



## Wijnbrief Printemps 2017



Nog nooit was onze oogst zo mooi en nooit eerder heeft de verwerking ervan zo lang geduurd. Alles liep helemaal anders dan in voorgaande jaren. Zo nam bijvoorbeeld de vergisting veel meer tijd in beslag dan normaal. En de malolactische gisting is zelfs niet eens klaar. We hebben namelijk nog 2 cuves die niet zijn uitgegist. We noemen deze cuves nu onze troetelkindjes want dit lange gisten zou wel eens hele mooie aroma's kunnen opleveren. En daar gaat het natuurlijk om.

De winter was dit jaar kort en heel koud. Het kwik daalde hier zelfs een keer tot -10 C. Die lage temperaturen hebben ongeveer een week geduurd. Hopelijk was dit lang genoeg om de hoeveelheid ongewenste parasieten in de wijngaarden te verminderen. Nu wij deze week alweer in t-shirts aan het snoeien zijn vragen wij ons af of wij dit werk wel op

tijd af zullen krijgen. Bovendien zouden de wijngaarden wel wat regen kunnen gebruiken want tot nu toe is de neerslag minder dan in voorgaande jaren. Het handmatig snoeien van onze 23 hectaren is elk jaar weer een hele klus. We kunnen er pas mee beginnen als de bladeren gevallen zijn, meestal dus na de eerste nachtvorst. Dit was pas half december het geval. Normaal gesproken hebben wij vervolgens tot ongeveer half maart de tijd om deze klus te klaren. Naast snoeien hebben wij natuurlijk nog veel meer te doen. Daarbij kunt u denken aan het verzorgen van de wijnen, het wekelijks nalopen van de houten vaten, het bottelen van de wijnen, het onderhouden van de vakantiehuizen en het groot-onderhoud op ons terrein. Ondertussen bouwen we ook een nieuwe werk- en wasplaats om onze agrarische apparatuur te centraliseren en te onderhouden. Het afvalwater van het schoonmaken vangen wij hier op en reinigen het met een bio-filter zodat het niet meer ongezuiverd in de natuur komt. Het minst leuke werk is het opruimen van alle achterstallige administratie maar dat is nu gelukkig ook weer bijna klaar.

Elk jaar worden onze wijnplanten, net als wij, een jaartje ouder. Het wordt daarom elk jaar interessanter om wijn te maken omdat de rendementen van deze planten langzaam terug lopen maar de smaakconcentratie in de druiven daarentegen duidelijk toeneemt. Zo zijn we op het idee gekomen om een geconcentreerde houtgerijpte rode wijn van 100% Syrah te maken. Deze Cuvée Prestige komt dit jaar op de markt. Daarnaast maken wij ook een bijzondere rosé van de druiven van oude wijnplanten die wij op een ouderwetse wijze verwerken. De naam is: Rosé L'Authentique. Verderop in deze wijnbrief leest u hier meer over.



Ons nieuwe vakantiehuis in Mormoiron hebben wij in het afgelopen jaar aan veel leuke mensen verhuurd. Voor ons is het dan ook een groot compliment dat een aantal van hen graag terug wil komen. In onze vakantiehuizen op Domaine de Marotte ontvangen wij ook regelmatig gezellige terugkomers. Omdat we steeds vaker aanvragen hebben voor het vroege voorjaar hebben we besloten om ons zwembad te gaan verwarmen. Zo kan er voortaan nog eerder lekker gezwommen worden.



Even binnenkijken bij onze gîtes?:

Grand Gîte: <http://youtu.be/4RCRc-LIFG4>

Petit Gîte: <http://youtu.be/S3FUS9B8JWM>

Mazet: <http://youtu.be/tgfpq96DuY>

Le Vieux Chêne : <http://youtu.be/cwTdtPzt81Y>

Indien u meer informatie wilt stuur ons dan graag een mail naar [info@marottevins.com](mailto:info@marottevins.com)

Onze medewerkster Lynda is zwanger en zo verwachten we deze zomer weer een Marotte-baby. Daarom kan Lynda ons helaas niet het hele seizoen helpen in de caveau. Maar gelukkig nemen onze kinderen Niels en Eline deze taak graag van haar over. Zo kunt u bij hen hun eigen wijnen proeven, de Cuvée Niels en de Cuvée Eline.

Wij zien u graag op één van onze voorjaarsproeverijen in Nederland of op Domaine de Marotte.  
A bientôt!

## Vrienden van Marotte

Wij wonen en werken alweer bijna 20 jaar op Domaine de Marotte. In deze tijd hebben wij veel beleefd en hebben wij grote aantallen leuke mensen ontmoet. Niet alleen hier op ons domaine maar ook tijdens onze proeverijen in Nederland. Al deze mensen zijn wij de vrienden van Marotte gaan noemen. Daarom schrijven wij voor deze groep twee keer per jaar een wijnbrief over het wel en wee op Domaine de Marotte compleet met wijnweetjes en nieuwtjes.

Maar wij doen graag meer voor onze wijnvrienden. Vandaar dat wij deze speciale klanten altijd uitnodigen voor onze proeverijen en lezingen. En natuurlijk hanteren wij voor al deze mensen ook 'vriendenprijzen'.

Aan het einde van dit jaar vieren wij ons 20-jarig jubileum.

Inmiddels hebben wij al diverse ideeën om deze mijlpaal niet onopgemerkt voorbij te laten gaan. Volg ons op Facebook en kijk op onze site onder het kopje NIEUWS voor het laatste nieuws omtrent dit jubileum.

Daarnaast willen wij dit jaar een nieuwe website lanceren met een bijbehorende webwinkel. Deze webwinkel is alleen toegankelijk voor de vrienden van Marotte. Als vriend van Marotte kunt u hier - met uw eigen e-mailadres als inlogcode - lekker shoppen. Zoals elk voorjaar komen wij ook dit jaar naar Nederland om iedereen onze nieuwe wijnen te laten proeven. Vanaf 8 april staan er verschillende proeverijen gepland. Dit jaar zijn dat weer gezellige 'inloop proeverijen' waarbij iedereen langs mag komen wanneer het hem of haar schikt. En daar zijn natuurlijk ook de vrienden van onze vrienden van harte welkom. Bij iedere bestelling die u tijdens een van onze proeverijen plaatst krijgt u van ons een primeurwijn en een verrassing cadeau. Deze primeurwijn kunt u dan nog eens thuis op uw gemak proeven.



## Rosé L'Authentique

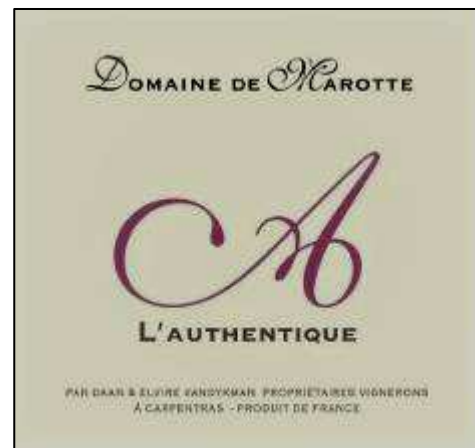


Al enkele jaren zijn lichtere rosé wijnen in de mode. Dit zijn wijnen met zo min mogelijk kleur en een maximale hoeveelheid frisse aroma's van bijvoorbeeld frambozen of perendrupsnoepjes. Deze wijnen laten zich vooral in de zomer lekker makkelijk drinken en ze zijn bijna altijd gemaakt met behulp van de directe persing methode. Hierbij gaan de blauwe druiven direct in de pers met daarbij soms een beetje enzymen om de schil iets 'op te lossen'. Het perssap is dan direct roze en door dit op lage temperatuur te vergisten ontstaat er een licht gekleurde en frisse rosé. Een andere manier om rosé te maken is de zogenaamde saignée methode, oftewel de bloedmethode. Hierbij gaan de blauwe druiven in een tank waarbij door het gewicht van de druiven het sap er uit wordt gedrukt. De schillen macereren (lossen op) daarbij in het druivensap. Zo komt dus zowel de kleur als de smaak uit de schil in het sap terecht. Na

enkele uren wordt het sap afgetapt om het vervolgens op lage temperatuur te laten vergisten. Door deze methode krijg je een wat gestructureerdere rosé met meer kleur. Onze Cuvée Jules is hier een uitstekend voorbeeld van. De saignée methode is ooit bedacht toen de rode wijnen in de Bordeauxstreek te weinig concentratie hadden. Daarom tapte men - nadat de druiven in de tank waren gedaan - de volgende dag het eerste sap af. Zo zaten er naar verhouding meer schillen in de tank ten opzichte van de hoeveelheid sap. Hierdoor werden de rode wijnen geconcentreerder. Tegenwoordig is deze methode niet meer nodig omdat de druiven geconcentreerd genoeg zijn.

Wij wonen niet ver van de Tavel, het grootste rosé producerende gebied van Frankrijk. Hier maakt men de rosé allemaal op de saignée methode maar - en dat is uitzonderlijk - zowel met blauwe als witte druiven. Deze methode geeft stevige geconcentreerde rosés met een echt wijnkarakter die het hele jaar lekker smaken. Vroeger werden bijna alle rosés volgens deze methode gemaakt. Door hun concentratie zijn ze goed te bewaren, dit in tegenstelling tot hun moderne broertjes van de directe persing methode. Uiteraard wilden wij deze klassieke methode van rosé maken ook eens uitproberen met zowel

blauwe als witte druiven. Het resultaat is een rosé van Grenache Noir, Vieilles Vignes, Carignan, Grenache Blanc en een beetje Roussanne. Deze druiven hebben we alleen 's nachts geplukt waarna wij ze 24 uur koud lieten macereren in een tank. Vervolgens hebben wij het afgetapte sap - net als vroeger - vergist op kamertemperatuur. Ten slotte heeft de wijn 1 jaar in een tank gerijpt en het eindresultaat hebben wij net afgevuld. Het is echt een verrassende wijn, zeker voor mensen die niet zo van de moderne rosés houden. Hij is krachtig met aroma's van kersen, bramen en een beetje vanille. Het is een 'vineuse rosé' wat wil zeggen dat er zelfs rode wijn tonen in te herkennen zijn. Deze rosé is lekker fris en hij heeft geen tannines maar wel een echte afdronk. Het is een perfecte rosé om als aperitief te drinken of als maaltijdbegeleider. Zo smaakt hij heerlijk bij diverse patés, stoofschotels, witvleesgerechten en vissschotels. We hebben deze rosé in een heel kleine oplage gemaakt, dus op = op. Zelf zijn wij heel trots op deze wijn waarmee wij zijn teruggegaan naar de basis van het wijnmaken. Daarom was het niet moeilijk om de naam voor deze rosé te verzinnen en heet hij L'Authentique.



### Cuvée Summum



Vorig jaar hebben we voor het eerst een mousserende roséwijn gemaakt van Mourvèdre. Deze wijn hebben we via de zogenaamde 'cuve close' methode geproduceerd. Dit houdt in dat we een jonge rosé maakten volgens de directe persing methode. Aan de jonge wijn hebben wij een neutrale likeur toegevoegd en deze mix hebben wij vervolgens laten nagisten in een gesloten tank. Het resultaat is een rosé met een mooie fijne bubbel. Daarbij is het voordeel dat de wijn vervolgens niet nog een jaar op fles hoeft na te gisten zoals bij champagne het geval is. Onze eerste cuvée Summum was een enorm succes. Op vele bijzondere gelegenheden was hij van de partij. Van een aantal van deze momenten kregen wij foto's toegestuurd en dat vonden wij erg bijzonder. Zo werd onze Cuvée Summum bijvoorbeeld geschonken bij het vieren van een geboorte, het behalen van een diploma en het kopen van een huis. Maar u kunt 'm natuurlijk ook gewoon drinken omdat hij zo lekker smaakt.

Wegens dit grote succes hebben we dit jaar weer een Cuvée Summum gemaakt. De druiven waren iets rijper dan vorig jaar waardoor er mooie rijpe aroma's ontwikkelden van bijvoorbeeld perziken en kersen. Het is echt een feest om een fles Cuvée Summum te openen! Toen we het bericht kregen dat in Nederland de zogenaamde 'extra luxe-accijns' van de mousserende wijnen af ging hebben we dit natuurlijk meteen gevierd met een fles Cuvée Summum. Want nu kunnen wij u deze wijn voor een nog aantrekkelijker prijs aanbieden. Onze Summum is niet alleen een feestelijk aperitief, maar hij smaakt ook lekker bij tapas, gekruide gerechten zoals curry en diverse nagerechten met meloen, perzik of aardbei. Of gebruikt u 'm eens voor het maken van een spoom, een super-dessert met mousserende wijn en citroensorbet.

### Viognier Late Harvest

Ook dit jaar hebben we weer een Late Harvest van Viognier kunnen maken. Helaas mogen wij de term Vendange Tardive niet gebruiken omdat deze door de wijnboeren uit de Elzas als merknaam is gedeponeerd. Het is wel apart dat de term 'laat geoogst' als merknaam kon worden vastgelegd, maar het is helaas niet anders. Vandaar dat wij de Engelse benaming 'Late Harvest' hanteren.

Dankzij het fantastische najaar hebben de druiven bijna twee maanden kunnen narijpen aan de planten. Zo zijn de druiven op een natuurlijke wijze mooi ingedroogd tot bijna rozijntjes. Helaas was er ook een beetje schimmel ontstaan door de vele ochtenddauw. Hierdoor moesten we heel secuur de beschimmelde druifjes verwijderen om de wijn te behoeden voor een muffe smaak. Het was echt monnikenwerk om alle druiven stuk voor stuk te selecteren, maar het resultaat is prachtig. Onze Viognier Late Harvest is een mooie stroperige wijn geworden die volledig natuurlijk is vergist zonder enige toevoeging.

Deze wijn heeft voldoende zuren om niet al te zoet over te komen. Zo smaakt hij heerlijk als aperitief maar hij is ook een uitstekende begeleider van diverse patés, blauwe kazen of een perendessert.



## Proefdoos Proef Marotte

Om onze wijnen beter te leren kennen hebben wij voor u een proefdoos samengesteld.

In deze doos vindt u:

- 1 fles Cuvée Luc blanc,
- 1 fles Viognier Late Harvest
- 1 fles Cuvée Jules rosé
- 1 fles Rosé L'Authentique
- 1 fles Cuvée Summum
- 1 fles Cuvée Niels.

U kunt de proefdoos bestellen via onze webwinkel of ons bestelformulier.

Let op! Per bestelling mag u maximaal 1 proefdoos bestellen voor de **speciale prijs van € 50.- i.p.v. € 56.30**

**Via de volgende link komt u op ons bestelformulier:** <https://goo.gl/DTbbbd>

**Uitnodiging inloop wijnproeverijen Domaine de Marotte**

**8 april – 13 april 2017. (gratis)**

Zaterdag 8 april 2017

**Ulestraten**, van 17 uur tot 19 uur

Boerderij De Wijngaardsberg

Wijngaardsberg 1

6235 ND Ulestraten

Zondag 9 april 2017

**Maartensdijk**, van 15 uur tot 18 uur

Boutique Botaboots

Industrieweg 24a

3738 JX Maartensdijk

Maandag 10 Afspraak op dit moment nog niet definitief.

Dinsdag 11 april 2017

**Rotterdam**, van 17 uur tot 19 uur (gratis)

Vanaf 19.30 uur kan je intekenen bij Wijn aan de Kade voor een

wijnmakersdiner à € 30,-

Admiraliteitskade 80

3063 EG Rotterdam

[www.wijnaandekade.nl](http://www.wijnaandekade.nl)

Woensdag 12 april 2017

**Bergen op Zoom**, van 17 uur tot 19 uur

Kantoorvilla De Pastorie

Prins Bernardlaan 64

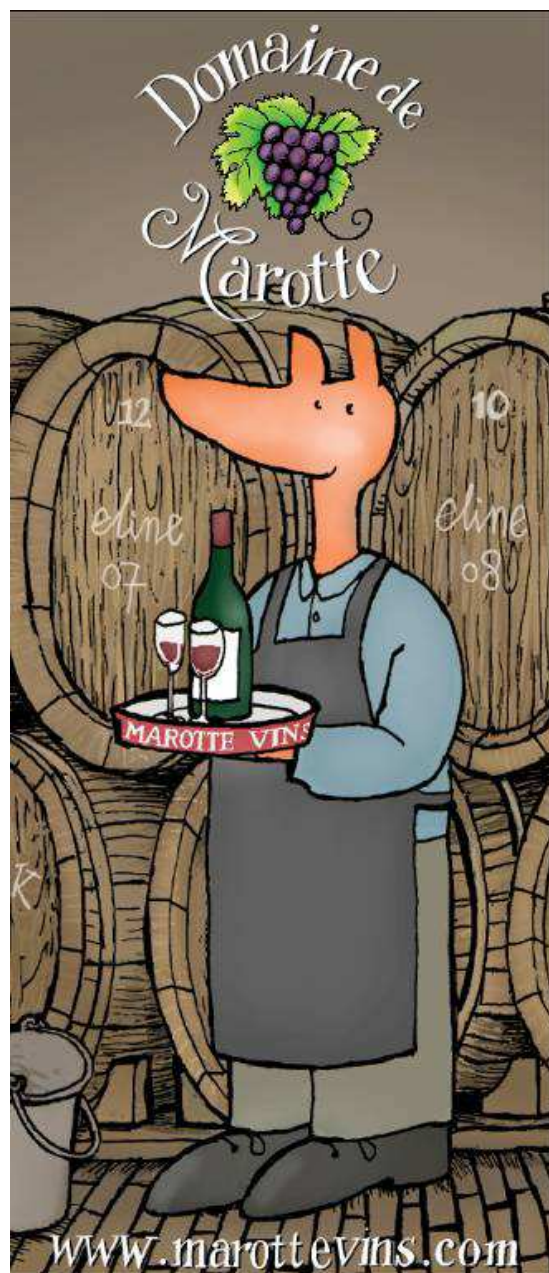
4615 BD Bergen op Zoom

Donderdag 13 april 2017 afspraak op dit moment nog niet definitief.

**Klik voor de laatste informatie over de proeverijen op onze Facebook pagina van Domaine de Marotte link:**



Graag zouden we van tevoren even horen als jullie komen. Stuur graag even een bericht naar [info@marottevins.com](mailto:info@marottevins.com) Alvast bedankt voor het sturen.



**Graag hopen wij jullie te mogen begroeten op één van onze wijnproeverijen of bij ons op  
Domaine de Marotte! Daan & Elvire van Dijkman – Coumans Niels, Eline, Luc en Jules.**

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