège. Met school is ze net een week naar Duitsland geweest voor een uitwisseling met een school aldaar. Dat was dus logeren bij een Duitse familie en mee naar school. Dit was voor haar net even wat makkelijker dan voor haar Franse vriendinnen omdat wij thuis Nederlands spreken en Duits daar meer op lijkt dan op Frans. Hoewel onze kinderen vaak zeiden dat ze het een nadeel vonden dat we thuis geen Frans spraken zien ze nu de voordelen van een tweetalige opvoeding. Luc is inmiddels 12 en vindt het Frans nog best lastig. Hij zei laatst: "Waarom moet ik dat eigenlijk leren? Dat leren is nergens goed voor. Ik kan beter thuis blijven en jullie helpen!" Gelukkig stelt onze tienjarige Jules niet van die ingewikkelde vragen. Al met al zijn wij er heel trots op hoe goed onze kinderen het hier doen!



## Zelf uw assemblage maken tijdens een proeverij

Wij zijn vanaf **14 tot en met 21 april** weer in Nederland en België voor onze voorjaarsproeverijen. U kunt dan meedenken over de assemblages van de rode wijnen door het proeven van een aantal monsters van onze jonge wijnen. Zo kunt u zelf even wijnmaker spelen. Verder op in deze wijnbrief leest u meer over de exacte data en locaties van onze proeverijen.

Vous êtes les bienvenus!



### Maison en France

In het laatste nummer van het tijdschrift Maison en France stond de Vaucluse centraal en wij mochten een stuk schrijven over ons leven in deze prachtige regio.

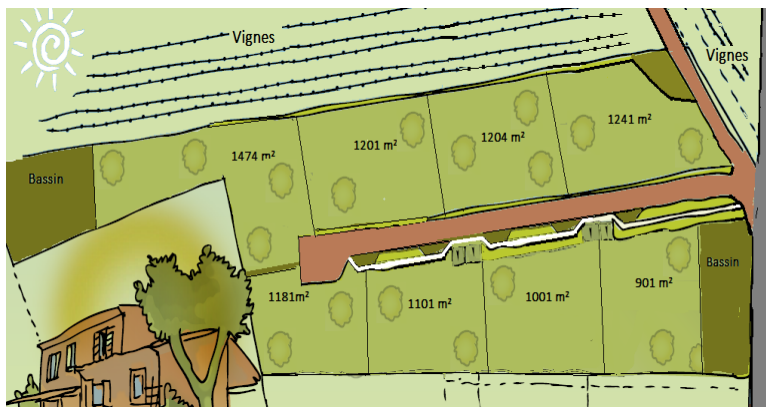
Ook kwam de uitgever van Maison en France met het idee om een proeverij te organiseren met meerdere Nederlandse en Belgische wijnboeren in Frankrijk. Zo staan we tijdens ons volgende bezoek aan Nederland dus op twee proeverijen die door Maison en France worden georganiseerd.

### Pique nique Vigneron

Dit jaar kunt u weer komen picknicken in onze wijngaarden. Het is leuk dat mensen steeds vaker terug komen voor zo'n picknick en zelfs al in de winter reserveren. Zo hebben we nu al reserveringen voor eind september. Na ons drie seizoenen te hebben ondersteund heeft Jan-Pieter nu een vaste baan gevonden in België. Dit jaar zullen wij dus zelf weer meer proeverijen gaan verzorgen. Zo organiseren wij op 2 mei een open dag voor de bedrijven die ons regelmatig gasten sturen en vanaf dan zijn we weer open voor picknicks!

### Vakantie op Domaine de Marotte

Dit jaar hebben wij 3 gîtes in de verhuur op Domaine de Marotte. Onze Petit Gîte is nu voor het eerst te huur en is geschikt voor 2 personen. Deze gîte heeft een eigen terras en toegang tot het zwembad. Kortom, een heerlijke gîte om apart maar toch ook niet alleen op vakantie te zijn. En als de gasten van ons wijnbedrijf aan het eind van de middag vertrekken zijn alle picknick-terrassen open voor de gasten van onze gîtes. Interesse? Kijk dan eens op onze site op de pagina GITES voor meer informatie. Bovendien kunt u zelfs binnen kijken via een filmpje op Youtube.



### Wonen tussen de wijngaarden?

Ons bouwproject "La Truffière de Marotte" aan de rand van onze wijngaarden vordert op zijn Frans. Goed maar langzaam. Het indelingsplan van de 8 kavels is bijna definitief. Ondertussen zijn de eerste geïnteresseerden al wezen kijken en hun opmerkingen waren zeer nuttig. Zo hebben wij inmiddels enkele belangrijke wijzigingen in het plan doorgevoerd. Verder zijn we druk met het uitdunnen van de bomen op de kavels. Dit is nodig voor zowel de bereikbaarheid als de veiligheid.

We hebben hierdoor een voorraad brandhout waar we het volgende decennium mee kunnen halen. Mocht u interesse hebben in een eigen huis op Domaine de Marotte dan verwijzen we u voor meer informatie graag naar onze website: [www.marottevins.com](http://www.marottevins.com) / La Truffière.



## Onze beschikbare wijnen:

### Cuvée Luc Blanc 2011

Deze wijn heeft zich mooi ontwikkeld. Naast de geur van citrus en bloesem zijn er ook aroma's van abrikozen, perzik en appel ontstaan. De wijn is mooi rond en lekker in evenwicht. Een perfecte begeleider van diverse mediterrane gerechten. Onze Cuvée Luc Blanc 2011 is nog beperkt leverbaar. **(Aanbieding: bij 36 flessen 6 flessen GRATIS)**



### Cuvée Luc Blanc 2012

Dit is stuivende verse wijn waar ook de geuren van citrus, witte bloesem en kruisbessen duidelijk in naar voren komen. Hij is jong met een frisse aanzet en een heel licht belletje. Deze wijn kunt u goed als aperitief schenken maar is ook erg lekker bij asperges of diverse witvisgerechten. En bij een Frans kaasplateau is onze Cuvée Luc Blanc 2012 een absolute aanrader!

### Viognier 2012

Dit is een bom van een wijn met heel veel geur en smaak. U proeft rijpe abrikozen, exotisch fruit, meloen, gele bloemen en zelfs een beetje honing. Hij heeft veel concentratie en een superlange afdrank. Een wijn die het goed doet als aperitief maar ook heel lekker smaakt bij gevogelte, witvlees of asperges met eieren. De opbrengst van onze Viognier was helaas laag maar mede daardoor is de concentratie toegenomen. De voorraad is dus beperkt waardoor we een maximum van 6 dozen per bestelling hanteren.



### Cuvée Jules rosé 2012

De rosé van 2012 kenmerkt zich door de geur van rijpe aardbeien en iets framboos & vanille. Het mondgevoel is vol en rond waardoor dit de ideale wijn is voor op het terras of bij een BBQ. Ook bij mediterrane gerechten is deze rosé een aangename begeleider. En houdt u van de Oosterse keuken zoals Indiaas, Indonesisch of Japans dan heeft u eveneens een verrassende compagnon. In onze Cuvée Jules rosé 2012 proeft u echt de zon! **(Aanbieding: bij 36 flessen 6 flessen GRATIS)**



### Cuvée Niels rouge 2010

Deze wijn heeft de afgelopen winter een spectaculaire ontwikkeling doorgemaakt. Naast de geur van donker fruit zijn de geuren van gekonfijt fruit, vanille, zoethout en zelfs iets leerachtigs ontstaan. De afdrank is veel voller geworden. We blijven adviseren om deze wijn even te laten 'ademen' voordat u 'm drinkt om de aroma's nog beter los te laten komen. Het is een heerlijke wijn voor bij diverse gerechten uit de Franse, Italiaanse en Spaanse keuken. En licht gekoeld smaakt onze Cuvée Niels rouge 2010 ook erg aangenaam bij gerechten uit de Hollandse keuken!



### Cuvée Vieilles Vignes 2009

Niet alleen het etiket van deze wijn lijkt op dat van de Viognier maar ook de omschrijving. De Vieilles Vignes is zeer geconcentreerd en daardoor een echte bom van geur. Hij zit boordevol aroma's van donker fruit zoals kersen, bramen en gedroogde pruimen. Maar ook geuren als vanille en een beetje eikenhout zijn duidelijk te herkennen. Deze wijn is nog relatief jong en hij blijft zich langzaam ontwikkelen. Zo wordt hij elk seizoen lekkerder. Onze Cuvée Vieilles Vignes 2009 is een mooie begeleider van diverse vleesgerechten en smaakt ook heerlijk bij een Hollands kaasplateau.



### Cuvée Eline 2009

De Cuvée Eline 2009 is de krachtpatser onder onze rode wijnen. Mede door de houtrijping komt deze wijn heerlijk op dronk. In de geuren herkent u gekonfijt rood fruit zoals zwarte kersen en vijgen. Daarbij maakt de lagering op eikenhout deze wijn tot een mooie begeleider van vlees met zwaardere sausen. En verder blijft onze Cuvée Eline 2009 mooi in balans bij wildgerechten.

**Santé!**



## Duurzame wijn.....

Wij hebben onze planeet slechts te leen van onze kinderen. Daarom voelen wij ons verplicht om op een zo natuurlijk mogelijke manier te produceren. Zo zijn we onder andere biologisch gaan telen en ondertussen ook officieel gecertificeerd door **ECOCERT**. Een zo natuurlijk mogelijke leefomgeving zorgt volgens ons voor weerbare planten die minder gewasbeschermingsmiddelen nodig hebben om gezond te blijven. In samenwerking met een bevriende gepensioneerde collega-wijnboer experimenteren wij momenteel met planten- en algenextracten om onze druivenstokken weerbaarder te maken.

### Water

Omdat goed water steeds schaarser is zijn wij hier zuinig op. Zo hebben we opnieuw geïnvesteerd in druppelleidingen waardoor we de planten gericht kunnen bewateren. Dit voorkomt verspilling. Ook vangen wij het water waarmee wij onze cave en tanks reinigen op in een mobiele tank en gebruiken het opnieuw om de druivenplanten water te geven. Verder proberen wij de verdamping van de bladeren te verminderen door er kristallen op te spuiten die het zonlicht weerkaatsen. Het afvalwater dat we niet in de wijngaard kunnen uitrijden houden we apart. Wij zijn bezig met het installeren van een Biobac waarin wij dit afvalwater kunnen filtreren. Een Biobac bestaat uit bakken van 1000 liter die gevuld zijn met aarde en stro. De daarin van nature aanwezige bacteriën breken de afvalstoffen af en het resterende water verdampt.



### Bemesting

Een druivenplant heeft meststoffen nodig om gezond te blijven en mooie vruchten te maken. Daarom bemesten wij regelmatig met puur natuurlijke meststoffen. Dit is ook belangrijk omdat wij in een drinkwaterwingebied zitten. Wij zijn geïnteresseerd geraakt in een nieuwe bemestingsmethode die wij dit jaar gaan uitproberen. Deze uitvinding van het bedrijf SOBAC is gebaseerd op het introduceren en activeren van een ecosysteem in de grond. Uiteindelijk moet dit ecosysteem humus aanmaken zodat het zelf de voeding voor de plant verzorgt. Zo hoeven wij dus minder voedingstoffen toe te dienen. Of dit experiment daadwerkelijk een succes blijkt hoort u nog van ons.

### Cave

Om verspilling te reduceren hebben wij op alle waterslangen spuitpistolen geplaatst en gebruiken we zoveel mogelijk hoge druk bij reinigingswerkzaamheden. Daarnaast recyclen wij het water waar mogelijk. Verder gaan wij onze productiegebouwen meer isoleren en vervangen wij al onze lampen door energiezuinige exemplaren. Tenslotte proberen wij bij de komende oogst de CO2 die vrijkomt bij de productie op te vangen en te hergebruiken als bescherming tegen het oxideren van het sap en/of de wijn.



### Verpakking

Sinds 3 jaar gebruiken we lichtgewicht flessen waarvoor minder energie nodig is bij de productie en het transport. Dit levert een lagere CO2-uitstoot op. Onze dozen en etiketten bestaan voor meer dan 95% uit gerecycled materiaal en onze drukinkt is natuurvriendelijk. Verder komen onze kurken uit duurzaam beheerde bossen en zijn daardoor FSC gecertificeerd. Tot slot gebruiken wij voor onze schroefdoppen aluminium exemplaren omdat deze eindelijk kunnen worden hergebruikt.

Kortom: wij willen graag op een zo verantwoorde manier produceren en wij blijven altijd op zoek naar mogelijke verbeteringen. En daardoor kunt u dus verantwoord blijven genieten van onze wijnen.

**A la vôtre!**

Wilt u de uitgebreide versie van dit artikel lezen dan verwijzen wij u graag naar de wijnbrief op onze site.

**Daan & Elvire van Dijkman    Domaine de Marotte    Carpentras    France**

☎ 00 33 490634327

💻 [www.marottevins.com](http://www.marottevins.com)

💻 [info@marottevins.com](mailto:info@marottevins.com)