



## Wijnbrief Automne 2016



We zijn net terug van een bezoek aan een herfstig Nederland waar we weer veel inspiratie hebben opgedaan. Ook hier op Domaine de Marotte is de herfst echt begonnen. De natuur heeft weer fantastische kleuren en op de Mont Ventoux is de eerste sneeuw alweer gevallen. Kortom alle ingrediënten voor een gezellige sfeer zijn aanwezig. Daarbij is het een mooie tijd om bij de open haard met een goed glas wijn in de hand terug te kijken op het seizoen 2016.



### Huiselijke veranderingen

In september is onze dochter Eline verhuisd naar de gezellige stad Lyon en zitten we hier voortaan nog maar met z'n vieren aan tafel. Eline woont nu - samen met een vriendin - op kamers in het oudste gedeelte van Lyon dat gebouwd is tussen de 12e en de 15e eeuw. Zij heeft het daar inmiddels uitstekend naar haar zin en is goed gestart met haar opleiding MANAA (Mise à Niveau en Art Appliqué), een soort design-academie. Onze Niels is ondertussen alweer begonnen aan zijn tweede studiejaar in Rotterdam en hij heeft er echt zijn draai gevonden. Gelukkig mogen we hier

thuis nog even genieten van Luc en Jules die allebei nog op de middelbare school zitten.

### Droogte

Afgelopen groeiseizoen was het erg droog in onze regio. In het voorjaar hebben veel gebieden in Frankrijk te kampen gehad met onstuimig weer met zelfs hier en daar hagelschade. Gelukkig is dit ons bespaard gebleven. De zomer was hier warm en droog. Zo droog dat er ongeveer 3 maanden geen druppel regen is gevallen.

Uiteindelijk hebben we een aanvraag ingediend om te mogen beregenen omdat we anders te veel droogteschade zouden oplopen en daardoor te veel suiker zouden krijgen in de rijpe druiven. In droge jaren zoals dit jaar zie je heel goed waar in de wijngaarden het bodemleven actief is en waar dat minder het geval is. Een investering in het bodemleven heeft dus echt zin. Mooie frisgroene bladeren geven nu eenmaal mooiere druiven dan planten die worstelen met de droogte. Omdat



irrigeren precies werk is hebben wij ons hierbij laten begeleiden. Als de planten namelijk te veel water krijgen resulteert dat in waterige druiven en als ze te weinig water krijgen lopen de planten kans op droogtestress. Gelukkig heeft de goede begeleiding zijn vruchten afgeworpen en geresulteerd in een fantastische oogst. Zowel in kwaliteit als in kwantiteit. Wij durven het jaar 2016 dan ook met een gerust hart ons mooiste oogstjaar te noemen!



### Oogst

Tijdens de oogst was iedereen zeer goed gemotiveerd door de mooie druiven en het zeer fraaie weer. Het Citaverde College was hier alweer voor de 13e keer met een groep leerlingen en hun begeleiders om ons te helpen. In de chai was er tijdens de oogst wat meer stress dan tussen de planten. Dit kwam omdat we - zoals altijd - een beetje ruimte te kort hadden om alles goed op te slaan en er veel cuves tegelijk stonden te gisten. Het nauwkeurig volgen van de cuves is veel werk want per cuve moet de

temperatuur goed gestuurd worden. Dit jaar hadden wij hulp van Thijs, een stagiair van de Hogeschool Inholland, die als opdracht had de energiehuishouding te optimaliseren. Hij had er zijn handen vol aan. Dit najaar hebben we ook twee stagiaires van de HAS uit 's-Hertogenbosch, Sacha en Marieke. Zij hebben twee verschillende opdrachten. Ten eerste een haalbaarheidsonderzoek naar ongefiltreerde witte wijn en ten tweede het optimaliseren van onze HACCP certificering en ons bedrijf voorbereiden op een IFS-certificering. HACCP is een verplichte certificering voor voedselproducerende bedrijven en de IFS-certificering gaat over kwaliteit.



## Marotte in de media

Dit jaar hebben wij weer veel media-aandacht gekregen. Zo werd tijdens de Tour de France de NOS-avondetappe op Domaine de Marotte opgenomen. Er keken ruim 1.5 miljoen mensen naar! Hierover kwam ook een artikel in Maison en France. En Daan kwam live in de uitzending op Radio-2 tijdens de oogst en later kwam hier een filmploeg van het KRO-NCRV programma De Rekenkamer.



Dit laatste programma moet nog worden uitgezonden. Tenslotte werd Elvire - als Limburgse wijnboerin - geïnterviewd door de lokale zender L1 tijdens het tweejarige bestaan van Rijks, het restaurant van het Rijksmuseum waar onze Cuvée Luc, Cuvée Niels en Cuvée Jules nu alweer 2 jaar de huiswijnen zijn.



## Nieuwe gezichten

Dit jaar hebben we weer veel bezoekers gehad op Domaine de Marotte die langskwamen voor een rondleiding, een proeverij, een picknick of een combinatie daarvan. Regelmatig zien wij mensen terugkomen en dat is voor ons een groot compliment. Afgelopen voorjaar is ons team aangevuld met onze nieuwe werkneemster Lynda. Lynda is Nederlands, is met een Fransman getrouwd en woont in de buurt. Ze is enthousiast en nieuwsgierig en helpt ons inmiddels uitstekend in de caveau. En nu het toeristenseizoen voorbij is gaat ze ook bij ons op kantoor aan de slag.

## Onderscheiding

Dit jaar ontvingen wij van de Inter Rhône de distinction oenotourisme, een bijzondere prijs voor de wijze waarop wij onze gasten ontvangen. In de hele Rhônevallei zijn er maar 10 bedrijven die deze prijs hebben gekregen. Bij de prijs hoort als cadeau een mooie bedrijfsfilm. Hier zijn wij uiteraard heel blij mee. Link: <https://youtu.be/G1rWvid2sYg>

## Bio

Omdat we biologisch produceren hebben we een aantal zaken op ons domaine moeten veranderen. Zo waren we verplicht om een plek te maken die we de 'aire de lavage' noemen om de spuit te vullen en deze na het werk weer af te spuiten. Het eventuele lekwater vangen wij daarbij op in speciale filterbakken. Omdat we toch bezig waren hebben wij meteen alle werkplaatsspullen gecentraliseerd. Dit werkt namelijk veel efficiënter en prettiger.



## Zwembad

We merken dat er meer en meer mensen al voor het hoogseizoen onze kant op komen om van de zon te genieten. Het is hier inderdaad al heel vroeg aangenaam weer alleen is het zwembadwater normaal gesproken dan nog niet helemaal op temperatuur. Daarom gaan wij komend voorjaar het zwembad verwarmen zodat iedereen dan al lekker een duikje kan nemen of een bommetje kan maken.



### SUMMUM

In 2015 maakten we onze eerste Cuvée SUMMUM. Dit is zo'n groot succes gebleken dat we besloten hebben om dit jaar een nieuwe Cuvée SUMMUM te maken. We doen ons uiterste best om deze snel beschikbaar te hebben zodat u deze al voor de feestdagen kunt proeven.

## Sélection de Marotte

Sinds enige tijd is de vraag naar onze wijnen groter dan de hoeveelheid die we kunnen maken. Dat is natuurlijk mooi, maar ook een probleem want "nee" verkopen is nooit goed. Daarnaast willen wij de prijs van onze wijnen zo min mogelijk laten stijgen waarbij wij alleen de reële kosten willen doorberekenen. Iets wat wij jammer vonden was dat wij regelmatig mooie kansen om wijn te verkopen moesten laten lopen omdat we niet voldoende wijn beschikbaar hadden. Maar daar hebben wij een oplossing voor bedacht. Zolang wij in de wijn zitten zijn wij namelijk ook lid van meerdere proefcommissies en jury's. Dit gaf ons de gelegenheid om kennis te maken met de wijnen van onze collega's en tevens te kunnen bepalen wat de kwaliteit daarvan is in vergelijking met onze eigen wijnen. Zo ontdekten wij dat er vele boeren zijn die echt hele mooie wijnen maken maar daar zelf geen afzet voor kunnen vinden. Vaak worden deze wijnen dan in bulk verkocht. Met andere woorden, ze vertrekken per tankauto en verdwijnen in de grote wijnplas. Dat vonden wij uiteraard heel erg zonde. Daarom hebben wij samen met deze boeren nieuwe wijnen ontwikkeld die wij onder de naam "Sélection de Marotte" verkopen. Het zijn assemblage wijnen die bestaan uit een beetje van onze eigen wijnen en een beetje uit de wijnen van onze burens. Uiteraard selecteren wij alleen wijnen waarvan wij vinden dat de prijs en de kwaliteit uitstekend zijn. Hierdoor kunnen we wel ingaan op aanvragen van grote klanten zoals het grootwinkelbedrijf, supermarktketens en restaurantketens.



**Wij wensen jullie heerlijke feestdagen!**

Daan, Elvire, Niels, Eline Luc en Jules van Dijkman-Coumans.

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