



Wijnbrief Automne 2017



Het is nu half november en we kijken terug op ons droogste seizoen ooit. Sinds 1947 schijnt het hier niet meer zo droog te zijn geweest. Vanaf eind april hebben we pas 3 regenbuien gehad, één van 3 mm, één van 11 mm en één van 36 mm. Hebben we echt te maken met een serieuze klimaatsverandering? We beginnen het toch langzamerhand te geloven. Sinds de laatste dag van de oogst hebben we - daar waar we konden - onze wijngaarden nog 6 weken water gegeven. Zo kunnen de planten beter reserves aanmaken voor het komend seizoen. Maar de situatie is echt zorgelijk.

Hoogst waarschijnlijk kunnen wij een perceel land van onze buurman aankopen waar wij al

een tijd ons oog op hebben laten vallen. En bij het filosoferen over de mogelijke druivensoorten die we hierop kunnen gaan telen denken we nu vooral aan droogtebestendige rassen.

Als het allemaal definitief geregeld is gaan wij komend jaar 1.5 ha druivenstokken aanplanten. Op dit moment is het project nog in de handen van de SAFER (een soort grondbank) die de agrarische gronden in Frankrijk beheert. Zij bepalen uiteindelijk wie de grond mag kopen. Dus bij deze deal kijken zij over onze schouders mee en gaan ze na of er niet een andere boer in de buurt is die eventueel meer belang bij de grond heeft. Onze hoop is groot dat dit niet het geval is. Voor Kerst weten wij het definitief en dan zullen wij de uitslag via Twitter, Instagram en Facebook communiceren.

De kwaliteit van de afgelopen oogst was bijzonder mooi maar helaas was de opbrengst heel erg laag. Om precies te zijn slechts 52% van het aantal kilo van vorig jaar. Dit is voor ons een zeer grote tegenvaller.

Druivenplanten zijn vooral in het voorjaar heel gevoelig. Door de warme lente liepen de planten dit jaar al heel vroeg uit. Maar helaas

kwam er toen een flinke nachtvorst

overheen en hadden wij al een schade van 20%. Vervolgens hadden wij in de periode van de vruchtzetting (het vormen van de vruchten) een aantal zeer koude nachten. De schade die onze planten hierbij opliepen konden wij inmiddels niet meer goed inschatten.

Later leek het er op dat er wel vruchten gevormd waren maar tijdens de groei bleven er in veel trossen diverse druiven qua groei achter. Daarbij kwamen nog de hoge temperaturen en het uitblijven van regen tijdens de rest van het seizoen. Zo hadden wij in juni al een week lang temperaturen van rond de 35 graden. Normaal is dit pas in augustus het geval.

Gelukkig hadden we goedkeuring om onze planten in het groeiseizoen water te mogen geven. Hier zijn we dan ook heel druk mee geweest.



De oogst begon door dit alles een stuk vroeger dit jaar. Op maandag 28 augustus gingen wij van start met onze Viognier druiven. En in totaal zijn wij ongeveer 5 weken aan het oogsten geweest. Het was best gek om dit jaar nu eens geen stress te hebben over de capaciteit van onze cuves. Maar - eerlijk gezegd - hebben we deze stress liever wel! Ook nieuw voor ons was dat wij bijna geen druiven hoefden te selecteren. Want door het droge weer hadden we vrijwel geen schimmels in de druiven. Deze oogst kenmerkte zich dus door een extreem mooie kwaliteit en een extreem lage kwantiteit.



Afgelopen voorjaar hebben we zwembadverwarming laten aanleggen en daardoor kon iedereen al vanaf Pasen zwemmen. Die week was het meteen meer dan 25 graden dus voor onze gasten leek het wel zomer. Echt heerlijk! Deze winter gaan wij een extra groot terras bij het zwembad aanleggen. Er komt ook een aanrecht om koffie of thee te zetten en wij plaatsen voor elke gîte een eigen koelkast.



Ook maken wij deze winter het hoofdhuis in onze 16e eeuwse mas klaar voor verhuur. Dit vakantiehuis gaat Le Mas heten en biedt op dit moment nog plaats aan 6 personen. Het huis kenmerkt zich door mooie oude elementen zoals hoge bewerkte plafonds en grote open haarden. Maar het huis is uiteraard ook voorzien van alle moderne gemakken zoals een goed uitgeruste keuken (met uitzicht op de Mont Ventoux) en een fijne lounge-ruimte met een grote flatscreen TV.

In het eerste jaar is de huurprijs zeer aantrekkelijk omdat we nog niet veel beeldmateriaal beschikbaar hebben en we nog niet goed op internet te vinden zijn. Voor meer informatie kijkt u op onze website onder het kopje gîtes. Maar u kunt ons natuurlijk ook een bericht sturen via: info@marottevins.com



Afgelopen seizoen hebben wij weer veel gezellige bezoekers mogen ontvangen op Domaine de Marotte. We zien steeds meer mensen terugkomen en dat is voor ons een groot compliment. Onze picknick-formule is zo langzamerhand uitgegroeid tot een romantisch uitje voor 2 maar natuurlijk is het ook een hele leuke activiteit voor families, reünies of huwelijken.



Prijsverhogingen

Het jaar 2017 was - zoals we eerder al schreven - zeer enerverend. Het begon met een mooie vochtige winter, gevolgd door een warme periode in februari en begin maart gevolgd door - helaas - enkele zeer koude nachten eind maart. De temperatuur daalde soms zelfs tot - 3°C. Doordat er al veel blad was uitgelopen bleek de schade aan de planten groot. Ongeveer 35% van onze planten was door de vorst beschadigd. De planten liepen wel weer opnieuw uit maar jammer genoeg kwamen er aan deze uitlopers geen druiven. Hierna hadden we een zeer warm voorjaar met helaas een stevige temperatuurdaling eind mei. Dit was niet best voor de druivenplanten die net in bloei stonden. Het gevolg was dat de bloesem snel uitviel en er dus maar weinig tijd was voor de bevruchting. Dit vertaalde zich in kleine trosjes met slechts een minimaal aantal druiven. Vervolgens hadden we een extreem droge zomer waarin slechts 23% van de normale hoeveelheid regen viel. Dit alles resulteerde voor Domaine de Marotte in de kleinste oogst sinds 1947. Maar - omdat er zo weinig druiven aan de planten groeiden - was de kwaliteit van de oogst daarentegen extreem hoog. Kortom: een geluk bij een ongeluk. Door deze zeer lage opbrengst zijn wij - om te kunnen overleven - helaas genoodzaakt onze prijzen iets naar boven aan te passen. We hebben besloten om de 'pijn' te verdelen over meerdere jaargangen zodat niet slechts één jaargang extreem in prijs hoeft te stijgen. Daarom gaan per 1 januari 2018 onze prijzen met ongeveer 6 % omhoog. Deze verhoging zal in eerste instantie alleen gelden voor onze huiswijnen te weten de Cuvée Niels rouge, de Cuvée Luc blanc en de Cuvée Jules rosé. We hopen dat u begrip heeft voor deze noodzakelijk stap.

Nieuwe jaargangen

In het voorjaar introduceerden wij onze nieuwe jaargangen witte- en roséwijnen. En nu is het tijd voor de nieuwe jaargangen rode wijnen. Omdat onze afgelopen oogst zo klein is hebben wij besloten om dit jaar geen Viognier Late Harvest, Cuvée Summum en Cuvée Authentique te maken. Uiteraard vinden wij dit jammer maar wij hopen zo wel voldoende wijnen beschikbaar te houden voor onze trouwe klanten van onze huiswijnen.



Cuvée Eline 2012

Ondertussen zijn we overgestapt op een nieuwe jaargang Cuvée Eline. Het is nu de beurt aan de editie 2012. De Eline 2012 heeft iets minder Syrah in de assemblage dan die van 2011. Deze wijn bestaat voor 40% uit - op een demi-muid (vat van 600 liter) gerijpte - Mourvèdre, voor 30% - op een 400 litervat gerijpte Syrah - en voor 30% uit - op een 228 liter vat gerijpte - Grenache. De totale rijpingsduur bedroeg ongeveer 18 maanden. De 2012 editie is een zeer mooie elegante en iets puurdere wijn dan de Eline 2011. Het is een wijn die zich perfect laat combineren met zwaardere gerechten zoals stoofschotels of groot wild. Ook bij gerechten met paddenstoelen en wintergroenten komt deze wijn heel mooi tot zijn recht. De wijn is nu al heerlijk op dronk maar u kunt 'm ook nog jaren bewaren waardoor er zich nog meer aroma's zullen ontwikkelen.



Vieilles Vignes 2014

Ook van onze Vieilles Vignes presenteren wij een nieuwe editie: de 2014. Het is een mooie, evenwichtige en vooral zuivere wijn die gemaakt is van de druiven van planten die - overwegend - meer dan 100 jaar oud zijn. Door deze hoge leeftijd hebben de planten zeer grote wortelstelsels gekregen. Druivenplanten gaan namelijk voortdurend opzoek naar vocht en voedingsstoffen. Hierdoor bereiken de wortels vaak een lengte van wel 10 meter! Door deze lange en vertakte wortels kunnen de planten heel veel voedingsstoffen, vocht en mineralen opnemen. Dit alles gaat direct naar de druiven. Daarom hebben de druiven van oudere wijnplanten veel meer smaak. En die smaak proeft u weer terug in de wijn. De Vieilles Vignes 2014 geeft nu al bijna al haar smaaknuances bloot. Het is een krachtige en kruidige wijn. U herkent duidelijk zwarte kersen en zwarte bessen. Deze wijn combineert fantastisch met diverse vleesgerechten waaronder klein wild!





Onderscheiding

Dit jaar kregen wij van het prestigieuze Concours des vins des Vignerons Independants een zilveren medaille voor onze **Viognier 2016**. Zelf waren wij al heel erg trots op deze wijn en nu ontvangen wij daarvoor ook nog eens een mooie onderscheiding. Behalve het 'gemopper' over het plakken van de medailles op de flessen is dit natuurlijk geweldig!



Voor nu wensen wij u en uw naasten alvast hele fijne feestdagen en een heel gezond 2018!

A bientôt!
Daan, Elvire, Niels, Eline, Luc en Jules
van Dijkman
Domaine de Marotte

www.marottévins.com / info@marottévins.com / Tel. 00 33 (0)490634327

Volg ons ook op :



Les vins de Domaine de Marotte:



De **Cuvée Luc Blanc** is 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!

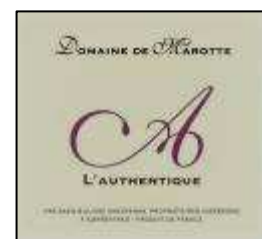
De **Viognier** is een echte geur en smaak gigant. Gelukkig heeft de wijn voldoende zuren zodat deze niet zwaar en log is. Je herkent de geur van peer, abrikoos, meloen en exotisch fruit. De smaak is vol en rond en de afdrank is zeer lang. Deze wijn is echt aan te raden als aperitief, maar hij is ook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



De **Cuvée Jules rosé** 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!



L'Authentique rosé is een stevige rosé met een verfijnde rode wijn aroma's. In de geur komen de volgende aroma's duidelijk naar voren; kersen, rode bessen maar ook aroma's als voorjaarsbloemen. In de smaak is deze wijn vol en heeft een hele fijne lange afdrank. Deze wijn combineert heel mooi met diverse tappar's en patés, maar ook met witvlees gerechten of stevige vis gerechten in saus. Heel opvallend is de mooie combinatie met gekruide eten uit de oosterse keuken. Maar ook als aperitief is deze wijn heel aangenaam!



In 2015 maakten we voor het eerst onze **Cuvée Summum**, een mousserende rosé. Wegens groot succes hebben we besloten om deze wijn in 2016 weer te gaan maken. De jonge rosé is op tank nagegist en heeft een heel klein beetje restsuiker, maar het blijft een type "Brut". 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**. (vendanges tardives) is een zeer bijzondere wijn. De Viognier druiven hebben we overrijp kunnen oogsten. 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 hele 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 vôtre!



De **Cuvée Niels**. De geur vol en rijk. Je ruikt kersen, pruimen, bramen, zoethout en zwarte bessen. De smaak is heel lekker stevig maar ook elegant. De afdrank is fris en rond met voldoende lengte. We vinden het zelf een hele goede evenwichtige wijn met een uitzonderlijke goede prijs-kwaliteit-verhouding. Ook gekoeld is deze wijn een aangename verrassing.

Cuvée Vieilles Vignes.

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 afdrank. 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

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.