



## Wijnbrief Automne 2015

Na een uitzonderlijk warme start van november hebben we hier nu de eerste koude nachten. Ook zijn de eerste sneeuwvlokken inmiddels op de Mont Ventoux gevallen en daarmee is de herfst eindelijk echt begonnen. De weg naar de top van de berg is deze week afgesloten voor het winterseizoen. Maar voordat je het weet is het 14 juli 2016 en rijdt de Tour de France er weer overheen.

Nu de bladeren beginnen te vallen komen onze planten eindelijk tot rust. Wij zijn inmiddels druk met het oogsten van onze olijven dus in tegenstelling tot vorig jaar kunnen wij binnenkort weer olijfolie laten maken. Hierna staat de snoei van de wijnplanten op het programma en daarmee ook weer het seizoen voor de vendanges van 2016.

De afgelopen oogst was relatief klein in kwantiteit maar gelukkig groots van kwaliteit. Onze 2015 wijnen beloven heel bijzonder te worden! En dit betekent dat het vele werk dat wij verzet hebben niet voor niets was. Ook kregen wij te maken met tegenslagen. Zo was er al vroeg in het seizoen een hagelbui die onze planten beschadigde. Door de wonden in de bladeren was de



schimmeldruk helaas hoger dan in andere jaren. Vooral de Blackrot schimmel was zeer vervelend. Omdat wij biologisch telen was het onmogelijk een effectief middel te gebruiken om de groei van deze schimmel te beperken. Wat ons hielp was dat het maar weinig regende zodat wij voldoende konden ontbladeren. Een schimmel groeit namelijk snel in een warme en natte omgeving maar z'n groei stagneert als het droog is. Met de komst van de Mistral waren wij dan ook heel blij. Het extra werk dat het noodzakelijke water geven van de planten - na weken van droogte - met zich meebracht namen wij daarom graag voor lief. We besloten hierdoor zelfs te investeren in extra druppelleidingen om de Grenache Blanc bij de stam water te kunnen geven zodat de bladeren droog maar vooral groen bleven. De temperatuur lag afgelopen zomer een maand lang elke dag boven de 35 graden. Zelfs hier is dat erg warm! Voor onze gasten waren deze temperaturen ook aan de hoge kant. Hierdoor kwamen zij liever aan het einde dan aan het begin van de middag proeven.



### De oogst

De oogst begon dit jaar op tijd en omdat begin september na zonsondergang de temperatuur snel daalde hoefden wij niet 's nachts te plukken. Als de nachten koel zijn tijdens de oogst gaat het afrijpen van de druiven namelijk sneller.

Omdat aan het begin van de oogst de Viognier er erg mooi bij hing besloten we een aantal rijen niet meteen te oogsten maar de druiven te laten hangen om hier - eindelijk weer - een Vendanges Tardive (een dessertwijn) van te maken.

Tijdens de eerste weken van de oogst hadden wij zoals gebruikelijk hulp van een enthousiaste groep leerlingen van het Citaverde college uit Heerlen. Voor hen bleek de oogst een flinke klus want de

weersvoorspellingen waren regelmatig negatief wat de oogstplanning er niet makkelijker op maakte. Op een gegeven moment werd er zelfs meer dan 100 mm regen met hagel en storm voorspeld.





## Cuvée SUMMUM

Wij besloten toen een veld met de Mourvèdre druiven eerder te oogsten om er rosé van te maken. Gelukkig bleef het noodweer die bewuste dag uit en viel er 'slechts' 24 mm regen. Inmiddels hebben wij van de toen geoogste druiven niet alleen een gewone rosé gemaakt maar ook een Vin mousseux de Marotte, een idee waar we al jaren mee rondliepen. Deze wijn kreeg de naam Summum en is afgelopen week op fles gegaan en nu al beschikbaar. Wij zijn er heel enthousiast over en het lijkt ons een geweldig cadeau voor de komende feestdagen.

Aan het eind van de oogst is een aantal enthousiaste plukkers nog een tijdje gebleven om samen met ons op te ruimen en onderhoud te verrichten aan ons terrein. Zo hebben zij een aantal bomen gekapt en zijn de oprijlaan en de entree eindelijk weer eens netjes gemaakt. Het mooie weer in die tijd was een welkome bonus.

## Nederland

Eind oktober zijn we even naar Nederland geweest om onze oudste zoon Niels te zien die sinds half augustus op kamers woont in Rotterdam. Wij vonden het fijn dat hij daar zijn draai al helemaal gevonden heeft zo ver van zijn familie en het Franse leven. Kortom, wij zijn trots op hem. Dit schooljaar doet Eline alweer haar eindexamen. Zij heeft nog niet besloten wat ze daarna gaat doen maar dat komt wel goed. Onlangs waren wij uitgenodigd door het Rijks, het restaurant van het Rijksmuseum, om hun 1-jarig bestaan te vieren. Onze wijnen zijn hier de huiswijnen dus waren wij graag van de partij. Bij deze gelegenheid waren er meerdere Nederlandse wijnboeren aanwezig die op diverse plaatsen in de wereld hun wijnen maken. Bijzonder was het om samen met hen na sluitingstijd van het Rijksmuseum voor de Nachtwacht op de foto te mogen. Daan had, tegen de regels in, een fles Domaine de Marotte mee naar binnen gesmokkeld want reclame kun je nu eenmaal niet genoeg maken. Hij voelde zich even net zo bevoorrecht als Obama.



## Vakantie vieren in onze nieuwe gîte

Zoals u misschien weet hebben wij een nieuwe gîte 'Le Vieux Chêne' in Mormoiron. Afgelopen winter hebben wij deze gîte verbouwd zodat er gasten in konden. In het voorjaar hebben wij er zelfs zelf even een paar dagen vakantie gevierd. Dit was echt genieten en na twee dagen leek het alsof wij al een week van huis waren. Wij genoten er van het fantastische uitzicht, de rust, de privacy en van alle gemakken waarmee het huis is uitgerust. Wij zijn echt trots op het resultaat van ons werk. Wilt u er zelf even een kijkje nemen? Dat kan via: <https://vimeo.com/145324019>

In onze overige gîtes verwelkomden wij afgelopen jaar weer veel 'terugkomers' en dat vinden wij natuurlijk een groot compliment. Voor komend jaar zijn de eerste reserveringen inmiddels binnen maar er zijn nog enkele weken vrij. Dus als u een mooi verblijf wilt boeken onder de Franse zon neem dan contact met ons op.

**Wij wensen jullie een heerlijke en bruisende feestmaand toe!**  
**Daan, Elvire, Niels, Eline, Luc en Jules van Dijkman-Coumans**  
**Domaine de Marotte – Carpentras.**



## Les vins nouveaux de Domaine de Marotte

Het jaar 2015 was een lastig maar ook een heel mooi wijnjaar. Dit betekent dat de rode, de witte en de rosé wijnen van bovengemiddelde kwaliteit zullen zijn dankzij de extra geconcentreerde druiven. Helaas is de kwantiteit wel iets minder dan in andere jaren.

### Cuvée Luc Blanc 2015

Onze Cuvée Luc is een wijn vol fruit, citrus en bloemen, maar hij heeft ook iets van abrikoos en peer. De smaak is vol en rond en hij is lekker fris met een lange en elegante afdronk. Echt een wijn om heel blij van te worden.



### Cuvée Viognier Late Harvest 2015

Onze Cuvée Viognier Late Harvest 2015 is een heel bijzondere wijn. Voor deze zogenaamde Vendanges tardives hebben wij de Viognier druiven overrijp geoogst. Maar omdat we nog meer concentratie zochten hebben wij de druiven vervolgens nog 3 weken in houten fruitkistjes in een koelcel laten indrogen. Elke druif is per stuk geselecteerd voordat deze in de pers ging. Wij hebben dus echt alleen het mooi ingedroogde fruit gebruikt voor deze wijn. Het suikergehalte was zelfs zo hoog opgelopen dat, als we alle suikers zouden kunnen vergisten, er een wijn met een alcoholpercentage van 22% zou zijn ontstaan. Deze gisten bestaan echter niet dus stopte de gisting bij ongeveer 14%. Hierdoor zijn er nog heel veel natuurlijke restsuikers overgebleven. De wijn is daardoor stroperig zoet maar heeft toch een fijne zuurgraad en is daarom niet log en zwaar. Bij het proeven van deze wijn 'fietst' het spreekwoordelijke engeltje over je tong. U herkent onder meer de aroma's van, rijpe abrikozen, meloen, honing, iets van kruidigheid als vanille en zelfs een hint van kardemom. De smaak is vol maar niet plakkerig en de afdronk is zeer lang. Echt een prachtige wijn die u kunt drinken als aperitief of als begeleider van diverse patés, mooie blauwe kazen en een keur aan nagerechten. A la vôtre!

### Cuvée Summum rosé

Onze Cuvée Summum rosé 2015 is de eerste wijn met bubbels die wij durfden te maken. Een keuze die - zoals u eerder in deze wijnbrief hebt kunnen lezen - is voortgekomen uit een lastige oogst. Want vanwege de voorspelde hoeveelheid regen moesten wij een veld Mourvèdre druiven eerder oogsten dan gepland. De druiven waren bijna rijp en daardoor extra fragiel. Dankzij de hulp van een geweldig équipe van camping le Ventoux was de klus in één ochtend geklaard. We besloten om er rosé van te maken, maar het alcoholgehalte bleek onvoldoende voor een rosé de Marotte. Toevallig hadden wij enkele weken daarvoor een vertegenwoordiger ontmoet van een nieuw bedrijf uit Vaison-la-Romaine dat gespecialiseerd is in bruiswijnen. Volgens hun deskundigen waren onze druiven zeer geschikt voor een rosé bruiswijn. Zo gezegd, zo gedaan. De jonge wijn is in een tank nagegist en heeft een heel klein beetje restsuiker. Toch is het een echte Brut gebleven. De aroma's zijn zeer fris met tonen van vers rood fruit zoals aalbessen, frambozen en kruisbessen. De smaak is heerlijk met een zoetje en de afdronk is buitengewoon aangenaam. Zelf vinden we het een zeer geslaagde 'noodsprong'. Santé!



### De rode wijnen



Langzamerhand raakt de voorraad van onze **Cuvée Niels 2012** op en gaan we rustig over op het jaar 2013. Dit was voor de rode wijnen een lastig jaar met veel ongelijkmatige rijping. Gelukkig kunnen wij ons in zulke jaren positief onderscheiden van collega wijnboeren doordat we onze druiven handmatig oogsten. Zo plukken wij altijd echt alleen de druiven die mooi rijp zijn. En wij verkiezen kwaliteit boven kwantiteit. Daarom hebben wij tot onze grote spijt besloten om van deze oogst geen Cuvée Eline en Vieilles Vignes te maken omdat wij ook de mooiste druiven nodig hadden voor onze basis wijn, de Cuvée Niels. Voor het eerst in ons wijnboerenbestaan verkochten wij zelfs een gedeelte van onze wijn aan de handel. Al deze maatregelen deden wel pijn in onze portemonnee, maar - zoals gezegd - de kwaliteit van onze wijnen staat boven alles. Dankzij deze maatregelen is er nu een geweldige **cuvée Niels rouge 2013**. Bomvol rood fruit zoals kersen, bramen en zwarte bessen. De smaak is heel evenwichtig en opvallend zacht. De afdronk is fris, rond en lang. We vinden het een bijzonder aangename evenwichtige wijn met een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding.

### Cuvée Jules rosé 2014

Voor de liefhebbers van onze Cuvée Jules rosé 2014 hebben wij goed nieuws. Want wij hebben nog enkele flessen uit een faillissement kunnen redden. Onze rosé is vaak na een jaar alleen nog maar voller en fijner van smaak. Met in de neus veel rijp roodfruit met zelfs enkele aroma's van gekonfijt fruit zoals bosaardbeien en frambozen. Maar ook smaken als vanille en laurier komen naar voren. Deze wijn is zeker nu een perfecte begeleider bij gekruid Thai's, Chinees, Indonesisch of Indiaas eten. Maar ook bij sushi of gemarineerde zalm is deze wijn een perfecte en verrassende begeleider! Overtuig u zelf en geniet ervan!



Klik op de [link](http://www.marottevins.com/nl/bestel?bb=3329JN1681GWG01K) om in onze webwinkel te kijken: <http://www.marottevins.com/nl/bestel?bb=3329JN1681GWG01K>