



Wijnbrief Printemps 2016

Het is voorjaar. Normaal gesproken komt het voorjaar na een koude winter. Nou, dit jaar dus niet want van een echte winter was geen sprake. We hebben maar een paar nachten geteld waarin de temperatuur tot onder de - 4 graden was gezakt. Daardoor had de natuur maar weinig rust. Er waren zelfs dagen bij dat de temperatuur zo hoog was dat er hier in T-shirts werd gesnoeid. Zo iets hebben wij nog maar zelden meegemaakt. Een nadeel van de hoge temperaturen is dat de gewenste afsterving van parasieten minder hoog is. We zijn dan ook een beetje ongerust over het komende teeltseizoen. Als we veel warme en natte perioden tegemoet gaan zou het nog wel eens een heel lastig jaar kunnen worden voor ons als bioboeren.



Gelukkig hebben we afgelopen winter geïnvesteerd in nieuwe agrarische apparatuur zodat we de planten gerichter kunnen beschermen. Onze nieuwe schoffel/intercep is al in gebruik om het vroeg uitlopende onkruid onder de knie te houden. En straks mag de kersverse spuit ook zijn kwaliteiten bewijzen. Met deze spuit kunnen we namelijk nog preciezer - dus met minder middelen - onze gewassen beschermen.

Er is hier hard gewerkt om het snoeien af te krijgen voordat de planten weer uit gaan lopen. De snoeiplanning is nog nooit zo strak geweest. De natuur loopt voor op schema maar wij gelukkig ook want wij hebben de witte wijnen en de rosé van 2015 al gedeeltelijk gebotteld. Het lijkt wel of alles eerder is dit jaar. De schoolvakanties van de kinderen zijn dat in ieder geval. Daarom komen wij wat vroeger dan in andere jaren naar Nederland om u onze nieuwe wijnen te laten proeven. Zoals gebruikelijk organiseren wij weer de open inloopproevers maar er zijn ook wijn/spijsproevers. Daartoe werken wij samen met een aantal geweldige restaurants die stuk voor stuk een fantastisch menu hebben samengesteld dat past bij onze wijnen. Verderop in de wijnbrief vindt u meer informatie over deze bijzondere proevers.

Afgelopen winter hebben wij eveneens geïnvesteerd in een aantal nieuwe cuves. Momenteel zijn we druk met het aanbinden van de planten en het opnieuw inrichten van onze de schuren. Eigenlijk kunnen wij nog wel een extra productieschuur gebruiken, maar door de boel efficiënter in te richten proberen we het weer een tijdje te redden met wat we hebben. Elke vierkante centimeter wordt nu in ieder geval benut!

Verder zijn wij druk met het renoveren van onze Grand gîte. Zo is er op de benedenverdieping een nieuwe vloer ingekomen, hebben wij een nieuwe douche geplaatst en zijn muren en plafonds geverfd. Onze gîte is weer klaar voor het komende seizoen. Hoewel er al diverse boekingen binnen zijn hebben wij nog een aantal vrije perioden over. Dus informeert u even naar de mogelijkheden wanneer u zin heeft in een mooi verblijf op Domaine de Marotte.

Dit seizoen voeren wij trouwens een paar veranderingen door op ons domaine. Zo komt er om te beginnen een speciale rondleiding voor kinderen. Daarnaast zal onze winkel alleen nog maar 's middags open zijn en organiseren wij in het voor- en het naseizoen twee maal per week picknicks. Dus bent u in de buurt en wilt u langskomen, kijkt u dan a.u.b. even op onze site voor alle actuele informatie.



Op 14 juli - de Franse Nationale feestdag - fietst de Tour de France weer over de Mont Ventoux. Mocht u dan in de buurt zijn, werpt u tegen die tijd dan even een blik op onze site voor eventuele acties op Domaine de Marotte rondom dit evenement.

Wij hopen u binnenkort te ontmoeten op één van onze proeverijen in Nederland. Of anders misschien wel op Domaine de Marotte zelf? Mocht dit niet lukken dan toosten we bij deze graag met u op afstand en wensen wij u een heel mooi seizoen. Santé!

Wij wensen jullie een heerlijke seizoen! Daan, Elvire, Niels, Eline, Luc en Jules van Dijkman-Coumans Domaine de Marotte



Les vins nouveaux de Domaine de Marotte

Het jaar 2015 was een lastig maar ook een heel erg goed wijnjaar. Dat betekent dat de rode-, de witte- en de rosé wijnen van bovengemiddelde kwaliteit zijn. De kwantiteit is echter wel iets minder maar juist daardoor waren de druiven extra geconcentreerd.



De **Cuvée Luc Blanc 2015** is wederom een witte wijn vol fruit. Met citrusvruchten, iets van abrikoos en peer maar ook een beetje witte bloesem. De smaak is vol, rond en aangenaam fris. De afdrank is lang en elegant. Echt een wijn waar we heel blij van worden. Deze wijn kan als aperitief, maaltijdbegeleider en doet het ook uitstekend bij een kaasplateau!

De **Viognier 2015** is weer een echte geur en smaak gigant. Gelukkig heeft de wijn voldoende zuren zodat deze niet zwaar en log is. Je herkent de geur van peer, abrikoos, meloen en exotisch fruit. De smaak is vol en rond en de afdrank is zeer lang. Deze wijn is echt aan te raden als aperitief, maar hij is ook een mooie begeleider van asperges, witvlees en visgerechten.



De **Cuvée Jules rosé 2015** is een opvallend lekkere frisse en fruitige wijn geworden. Het rode fruit springt als het ware het glas uit. Je herkent de geuren van verse aardbeien, frambozen en aalbessen. De smaak is fris en het evenwicht tussen zuur en alcohol is zeer mooi in balans. De afdrank is niet zwaar en de smaak blijft mooi hangen. Wij durven te zeggen dat dit een echte top rosé is! Laat het mooie weer maar komen. Tchin!

Voor het eerst hebben we in 2015 een wijn met bubbeltjes durven maken, onze **Cuvée Summum rosé 2015**. De jonge rosé van 100% Mourvèdre is op tank nagegist en heeft een heel klein beetje rest suiker. Toch is de wijn een echte Brut gebleven. De aroma's zijn zeer fris en je herkent jong vers rood fruit zoals aalbessen, frambozen en kruisbessen. De smaak is heerlijk fris en zeker niet zuur. De afdrank is zeer aangenaam. Kortom, het is een feestelijke wijn om samen te delen. Santé!



De **Cuvée Viognier Late Harvest 2015** (vendanges tardives) is een zeer bijzondere wijn. De Viognier druiven hebben we overrijp kunnen oogsten maar omdat we nog meer concentratie zochten hebben we de druiven daarna nog 3 weken in een koelcel laten indrogen in houten fruitkistjes. Stuk voor stuk zijn deze druiven geselecteerd voordat wij ze gingen persen. Zo hebben wij echt alleen het mooie ingedroogde fruit gebruikt voor deze wijn. Het suikergehalte was zo opgelopen dat - als we alle suikers zouden kunnen vergisten - er een wijn met 22% alcohol zou zijn ontstaan. Nu bestaan deze gisten niet dus stopte de gisting bij ongeveer 14%. Hierdoor bleven er nog heel veel natuurlijke restsuikers over. De wijn is daardoor stroperig zoet maar heeft toch een fijne zuurgraad en is daarom absoluut niet log en zwaar. Bij het proeven van deze wijn sluipt echt het spreekwoordelijke engeltje over je tong. Vele aroma's zijn in deze wijn te herkennen. Je proeft rijpe abrikozen, meloen en honing. Maar ook iets van kruidigheid als vanille en zelfs een hint van kardemom. De smaak is vol maar niet plakkerig. En de afdrank is zeer lang. Het is echt een prachtige wijn als aperitief of als begeleider bij diverse patés en mooie blauwe kazen. Ook past deze wijn buitengewoon goed bij diverse nagerechten. A la vôte!

De **Cuvée Niels 2013** is een heerlijke wijn geworden. Wij hebben in 2013 besloten om geen Cuvée Eline te maken maar deze wijn te gebruiken voor onze Cuvée Niels. Zo is de geur vol en rijk. Je ruikt kersen, bramen en zwarte bessen. De smaak is heel elegant en opvallend zacht. En de afdronk is fris en rond met voldoende lengte. We vinden het zelf een hele fijne evenwichtige wijn met een zeer goede prijs-kwaliteit-verhouding. Ook gekoeld is deze wijn een aangename verrassing.



Cuvée Vieilles Vignes 2010

Niet alleen het etiket lijkt op de Viognier maar ook de omschrijving. Deze wijn is zeer geconcentreerd, een bom van geur. Veel aroma's van donker fruit zoals kersen bramen en gedroogde pruimen, maar ook de geuren zoals vanille een beetje eikenhout zijn duidelijk te herkennen. De smaak is heerlijk geconcentreerd en rond en deze wijn heeft een bijzonder aangename afdronk. Deze wijn ontwikkelt zich langzaam maar wordt elk seizoen nog lekkerder. Een mooie begeleider van diverse vleesgerechten maar ook bij een Hollands kaasplateau.



Cuvée Eline 2011

De krachtpatser onder onze rode wijnen, mede door de houtrijping komt deze wijn heerlijk op dronk. De geuren van gekonfijt rood fruit zoals zwarte kersen en vijgen maar ook lekker ondersteund door het eikenhout maakt deze wijn tot een mooie begeleider van vlees met zwaardere sausen. Maar ook naast wild gerechten blijft deze wijn mooi in balans.



Onze Pique-nique Vignerons komt naar u toe dit voorjaar!

Graag nodigen wij u uit om samen met ons onze wijnen te komen proeven. Dit voorjaar hebben we een bijzondere samenwerking met verschillende Restaurants waarmee we een origineel wijn/spijs menu hebben samengesteld. Wij serveren onze wijnen naast de diverse heerlijke ambachtelijke gemaakte gerechtjes. Alles is goed op elkaar afgestemd. Verder willen we u graag meer vertellen over onze wijnen maar ook over de diverse gerechtjes.

Vous êtes les bienvenus!

Voor de inloopproeverijen hoeft u zich niet aan te melden maar voor deelname aan een wijn/spijsproeverij vragen wij u te reserveren.

Valkenburg: Hotel Juliana, donderdag avond **7 april**.

Gratis inloopproeverij van 17 uur tot 19 uur, vanaf 19 uur wijn/spijsavond. Reserveren kan via 043-6012244

Rotterdam: Wijn aan de kade, vrijdag avond **8 april**.

Gratis inloopproeverij van 17 uur tot 19 uur, voor de wijn/spijsavond zijn helaas geen plaatsen meer beschikbaar.

Nijmegen: Restaurant Vesters, zaterdag middag **9 april**.

Gratis inloopproeverij van 12 uur tot 13 uur, vanaf 13 uur wijn/spijsproeverij. Reserveren kan via 024-3296968

Cothen (Utrecht): De Pronckheer, zondag middag **10 april**.

Gratis inloopproeverij van 12 uur tot 13 uur, vanaf 13 uur wijn/spijsproeverij. Reserveren kan via 0343-561505

Amsterdam: Restaurant L'Invité, maandag avond **11 april**.

Gratis inloopproeverij van 17 uur tot 19 uur, vanaf 19 uur wijn/spijsavond. Reserveren kan via 020-5702010

Haarlem: Brasserie Le Tour de France, dinsdag avond **12 april**. Reserveren kan via 023-8446003.

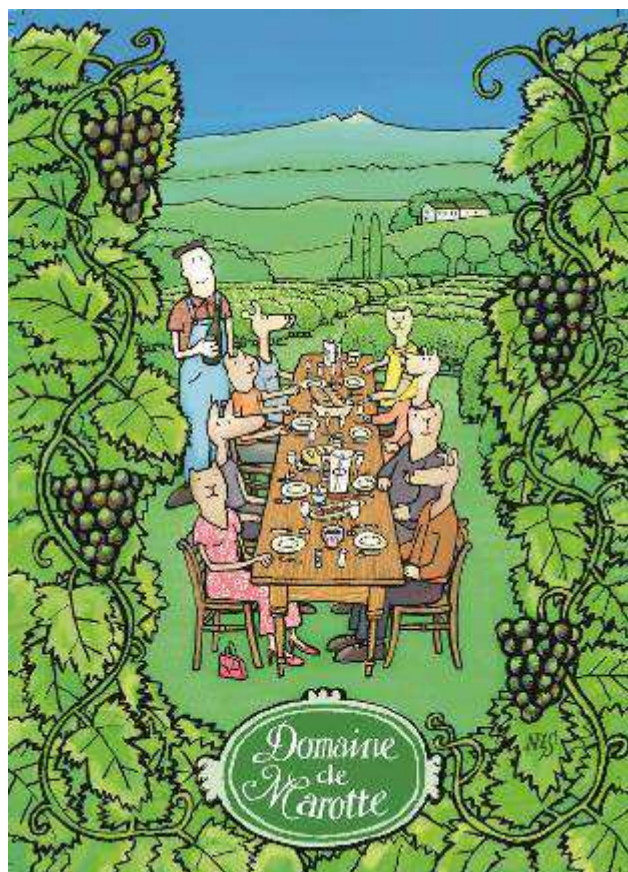
Gratis inloopproeverij van 17 uur tot 19 uur, vanaf 19 uur wijn/spijsavond.

Harderwijk: Bistro Wijnbar Klein Parijs, woensdag avond **13 april**.

Gratis inloopproeverij van 17 uur tot 19 uur, vanaf 19 uur wijn/spijsavond voor de wijn/spijsavond zijn helaas geen plaatsen meer beschikbaar.

Ottersum (L): Proeflokaal Bij Koos, donderdag avond **14 april**.

Gratis inloopproeverij van 17 uur tot 19 uur, voor de wijn/spijsavond zijn helaas geen plaatsen meer beschikbaar.



Op onze website en op onze Facebook pagina kunt u eventueel meer actuele informatie vinden.
http://www.marottevins.com/nl/nieuws/wijn_spijs+proeverijen+voorjaar+2016/13