



L'automne 2014

Na een heerlijke lunch in een beetje frisse maar energierijke herfstzon kijken we terug op het seizoen 2014. Dit jaar verliep alles weer totaal anders dan in voorgaande jaren. Na een prima voorjaar bleven de hoge temperaturen in de zomer uit. In onze beleving heeft het elke week wel een keer geregend en waren de windperiodes dit jaar langer. Heel ongewoon hielden wij in juli een vest in de buurt en kozen we regelmatig voor een lange broek. De druivenplanten maar ook het onkruid groeiden hierdoor weelderig en stress om de droogte hadden we dit jaar niet. We hebben in ieder geval meer werk gehad als gevolg van het weer. Dit omdat wij vaker moesten schoffelen en blad rondom de druiven moesten weghalen om de trossen droog genoeg te houden in verband met de heersende schimmeldruk. De vrienden van Niels kwamen deze klus klaren vanuit een tentenkamp dat ze ergens op ons terrein hadden neergezet. Op koudere dagen werd er bij ons natuurlijk niet gepicknickt maar gelukkig waren er voldoende dagen waarop het heerlijk weer was zodat onze picknickgasten konden genieten van ons mooie uitzicht en de gevulde manden. In onze gîtes hadden we dit jaar veel terugkomers maar ook veel leuke nieuwe gasten.



Onze nieuwe maaibalk

Nieuwe gîte

Vanaf aanstaand voorjaar gaan wij een nieuw huis verhuren in Mormoiron, Le Vieux Chêne (de oude eik). We zijn het huis nu aan het verbouwen. De locatie is zo goed dat we er helemaal zin in hebben. Het huis heeft heel veel privacy en staat op 5 ha eigen grond met een uniek uitzicht op de Mont Ventoux en het dorpje Mormoiron. Het huis heeft een eigen groot zwembad en een complete ingerichte buitenkeuken. In het huis zijn straks 3 slaapkamers en 2 badkamers. De komende winter gaan we aan de slag om er een gezellige en functionele gîte van te maken. Stuur ons gerust een mail wanneer u alvast meer informatie over deze gîte wilt hebben.



De oogst

Het zomerseizoen was hier nog in volle gang toen de schoolvakanties in het zuiden van Nederland alweer voorbij waren en de plukkers van het Citaverde College bij ons aankwamen. De druiven waren helaas nog niet helemaal plukrijp dus konden we verder gaan met het ontbladeren van de velden die daar nog baat bij hadden. Want wanneer de nachten langer worden in september is het fijn als de druiven vrij hangen zodat de ochtenddauw snel kan opdrogen.

De start van de oogst hebben wij helaas 2 dagen moeten uitstellen omdat Daan met spoed geopereerd moest worden. Er zat een knobbel in zijn been en gezien de



Daan doet zijn best om te blijven liggen.

medische geschiedenis van Daan moest deze er uiteraard zo snel mogelijk uit voor onderzoek. Na de operatie mocht Daan natuurlijk een tijd niet lopen. Het was echter erg lastig om hem in een stoel te houden met zijn been omhoog. Gelukkig hadden wij een top-equipe en kregen we hulp van onze bevriende collega Jules Nijst van het Nederlandse domein de Wijngaardsberg. Omdat de oogst in Nederland later begint kon hij zich vrij maken om ons een week te komen helpen en dat gaf hier veel rust. Ook al onze 4 kinderen hebben ons zoveel mogelijk geholpen op uren dat ze vrij waren van school. Daar hebben zij nu gelukkig ook de leeftijd voor. Toen wij tweeënhalve week na de operatie hoorden dat het een goedaardige knobbel bleek te zijn waren wij zo opgelucht als dat wij in tijden niet waren geweest. Maar het was weer even een heel spannende tijd voor ons. Daan knapte ondertussen gelukkig ook snel op van zijn operatie. Bij ons viel er een last van duizenden kilo's van onze schouders. Wij riepen "heerlijk, we mogen werken, we mogen weer vooruit!" Langzaam werd ook duidelijk dat het extra werk in de wijngaard een positief effect had gehad op de kwaliteit van de wijnen in wording. Zo gingen we wij dus vol enthousiasme het laatste stuk van de oogst in.



Wijnproeverij met het plukteam van de tweede periode 2014.



Het plukteam van de eerste periode 2014



De plukkersploeg die het werk van de mensen van het Citaverde College overnam werd al snel een hechte eenheid en dat maakte het plukken er nog gezelliger op. Uiteindelijk kijken we terug op een intensieve, gezellige en mooie oogst.



Ventoux

In september werden wij tijdens de oogst bezocht door de regisseurs van de film Ventoux, een verfilming van het gelijknamige boek van Bert Wagendorp. Het was een leuke ontmoeting die een week later gevolgd werd door een telefoontje met de vraag of wij niet een filmset wilden aankleden als caveau. Natuurlijk wilden wij dat! Dus als u de film Ventoux gaat zien, let dan goed op als er wijn geproefd wordt. Het zijn namelijk onze wijnen in onze nagebouwde caveau. We schijnen zelfs in de aftiteling genoemd te worden.

Rijksmuseum

Misschien heeft u het al op onze Facebookpagina gelezen: drie van onze wijnen te weten de Niels, de Jules en de Luc zijn huiswijnen van het Rijksmuseum geworden. Rijks®, het prestigieuze restaurant van het Museum, wil graag een Michelinster veroveren en daar proberen wij ze nu bij te helpen. Dus naast schilderijen van Rembrandt en Frans Hals vindt u in het Rijksmuseum voortaan ook een mooi palet aan Marotte wijnen. <http://www.rijksrestaurant.nl/wijn/>

Wijnproeverijen voorjaar 2015



Komend voorjaar zijn wij weer in Nederland om u onze nieuwe wijnen te laten proeven. Deze keer ontmoeten wij niet alleen graag onze trouwe klanten maar zijn wij ook op zoek naar nieuwe wijnliefhebbers. Dus kent u groepen mensen binnen uw familie-, vrienden- of werkkring dan zouden wij hiermee graag in contact komen. Voor groepen vanaf 35 personen kunnen wij naast wijn- en spijsproeverijen ook diverse workshops en lezingen verzorgen. Wilt u hier meer over weten? Stuur u ons dan even een e-mail en u hoort van ons de exacte mogelijkheden.

Wijnspel

Wegens groot succes hebben wij ons familiespel Grappe à Vin (speel de wijnboer) opnieuw in productie laten nemen. Daarom krijgt u - als u vóór 19 december 2014 een bestelling plaatst en betaald via Ideal - bij een order van minimaal € 150.- het spel Grappe à Vin cadeau. En bent u op zoek naar relatiegeschenken dan vindt u bij ons een bijzonder assortiment cadeaus variërend van een fles wijn tot een smaakvol pakket Provençaalse producten. Wij zien u graag in onze webwinkel: www.marottevins.com of stuur ons een e-mail voor meer informatie.




Bonnes Fêtes!

Daan & Elvire en kinderen van Dijkman,
Domaine de Marotte

 info@marottevins.com

 www.marottevins.com

 00 33 (0) 682435055