

ERWIN

CLO[S] DES FRER[ES]

De oogstjaren

2015-2016-2017-2018-2019-2020-2021-2022

(de kronieken van acht jaar plukervaring)

“Een impressie van een uit de hand gelopen passie”



Oogstjaar 2023

Het jaar van de opluchting



Tijden kunnen veranderen. In mijn geval nogal ingrijpend. Toen ik op 31 december 2022 met heel veel spijt en onvoldoening in stilte een punt zette achter mijn professionele droom, liep mijn hoofd vol van verwarring en frustratie. Het loslaten van een zelf gecreëerd sociaal verhaal die met niets te vergelijken valt in Vlaanderen, is moeilijker dan verwacht. Na bijna 40 jaar is het vuur van mijn vrij en sociaal ondernemerschap nog niet uitgedoofd en brand mijn visionaire sociale ambitie verder. Keuzes maken is in dit geval niet altijd verliezen. Ruimte maken voor nieuwe mensen en ideeën is altijd een meerwaarde voor het algemeen belang. Ruimte maken voor uw zelf is helend, wat in mijn geval meer dan noodzakelijk was. En gelukkig had ik een perspectief. Door het feit dat ik steeds mijn professionele activiteiten heb gedifferentieerd, zal ik nooit in het gekende zwarte gat vallen. Daarenboven was ik volop geëngageerd (en anderhalf jaar bezig) om de grote fusie binnen de Gentse sociale huisvestingsmarkt aan te sturen, die tegen juli 2023 uiteindelijk zijn laatste fase moet hebben gefinaliseerd. Dus met een blik vooruit en de neus naar het zuiden, kon ik in het voorjaar 2023 mijn hoofd regelmatig schoon houden. Ik heb bewust gekozen om de deur gesloten te houden voor mijn vertrouwde professionele biotoop en een catharsis in te bouwen voor minstens 10 maanden. Het motto 'eerst weer gezond en gelukkig worden' was geen emotionele boodschap, maar pure realiteit. De zoektocht naar 'opluchting' kon eindelijk beginnen. Het oogstjaar 2023 werd plots de belangrijkste uitdaging van dit jaar. Dit is nieuw. De voorbije 22 jaar moest ik steeds een moeilijk evenwicht vinden tussen de besognes op de werkvloer in Vlaanderen en de besognes in de wijngaard in Sarriars. Deze spanning was soms ondraaglijk, waardoor ik op beide fronten soms de greep verloor in de jaarlijkse periode tussen eind augustus en begin oktober. Deze druk is nu voor het eerst weggefallen en het voelt goed aan. Ik heb sinds jaren mij nog nooit zoveel naar mijn geliefde wijnenclave kunnen terugtrekken en heb nog nooit zoveel fysieke betrokkenheid aldaar gevoeld dan in 2023. Op een tendinitis in de

rechter arm na -wat voor een ex-tennisspeler bijzonder eigenaardig is-, is het tot op heden mij welgevallen en probeer ik de sluimerende onrust te sublimeren. Met Jérémy hadden we in alle rust de provisoire kalender vastgelegd van snoei tot botteling. Hoewel een degelijke planning bij Jérémy niet altijd hetzelfde betekent dan hetgeen de overgeorganiseerde 'ik' ermee bedoelt, werd de kalender toch enigszins gerespecteerd. We konden ons rustig voorbereiden naar de pluk toe. Alle parameters stonden gunstig toen we op 22 juli 2023 huiswaarts keerden na een bewogen vakantieperiode in de Rhônevallei. We maakten ons op voor een uitzonderlijk oogstjaar, waarbij ik voor het eerst het volledig proces (inclusief voorbereiding) zou kunnen meemaken. En gezien de gunstige klimatologische omstandigheden en de late floraison werd de pluk voor de witte druiven pas voorzien eind augustus/begin september. Geen rush tegen de tijd, geen paniek van het laatste moment, geen galop achter de feiten, geen overhaaste beslissingen. Enkel lachende gezichten in de zuidelijke Rhône. Het was eind juli 2023.

Tijdens de week van 14 augustus veranderde de warme zomer in het zuiden naar een hete zomer. De temperaturen stegen naar de 38/39 graden in de schaduw. Geen mistral te bespeuren. De hitte werd broeiend en op 18 augustus werd voor het eerst de 40° graden overschreden. Op 22 augustus werd code rood uitgeroepen in de Vaucluse en de temperaturen stegen boven de 43° graden. In volle zon stonden de wijngaarden bloot aan temperaturen van boven de 55°. Alle hittestatistieken werden verbroken. Plots verdwenen de lachende gezichten in de Rhônevallei. De bladeren verloren hun veerkracht en droogde uit in nog geen vier dagen tijd. De fotosynthese blokkeerde en de druiven stonden bloot aan verbranding en uitdroging. De natuur kromp ineen en van de weelderige schoonheid van eind juli was niks meer te merken. Het klimaat slaat compleet op hol en niemand had deze omschakeling naar woensdijntemperaturen ingeschat, laat staan voorspeld. Het werd dus wel een rush tegen de tijd, het was wel paniek van het laatste moment, het werd weerom galop achter de feiten en we moesten dringende overhaaste beslissingen nemen. Jérémy plaatste een bericht dat de pluk bij hem noodgedwongen ging beginnen op donderdag 24 augustus. Tien dagen vroeger dan op onze voorziene kalender. Nog nooit werd zo vroeg geplukt. Ik ben op 23 augustus in mijn wagen gesprongen, richting Sarrians. Swaasi heb ik achtergelaten met haar besognes in Gent. Zij zal pas achter komen in september. Het zal een tijdje facetimen worden. Wat een rustige goed voorbereide aanloop van de oogst 2023 ging worden, is uitgelopen in een holder-de-bolder-moment waarbij ik met verbijstering van de ene verrassing in de andere terecht kwam. Ik voel het andermaal aan mijne kleine teen: het oogstjaar 2023 wordt weer de zoveelste stresserende belevenis. Het enige wat ik kon meenemen als opsteker, is het feit dat de bloedanalyses en de resultaten van mijn gezondheid in de juiste richting evolueren. En dat was zeker geen slecht begin.

Sarrians, 26 augustus 2023

Wat vooraf ging

De winter in Sarrians was vrij normaal. Veel regen in november en december zonder echt koud te zijn, een mooie warme maand januari en een frisse maand februari. Het werd daardoor weer geen truffeljaar in de Provence. Het jaarbegin proberen we steeds goed in te zetten met stevige wandelingen in de flora van de Vaucluse, terwijl de Franse 'bende van zes' nooit ver weg is om dit te vervolledigen met culinaire hoogstandjes.



Het jaar begon vinologisch ook niet slecht. Op de wereldwijnbeurs van de biologische wijnen te Montpellier scoorde Clos des Frères een zilveren medaille voor het moeilijk millésime 2021. Dit is een wijnjaar waar de wijnbouwer, ondanks de moeilijke klimatologische omstandigheden het verschil kon maken. Deze beurs is bijzonder representatief voor alles wat de biologische wijnbouw aangaat in de wereld. Daar zilver halen is een referentie en een opsteker tot in Tokyo. De start van een nieuw vinologisch jaar kon niet meer stuk.



Door de relatief zachte en natte winter in het voorjaar van 2023 was de bodem mals en bewerkbaar en konden we verder werken aan ons irrigatiesysteem, die we drie jaar geleden zijn opgestart. Door de duidelijke gevolgen van de klimaatsverandering moeten we anticiperen op het dreigende watertekort op de meest cruciale momenten in de wijnbouw. De droogte in het zuiden van Frankrijk wordt meer en meer zichtbaar en Jérémy wil op een verstandige manier de natuur een handje toesteken. Hoewel het debat rond irrigatie volop woedt, met voorstanders en tegenstanders, is het duidelijk dat diegenen die niet voorzienig zijn moeilijk nog jonge wijnstokken zullen kunnen cultiveren. Diegenen die wel voorzienig zijn op de steeds weerkerende dreiging van droogte, zijn niet verplicht altijd de kraan open te zetten. Ze kunnen op een perfectie manier een evenwicht zoeken met de vigerende waterhuishouding per terroir en zo gericht en slim de natuur helpen.



En dat is juist de bedoeling wat wij willen doen. Het is immers zo dat de echte dynamiek van een gezonde wijngaard pas te vinden is vanaf 15 à 20 cm onder de grond. Hoewel de wortelstructuur van een wijnrank tot 2 meter kan uitlopen, is vooral hetgeen er gebeurt tussen de 20 en 50cm onder de grond het belangrijkste voor de ontwikkeling van hetgeen boven de grond tot stand komt. De grootste 'behaving' van de wortelstructuur (ook bij zeer oude wijnstokken) zit juist in deze ondergrondse zone van 20 à 50cm. Deze behaving (= kleine minuscule worteltentakels die zeer actief zijn voor de alimentatie van de plant) vormen ook een eigen rijke biosfeer (= rhizosphère in de Franse vakliteratuur) waar ook andere fauna hun werk doen. Het is dus een misvatting te zeggen dat hoe dieper de wortel van een wijnplant reikt, hoe beter resistent de wijnplant is tegen de droogte. Het gevaar is vandaag dat door de klimaatsverandering de droge oppervlaktegrond (van 0 tot 15 cm) uitdijt naar diepere zone's en aldus de gevoelige wortelstructuur zal bereiken. Met een druppel-per-druppel-systeem dichtbij de wortelstam van de druivenrank, kan men erin slagen de rhizosfeer rond de wortelstructuur vochtig te houden en zo de plant voldoende water (lees energie) te bezorgen zodanig dat hij via de noodzakelijke fotosynthese volrijpe en kwalitatieve druiven kan produceren. Daarom zijn we nu al drie jaar bezig om meer dan 50ha met buisjes en leidingen te voorzien. We zijn er stellig van overtuigd dat dit gigantisch werk zichzelf zal terugbetalen op zeer korte termijn. Want de klimaatscapriolen zijn de laatste jaren niet bij te houden en het productieverlies is navenant. Je zult dit in dit verslag meerdere malen moeten lezen.

Ondertussen is de schapenkolonie van Jérémy uitgegroeid tot meer dan 150 stuks. Het is fantastisch te zien hoe zij de wijngaard in de winter mooi opkuisen en de biodiversiteit in stand houden. Zij zorgen ervoor dat de oppervlaktebodem (0 tot 15 cm) bewerkt wordt, zonder dat er zware tractoren doorheen de wijnranken moeten ploegen. Ze kweken ook als konijnen en Jérémy moet de troep al opsplitsen in twee kuddes.



Het is steeds een belevenis een troep te moeten verhuizen van de ene wijngaard naar de andere, waarbij er altijd één ambetanterik bij zit die met onze edele delen weet te spelen en een snood ontsnappingsplan weet uit te voeren. De hond die Jérémy speciaal heeft aangekocht om de schapen in het gareel te houden, slaagt niet echt in zijn opzet. Het is belachelijk om zien, maar dat beest is bang voor schapen en is uiteindelijk compleet nutteloos in het sturen van de kudde. De meerwaarde in het herdersgebeuren van diene Border Collie is mij een raadsel, maar als schoothond met hangende oogjes weet hij mij steeds te vertederen.

De maand februari was behoorlijk koud. Ook blies de mistral in deze maand behoorlijk heftig. De vegetatie zat in een diepe winterslaap. Het was ons aangeraden om stevige winterkledij aan te doen voor de wintersnoei die we op dat moment volop bezig waren. Daar heb ik mijn tendinitis aan te danken en mijn leeftijd zal misschien ook wel een rol spelen. Ondanks het feit dat de zon aanwezig was, sneed de mistral door merg en been. Op de nacht van 27 op 28 februari blies de mistral ook alle records aan flarden. Met een windkracht van meer dan 175 km/u blies hij zowat alles wat los zat onherroepelijk weg. Ons huis daverde op zijn grondvesten. Telefoonkabels werden afgescheurd en elektriciteitspilaren lagen op straat. Ook wij werden niet gespaard. Dat ik in deze omstandigheden mijn internet weer kwijt was, verwonderde mij geen knijt. Maar dat deze wind zomaar bomen kon neerblazen, overtrof mijn stoutste verwachtingen. En inderdaad, een grote (welswaar dode) boom op het einde van onze

wijngaard viel op de toegangsweg van mijn buurvrouw en sleurde alle bedradingen mee. Dat mens kon in dat stormweer niet meer buiten en had noch elektriciteit, noch telefoon. Terwijl ik mezelf aan de takken van de bomen moest vasthouden om niet weggeblazen te worden, hebben Jérémy en ikzelf in quasi onmogelijke omstandigheden het neergevallen slachtoffer proberen op te bergen en hebben onze buurvrouw haar verloren vrijheid de dag zelf nog teruggeven.



Het frisse weer liep door in de maand maart en de eerste knoppen (bourgeons) lieten op zich wachten. Ik kon mij in die periode stevig bezig houden met het fusieproject van ThuispuntGent (want zo noemt de nieuwe sociale huisvestingsmaatschappij in Gent) en met het inbrengen van structuur in de Stichting van Openbaar Nut Solidariteit, waarmee ik als afgevaardigd bestuurder mijn handen vol had. Toen we Jérémy's planning volgde om tegen eind april de witte wijnen te bottelen, zagen we dat de natuur begon te herleven en dat het klimaat duidelijk uit zijn wintermodus was gestapt. In perfecte omstandigheden hebben we onze witte Clos des Frères en witte Folie des Frères van het oogstjaar 2022 kunnen bottelen, alsook de rode Folie des Frères 2022. We waren opgetogen over de kwaliteit van de drie producten, met het besef dat ze weer een verrijking zullen zijn in het interessante gamma van onze 22 jarige wijnproductie. Onze trouwe wijnimporteur Van Hende zal weer in zijn handjes kunnen wrijven. Op verzoek en uiteraard vanuit mijn sociaal engagement hebben we dit jaar ook twee voluntaristische sociale projecten gesteund via de verkoop van een speciale botteling. Het is geen evidente oefening om een lekkere wijn uit het commercieel circuit te houden en aan productiekost weg te schenken aan trouwe vrienden met een gul hart. Maar gezien het (financieel) succes van vorige acties en door de degelijke productiemogelijkheid in 2022, mocht een nieuwe editie niet ontbreken. Zo ontstonden cuvée Santé Afrique (ter ondersteuning van een onderwijsproject in Kameroen, onder de auspiciën van Nico Burssens) en cuvée Bumba (ter ondersteuning van een medisch project in Kongo, onder de auspiciën van Marianne Dupré), die uiteindelijk fantastische zomerwijntjes zijn geworden.

Daarnaast hebben we ook in functie van onze twintigjarige samenwerking 10 balthazar flessen (15l) van Clos des Frères gemaakt. De eerste werd verkocht aan Commanderie Molenberg voor hun komend feestelijk kapittelbanket. Met zo'n fles Clos 2021 kan het feest nooit mislukken. De wijnmeester zal gespierde ballen of gebalde spieren moeten hebben om dit uit te schenken.



Ondanks het ontbreken van een nieuwe cavist, verliepen alle bottelingen vrij vlot. Onze inzet was daar niet vreemd aan. Maar het was duidelijk dat Jérémy het niet meer alleen kon bolwerken. De 57 ha die hij moet beheren vraagt veel van een mens. De wijngaarden moeten klaargemaakt worden voor het nieuwe oogstjaar en het snoeien met een team van zes medewerkers voor zo'n oppervlakte is niet ruim gerekend, de irrigatiewerkzaamheden met twee medewerkers is zwaar doorwerken, het bottelen, etiketteren en kartonneren met drie medewerkers is niet stilzitten, het expediëren van bestellingen met één medewerker is zeer krap, de 'elevage' van de rode wijnen in de kelder zonder medewerkers moet zowaar na de dagtaak gebeuren. Ondertussen moet Jérémy ook nog wijnbeurzen en biosalons alleen afwerken om zijn wijnen wereldwijd te positioneren. Eind april zag Jérémy er tien jaar ouder uit en je zag dat het ontbreken van een kundige cavist zwaar begon door te wegen in het beheer van het domein. De vorige -de Viking Thomas- is net voor de pluk van de oogst 2022 gaan lopen, omdat hij de biodynamie met schapen niet meer zag zitten. En ook in Frankrijk is de arbeidsmarkt een complete chaos. Na zes maanden en veel prospectiekosten kwam er op deze openstaande vacature welgeteld 0 sollicitaties. Onze sporadische hulp wanneer wij in Sarrians waren, heelde wat op de werkdruk maar was uiteraard geen structurele oplossing. De kelder bleef stil, Jérémy's flessen werden niet gebotteld en de noodzakelijke opvoeding van de wijnen dreigde in het water te vallen. De kelder heeft er eind april nog nooit zo stil en opgeruimd bijgelegen, wat in de wijnbusiness en zeker ten huize van Jérémy eerder als een verontrustend signaal mag beschouwd worden.



En het ergste moet nog komen. Zonder dat wij het wisten vond Jérémy nog de energie om een 'klein' feestje te organiseren naar aanleiding van het 20-jarig bestaan van zijn Caveau. Geen opendeurdag of een bijzondere degustatie voor trouwe klanten... nee... een driedubbele activiteit met een rockconcert als apotheose. Dit bericht kreeg ik onverwacht op mijne boterham via facebook en ik voelde het angstzweet bij mij uitbreken omdat ik het 'artistiek' organisatietalent van Jérémy onderwijl al een beetje ken. Dit feestje was niet in onze jaarplanning opgenomen en bleek een euforische bevlieging van mijne goede vriend ter plaatse te zijn.

Dimanche 28 mai
Jérémy Onde vous invite
À FÊTER LES 20 ANS
DU DOMAINE LES ONDINES
toute la journée

de 9h 30 à 12h et de 15h à 18h
 Venez découvrir son vignoble à pied ou en calèche, sa philosophie de Vigneron Berger. Dégustation & déjeuner champêtre au Cabanon. 10€ le verre et sa bouteille sur réservation !!

à partir de 12h30
 Agneaux à la broche de la Bergerie des Oliviers 15€ sur réservation. Ambiance avec **JossVorus** Concours de pétanque / Tombola

à partir de 19h
CONCERT "Why Not"
 Foodbus et Kaz Tonton pour vous régaler!

Vente des vins du Domaine
 Vacqueyras CDR Muscat...
 Rosé, Rouge ou Blanc!

infos et réservations
04.90.65.86.45
 jeremy.ondines@wanadoo.fr
 415 route de la garrigue sud - 84260 Sarrians

Dit komt niet goed, dachten wij bij ons zelf. Toen ik hem belde met de vraag of ik iets heb gemist, lachte hij dit weg met de boodschap dat ik verantwoordelijk zal zijn voor de toog en Swaasi een bijzondere meerwaarde zou kunnen zijn bij de logistieke ondersteuning van één en ander. De kunstgebitten die ik al heb kunnen verzamelen door met mijne mond vol tanden te staan de voorbije twintig jaar, begint ongeziene proporties aan te nemen. Swaasi en ikzelf hebben in allerijl onze vakantieplanning overhoop gegooid en zijn hals over kop, na het leuk en geslaagd 30-jarige-kapittelfeest van Commanderij Osiris, op zaterdag 27 mei naar Sarrians gedenderd. Toen we in de vooravond toekwamen was Domaine les Ondines omgetoverd in een feestzone. De briefing van de 'chinese' vrijwilligers was kort en duidelijk: maakt dat de 500 aanwezigen eten en drinken hebben. De ambiance komt van zichzelf!

500 aanwezigen!!!??? Het volgende kunstgebit werd aan de collectie toegevoegd.





En of het feest geslaagd was? Zeer zeker. Hoe in de Provence alles op zijn poten valt is onwaarschijnlijk. De natuurlijke ongedwongenheid is nergens zo pobleemoplossend als hier. De zon en de blauwe lucht lijkt alle doemscenario's te doen wegsmelten. Hoe de degustaties in de wijngaard met provinciale huifkarren, de barbecue met 'agneaux à la broche' voor 500 man, het pétanquetornooi met dertig ploegen en het uiteindelijk rockconcert zorgeloos in elkaar zijn overgevloeid, is voor mij nog steeds een raadsel. Eén zaak was wel duidelijk: ze konden ons diep in de nacht compleet uitgeput opvegen met een vuilblik. De toog heeft goed gewerkt en op de logistiek kon geen opmerkingen worden gemaakt. Nog één boodschap werd gauw meegegeven: afspraak morgen om 12u voor de afbraak van de feestzone.

De nacht van 28 op 29 mei was dus kort en heftig, want ook het weer sloeg om. Diep achter de Ventoux donderde en bliksemde het alsof het vuurwerk van Monteux weer tot leven was gekomen. Met kleine oogjes stonden we over de middag met een zestal lotgenoten op de verlaten feestzone voor de Caveau. Terwijl we volop bezig waren met de opruiming, brak de hel uit. Het klimaat is voor de zoveelste keer op hol geslagen. Nog nooit zo een zondvloed meegemaakt. Alles van de feestzone werd weggeblazen. Tonnen regen viel uit de lucht en de feestbaches scheurden door het watergewicht. De feestzone werd een ravage. Wat een geluk dat dit niet gisteren is uitgebarsten. Dan zouden er doden zijn gevallen. De aartsengel Jérémy is neergestreken en heeft weer voor het nodige geluk gezorgd.



Het werd dus een 'dubbel' onvergetelijk moment, waarbij de Provinciaalse kwinkslag alle miserie wegsloeg. Op naar het volgende...

En er stond voor ons nog veel op til!

Einde mei en begin juni heeft het onwaarschijnlijk veel geregend in de zuidelijke Rhône. Op veertien dagen tijd is er een hoeveelheid neerslag gevallen dat overeenkomt met het jaarlijks debiet. Voor het toerisme was dit een heftige tegenslag; voor de wijnbouw een onwaarschijnlijke zege. Het klimaat is zo onvoorspelbaar geworden. Wijnbouwers moeten vandaag stalen zenuwen hebben en over een portie wendbaarheid beschikken om zich telkens daaraan te kunnen aanpassen. Maar de wijngaarden floreerden in gezondheid en de productie leek wel overweldigend te zijn. Sinds jaren hebben we geen 'vendange verte' gedaan, maar dit jaar zijn we tweemaal door de wijngaarden gegaan om de oogst te temperen en het rendement terug te brengen tot maximaal 6 trosjes per rank. Het zijn zotte tijden. In 2021 verloren we bijna 60% van de oogst, terwijl we vandaag de wijnrank tot aanmaning moeten roepen. En dit allemaal door de niet meer te volgen klimatologische capriolen.

In Gent was ik ondertussen intens bezig, samen met Marc Huygebaert, de laatste fase van het fusieproces van Thuis.Gent te finaliseren. Het was immers de bedoeling tegen 1 juli 2023 de nieuwe statuten goedgekeurd te krijgen en de laatste inkanteling van het sociaal verhuurkantoor (die ik nota bene destijds als Voorzitter van het OCMW van Gent had opgericht) rond te krijgen. Dit proces is uiteindelijk perfect gelukt, waarbij ik mijn mandaat als Ondervoorzitter vanaf 1 juli 2023 ter beschikking heb gesteld. Ondertussen heeft de Vlaamse Regering onze nieuwe sociale huisvestingsmaatschappij erkend en de nieuwe werking volgens de principes van een moderne sociale onderneming gevalideerd.

Als ik op mijn professionele loopbaan terugkijk kan ik mij zowaar een (sociale) fusiespecialist beginnen te noemen en dit alles in functie van het algemeen belang, de organisaties en ten gunste van duizenden

geïmpacteerde mensen: de fusie van het AZ De Bijloke met het Institut Modern tot het AZ Jan Palfijn; de fusie van Solidariteit voor het Gezin met Thuishulp tot vzw i-mens en nu de fusie van De Gentse Haard met WoninGent tot Thuis.Gent en in feite is ons wijnproject ook één grote fusie tussen Domaine les Ondines en Clos des Frères. Enfin, een kleine reflectie die bij op kwam in de late uurtjes bij het schrijven van dit jaarlijks oogstverslag.

Wat ook nog op til stond waren de voorbereidingen van de Mondial van de Baronieën van de Commanderie des Costes du Rhône van 28 juni tot 2 juli en de uitzonderlijke wijnreis van Commanderie Osiris-Gent van 10 tot 14 juli, naar aanleiding van hun 30 jarig bestaan. Een mens weet wat doen, vooraleer de vakantie lonkt. Tussendoor had ik nog enkele medische controles om het gemoed wat op te krikken en twee cortisone-injecties in mijn rechter arm omdat die verdomde tendinitis pijnlijk bleef aanslepen.

De Mondial van de Commanderie des Costes du Rhône was een onverwacht succes. Alle Baronieën ter wereld waren afgezakt naar de wijnuniversiteit Suze-la-Rousse om naar aanleiding van hun vijftigste verjaardag een bijzonder moment te vieren en de missie van hun opdracht nog eens kracht bij te zetten. Het majestueus kasteel pulde uit van het volk tijdens het grote avondfeest. De drie andere dagen waren vooral interessante overlegmomenten tussen de consuls en hun delegaties. Als Consul van de Vlaamse Baronie heb ik mijn stem duidelijk laten horen en gepoogd wat nieuwe reflexies mee te geven aan een organisatie die langzaam aan het scleroseren is en waar verjonging niet echt aan de orde is. Dat de rijke traditie uiteindelijk nog de meeste aandacht krijgt en dat de parade met de historische gewaden prominent zichtbaar wordt gemaakt, lijkt een evidentie zelve. Of we binnen 15 jaar nog zullen bestaan en nog kunnen paraderen met onze rijke Rhône-tradities, is een andere vraag. De zaadjes van deze laatste bedenking werd door de Baronie Gent gepland in het geweten van de Grand Maître en werd als 'ambetant' ervaren. Vlamingen en Gentenaars blijven toch altijd ambetanteriken en koppigaards, nietwaar?



Veel leerrijker en tegelijkertijd ook boeiender was de vijfdaagse Osiris-wijnreis , waar maanden voorbereidingen aan vooraf zijn gegaan. Om iets uitzonderlijks te presenteren, moet je ook uitzonderlijke inspanningen doen. De wijnreis (die eerder een edele studiereis was) had de bedoeling de typiciteit van de verschillende Rhône-appellaties bloot te leggen. De nauwkeurig gekozen wijnbouwers gaven telkens een ander gezicht van hun wijnregio en hun wijnvisie. Zo werden voor de deelnemers Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Cairanne, Plan de Dieu en Roaix op een originele wijze een openbaring. 's Avonds werden mooie momenten gezocht waar wijn en gerecht elkaar vonden, waar mens en wijn één werden en waar deelnemers vrienden werden. De twee bijzondere intronisatie-kapittels gaf aan dit alles nog een extra dimensie. De organisator was uiteindelijk gelukkig en ik had het gevoel dat elke deelnemer ervan genoten had . De wijnreis kreeg

zijn apotheose met de wijnfeesten van Vacqueyras op de 14 juli. De ontlading van een zware week was zeer groot. De terugreis bij sommigen zal geen evidente oefening geweest zijn.

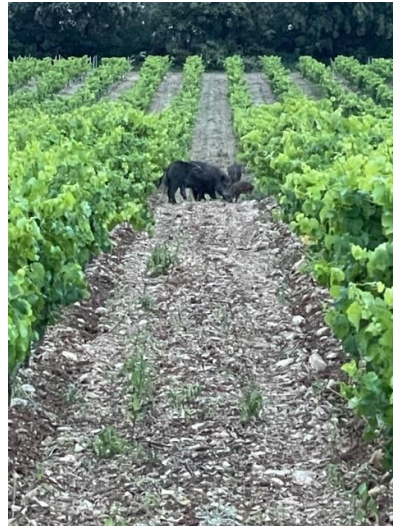


De week daarop zijn we in vakantiemodus gedoken. Swaasi en ikzelf hadden na de eerste zes turbulente maanden het echt nodig. Het klimaat was lekker warm en de zon was omni-present. De maand juli was een rustige heerlijke maand. De wijngaarden blonken, de wijnbouwers lachten, de toeristen glunderden en de Fransen staakten voor de zoveelste keer. De fauna en de flora veerde op in al dat moois. De Ouvèze (= het riviertje die langs het wijnplateau van de 'garrigue' laveert) zat zelf vol met water en geurde door de bloemen langs de oever. Al deze weelde bracht zelf het jachtwild tot in de wijngaarden. De everzwijnen dartelde met hun kroost tussen het gezonde loof en de wijngaarden in bloei. Ondertussen had Jérémy goed nieuws te melden. Een witte raaf is bij hem binnengevlogen en hij heeft een nieuwe cavist aangeworven. De eerste kennismaking was

veelbelovend. Iemand met een scholing uit Bourgogne kan alleen maar onze stijl versterken. Zijn naam is ook Thomas (Brechet) en hij is ook jong en rijzig. Hij heeft deze maal geen vikingbaard en lijkt rustig en heel gestructureerd. Dit zijn eigenschappen die in Domaine les Ondines als een meerwaarde kunnen tellen. Zijn vuurdoop was het Domaine les Ondines te vertegenwoordigen in de Plan de Dieu-happening tijdens de Osiris-wijnreis.



Cavist Thomas Brechet



everzwijnen in de wijngaard

Het voelt allemaal goed aan. Ik ben nu tevreden en uitgerust. Tijd om naar huis te gaan. Het is 22 juli 2023. We hebben nog veel tijd voor de voorbereidingen van de pluk. Uit de eerste opmetingen zouden we pas starten met de pluk rond 28 augustus. Traditiegetrouw zou dit viognier moeten zijn. De floraison was ook een week later dan vorig jaar. Maar op dit vlak zijn er geen zekerheden.

Tot het berichtje van 22 augustus van Jérémy mijn maand augustus volledig in de war stuurde....

Sarrians 26 augustus 2023

Het oogstjaar 2023

Voor het eerst in 22 jaar laat ik Françoise achter in Gent en doen we de start van de wijnpluk niet samen. Voor het eerst kan ik er ook bij zijn bij de pluk van de witte druiven. Want de boodschap van Jérémy was niet mis te verstaan: de pluk start in Domaine les Ondines op 24 augustus 2023. Weer vroeger dan vorig jaar en dat was al ongezien. Woensdag 23 augustus ben ik dus solo vertrokken naar Sarrians met de bedoeling om 18u met Jérémy te overleggen. Want de ravage van de woestijnweek in de zuidelijke Rhône tussen 14 en 22 augustus moet bijzonder heftig zijn geweest.

De 1000km-trip naar Sarrians was zenuwachtig. Verkeer was druk en de talrijke vrachtwagens leken even gehaast als ikzelf. Zo'n eenzame rit naar het verre zuiden is steeds een 9-uur-durend moment van zelfreflectie en overpeinzing. De grote vraag is steeds hoe het zal zijn met de gemoedstoestand van Jérémy. Elke jaar is het alsof de oogst voor hem een verrassing is. De pluk is bij Jérémy steeds een aanslag op zijn optimisme. Ik weet dat ik mijn beste psychologische vaardigheden moet bovenhalen om de ambiance een zekere kans te geven. Meestal lukt het mij wel. Maar toestanden als in 2018 of

2021 wil ik echt niet meer meemaken. Het blijft voor mij nog altijd een uit de hand gelopen passie, die altijd moet resulteren in iets moois. De gedachten van een lastige ongeorganiseerde overhaaste pluk, met klimatologische stoorzenders, waart door mijn hoofd en maakt de rit dubbel zo lastig. Jérémy kreeg ik niet aan de lijn, waardoor ik vooraf niet kon polsen of mijn gedachten juist of fout zaten.

Rond 18u kwam ik bezweet toe op Domaine les Ondines, waar Jérémy als een stormfuselier volop bezig was om zijn Cave enigszins in orde te maken voor het morgenoffensief. Ik zag meteen dat het niet goed zat. Hoewel Jérémy voor zijn doen behoorlijk strijdvaardig was, liet hij mij onmiddellijk bij mijn aankomst enkele wijnpercelen zien. De roussannes zagen er zwaar toegetakeld uit en de wijngaard was kaal en geel van kleur. In normale omstandigheden moet de wijngaard in deze periode groene frisheid uitstralen en moet de vegetatie weelderig zijn. Door de oververhitting van de vorige week, waren de wijngaarden in herfstmodus te zijn terecht gekomen. Vooral de witte roussanne en de jonge syrah kregen het hard te verduren en hadden hun kracht verloren. Door de letterlijke verbranding van de bladeren, stopt de fotosynthese en ook de verdere ontwikkeling van het fruit. De plant komt in een blokkeringsstress, waardoor er geen vocht meer naar het fruit wordt gekanaliseerd. Integendeel, de overlevingsreactie van de plant is dan juist het tegenovergestelde door het vocht uit zijn fruit te pompen om zichzelf te alimenteren. Zo krijgen we dan op een zeer korte periode 'krenten' in plaats van druiven en is het evenwicht tussen zuren en fenolen in de tros druiven compleet zoek. Dit is blijkbaar gebeurd op nog geen vijf dagen tijd. De prachtige vooruitzichten die ik nog had meegekregen begin augustus, zijn door de woenstijntemperaturen gekeerd tot een triestig schouwspel voor sommige varrianten. Ik begrijp het humeur van Jérémy ten volle. De moed zakte in mijn schoenen. Het zal toch niet waar zijn. Daar gaat mijn plezier van mijn uit de hand gelopen passie.



gele dorre vegetatie



uitgedroogde roussanne

Het was nu Jérémy zelf die mij motiveerde niet te pessimistisch te zijn, want enerzijds de grenaches, de clairettes, de cinsaults, de viogniers hebben de hitte behoorlijk goed doorstaan en anderzijds kondigden ze deze weekend regen aan die de oogst mogelijks volledig zal redden. Dit zou een fantastische werking kunnen hebben op de syrahs en de bourboulencs, die nu aan het spartelen waren in de warme nazomertemperaturen. De strijdvaardigheid van Jérémy was aanstekelijk en ik vergat het aanzicht van de catastrofale roussannes. Hij sleurde mij mee naar de Cave om mij meteen aan het werk te zetten. Mijn auto was nog niet ontdaan van mijn bagage of ik moest al meteen Jérémy helpen de wijnpers op zijn plaats te zetten en een paar zaken klaar zetten voor de pluk van morgenvroeg. Het was duidelijk dat de kelder helemaal niet klaar was voor deze zeer vroege pluk.

Ik ben uiteindelijk om 20u30 thuis gekomen om mijn huis te openen, de wagen te lossen en snel te gaan slapen. Voor een avondlunch was geen tijd meer. Ik moet om 5u30 opstaan. De oogst 2023 start om 6u30 met de pluk van de zwaar toetgetakelde roussanne. We kunnen niet meer wachten en de lange rit moest zo snel mogelijk uit mijn lijf. Nachtrust was de enige optie.

Donderdag 24 augustus stonden we bij een prachtige zonsopgang in de wijngaarden te plukken. De roussanne naast de woning van Jérémy en deze achter onze woning gingen eerst voor de bijl.



De pluk van de roussanne op ons terroir

Nog nooit werd roussanne zo vroeg geplukt in de geschiedenis van de wijnbouw in de zuidelijke Rhône. In Châteauneuf-du-Pape is hij blijkbaar al vier dagen geleden geplukt om dezelfde redenen. Nog nooit werd roussanne voor de viognier geoogst. Allemaal uitzonderingen en unicums door de waanzinnige capriolen van de natuur. Trouwens de temperaturen waren nog steeds zeer hoog en naderde om 7u 's morgens reeds de 30°. Over de middag ging het weer naar de 40° evolueren. Dus we moesten snel werken om de druiven niet te warm in de wijnpers te deponeren. Om 11u werd de pluk stopgezet omdat het onmenselijk was om in zo'n hitte te labeuren. Daarenboven is het ook niet goed voor de druiven, wanneer ze te lang worden blootgesteld aan zonlicht en hitte. Vrijdag 25/8 deden we hetzelfde. Ondanks de dreiging van onweer, deden we ook zaterdag hetzelfde. Maar zaterdag gebeurde iets waarop alle wijnbouwers aan het wachten waren. Een daling van de temperatuur was voelbaar en regenwolken kwamen vanachter de Ventoux naar ons toegewaaid. Tijdens de nacht van 26 op 27 augustus brak een onweer los. Er viel iets meer dan 25ml/m² water. De temperaturen zakten van 40° naar 20° overdag. De mistral die daarop volgde liet de temperaturen zelfs dalen tot 18°.

De oogst 2023 was gered. De 'opluchting' was zeer groot.

De syrahs rechtte hun rug en pakte voldoende water op. De frisse nachten van de dagen daarop lieten toe om de zuurbalans van de druiven weer wat op te krikken. We moesten nu van deze grote temperatuurswissel gebruik maken om alle witte druiven in perfecte toestand binnen te halen. Van maandag 28 t.e.m. woensdag 30 augustus was het behoorlijk fris en blies de mistral toch tot 80km/u. De plukploeg werkte van 7u tot 17u door. Thomas en ikzelf waren heftig bezig in de cave om al het binnengebracht fruit de juiste bestemming en behandeling te geven. Na twee dagen waren we al op elkaar ingespeeld en zonder woorden slaagden we er zelfs in de slechte roussanne van de eerste dag

toch enigszins te sauveren. Jérémy laveerde tussen de wijngaarden en de cave en moest overall inspringen waar iets mis dreigde te lopen. Het werden zeer lange dagen en ons voedingspatroon was niet alleen sterk verstoord, maar ook ongezond. We sliepen tijdens de eerste plukweek amper vijf uren per nacht. Tussendoor werden nog nieuwe assemblages gemaakt van nog opgeslagen wijn van vorig jaar, om de kelder vrij te maken voor de komende oogst. Samen met onze oenoloog (die ook Thomas noemt) zijn we erin geslaagd nieuwe pareltjes samen te stellen, hoofdzakelijk voor de wijnen van Jérémy. En toch heb ik beslag gelegd op vier vaten van 500l. Ik was dermate onder de indruk van de inhoud van die vier verschillende vaten, dat ik hiermee iets speciaals ga doen. Ik heb ze met plezier geconfisqueerd. Het zal voor mij een tweede 'opluchting' zijn wanneer ik zal weten hoe ik dit zal commercialiseren. Het zal geen Clos of Folie worden, maar een eenmalige unieke wijn van uitzonderlijk hoog niveau. Misschien iets om mijn nieuw leven te bezegelen? Misschien iets om mijn nieuwe toekomst te symboliseren? Of gewoon iets om de nieuwsgierige wijnliefhebber op het verkeerde been te zetten?

Op donderdag 31 augustus viel de mistral en de temperaturen stegen weer naar dragelijke zomertemperaturen. We zijn nu begonnen met de pluk van de jonge syrahwijngaarden. Ook de oude prachtige cinsault werden binnen gehaald. De kwaliteit was bijzonder goed en ik zag Jérémy groeien doorheen zijn vermoeidheid. We zijn nu een week bezig en 80% van de witte druiven zijn binnen, 100% van de druiven voor de rosé zijn geplukt en twee grote cuves met uitdagende syrah zijn aan het gisten gegaan. Naast de klassieke problemen (een pomp die stuk gaat, een tractor die sputtert, de plukmachine met een elektronisch probleem, een wijnpers die soms weerbarstig doet, Robert (=de temperamentvolle vader) die overhaast een remorque vol druiven wist te kapseizen, ...) verloopt de pluk gesmeerd en behoorlijk gecoördineerd. Zelfs Christelle, onze administratief medewerker en in sommige gevallen ook het lief van Jérémy zit volledig in de plukmood van het moment en heeft zelf de 'pied de cuve' (overrijpe druiven die we versneld tot gisting late komen, om die desgevallend op een biologische wijze toe te voegen aan cuves om de vergisting versneld te doen opstarten) eigenvoetig geperst.



Christelle in actie



Jérémy in gedachten

Onze oude 'Chaoui' die ons 20 jaar in de kelder heeft bijgestaan is er nu niet meer. Die rol moet ik nu invullen. De oude 'Chaoui' is nu den ouwe Erwin geworden. En ondanks de tendinitis in mijn rechter arm, doet de ouwe Erwin nog goed mee. Ik leef mij uit, ik leer nog alle dagen bij en vooral de symbiose

tussen Jérémy-Thomas en mezelf zorgt voor een zeer interessante en creatieve werkomgeving. Dit is lang geleden dat ik dit nog eens heb gevoeld.



De opluchting bij de syrah

Zondag 3 september is mijn eerste rustdag. Tijd om wat op te schrijven en te reflecteren in de zon. De middaglunch samen met Jérémy deed deugd. De siësta in de namiddag was te lang. Morgen vliegen we er weer in. De weergoden houden zich koest en geven ons een prachtige nazomer. Het wordt de week waar we waarschijnlijk ook de eerste grenaches gaan plukken.

Sarrians, 3 september 2023

Het was aan niets te merken dat zondag een leuke relaxed recupdag was, wanneer de hectiek van maandagmorgen mij overviel. Ik wist dat er een drukke week op ons afkwam en dat de pluk van verschillende percelen zich diende af te spelen in de eerst komende dagen. Maar dat er een bombardement aan activiteiten plotseling door het hoofd van Jérémy is geschoten, met als gevolg complete chaos in de structuur van de planning van het begin van de week, was voor mij toch een verrassing na onze geruststellende diner van de dag voordien. Hij moet ofwel slecht geslapen hebben of een acute ingeving van paniek hebben ondervonden van al het werk dat op de plank lag. Zijn humeur was niet te pruimen en dan kan hij op sommige momenten bijzonder grof zijn tegen zijn medewerkers. De mooie idyllische zonsopgang van 6u30 stond in schril contrast met gebrul van de stemmen in de cave en het gedaver van de wijnpersen en een ontristingsmachine op volle toeren. Ik had onmiddellijk door dat Jérémy even het noorden kwijt was, mede door het feit dat hij reeds om vier 's morgens machinaal gaan oogsten was. Dit was niet voorzien. En de kelder moest dus holder-de-bolder alles in gereedheid brengen om de eerste oogstwagens te ontvangen rond 6u 's morgens. Als je niets zegt, kunnen we ook niet om 6u paraat staan. Daar stond hij dan zichzelf zenuwachtig te maken, wanneer de meeste medewerkers tussen 6u30 en 7u volgens afspraak toekwamen. Iedereen sprong in een kramp en dat was voor de volledige maandag een voldongen feit. We liepen achter de feiten aan. Er werd die dag machinaal geplukt, er werd met 16 man manueel geplukt, er werd zowel rood als wit geplukt wat organisatorisch een gigantische impact heeft, twee wijnpersen (één op gelijkvloers en één in de kelder) werden gelijktijdig geactiveerd, ondertussen moesten we nog wijn van vorig jaar

verplaatsen van de ene cuve naar een andere (om meer vinificatieplaats te krijgen), we moesten de oogst van vorige week goed aansturen en onder temperatuur houden en er werd witte Vacqueyras 2022 klaar gemaakt voor de botteling. Je leest het goed. Er moet worden gebotteld tijdens de plukactiviteiten, waardoor de bovenverdieping logistiek bijna ontoegankelijk werd. Blijkbaar had Jérémy een serieuze bestelling vanuit Amerika ontvangen voor de levering van witte Vacqueyras en deze zal blijkbaar deze week worden opgehaald. Vermits de wijn nog op cuve werd bewaard (= beter dan op fles) moest die bottelingsopdracht er vlug nog tussendoor worden bijgenomen. Een zottekot had er niets aan. Op zo'n momenten word ik ijsig kalm en probeer ik Thomas te ondersteunen in zijn opdracht om 7 dingen tegelijk te doen. Maandag 4 september werd uiteindelijk zeer laat afgerond en omstreeks 21u werden de kelderdeuren gesloten. Het was geen leuke dag en de week was amper begonnen en de vermoeidheid kliefde doorheen onze lijven. Op dinsdag 5 september werd deze hectiek verder gezet, met dien verstande dat het humeur van onze grote chef tot enige redelijkheid was teruggebracht.

Het positieve in deze ambetante start van de week, was ook dat we begonnen zijn met de eerste rijpe grenachedruiven binnen te halen en dat het klimaat ongelooflijk mooi, warm en stabiel is. Volgens de voorspellingen zullen deze prachtige weeromstandigheden nog minstens voor een week gelden. Daarenboven zijn er al 7 cuves perfect in vergisting gegaan (4 witte en 3 rode) en hebben we 10 houten wijnvaten gevuld met heerlijk witte en roséwijn die ook volop in hun alcoholische vergistingsfase zitten. Alle wijnen in opbouw proeven zeer goed. Als ik op het einde van het daglabeur voor mezelf wat tijd gun en alles in stilte kan proeven, dan besef ik dat al het harde werk niet voor niets is geweest. Het is nog vroeg om conclusies te trekken over het millésime 2023, maar elk glas die ik mezelf met mijn pipet bedien voelt aan als een 'opluchting'. Bij het verlaten van de caveau, in het aanschijns van de zonsondergang, zit achter het stuur van zijn oranje Mehari steeds een glunderende socioloog die bij wijlen ook een gelukkige vinoloog kan zijn.



Sarrians, 5 september 2023

Woensdag 6 september werden opnieuw op twee fronten gewerkt. De laatste witte druiven werden binnengehaald en de aanzet tot de zoete witte muscat de Baumes de Venise is gestart. Streng selectie van de druiven in de wijngaard en bij de receptie in de wijnpers was noodzakelijk om de overrijpe

muscats een zekere toekomst te geven. Daarnaast werd onze plukmachine nu voor het eerst ingezet voor de IGP-wijnen van Jérémy. Ook de laatste syrah in Travaillan (een wijngaard iets buiten de appellatie Plan de Dieu) werd machinaal aangevallen. De resultaten zijn overal zeer bevredigend, hoewel de zuurbalans bij eerste aanblik aan de lage kant is. We maken ons geen zorgen. Er moet nog veel geplukt worden en de grenaches lonken mooi.



plukmachine in volle reiniging



**de selectie van de muscats met
mijne 'slechte' rechter arm**

Donderdag 7 september was het weerom vroeg opstaan. Ik ging deze middag maar tot 13u werken, want Swaasi is op komst. Samen met Guy, mijn schoonmoeder Vivianne is Françoise om 7u 's morgens vertrokken naar Sarrians. Ze zal omstreeks 17u arriveren en Linda en ikzelf gingen voor een heus culinair ontvangstcomité zorgen. Het werd mijn eerste leuk feestje sinds ik holder-de-bolder 14 dagen geleden uit Gent ben vertrokken. Het deed deugd en voor het eerst vloeide de wijn niet in cuves of wijnpersen, maar in onze kelen. We gaan een korte rustpauze inlassen, want maandag 11 september zullen we waarschijnlijk starten met de eerste fase van de manuele pluk van Clos des Frères. Zondagavond doe ik moet Jérémy mijn laatste ronde in de wijngaard en analyseren we de druiven op hun maturiteit. Dan beslissen we welke percelen rijp zijn voor de vroege oogst van onze Clos 2023. Dit moet er boenk opzitten. Er zijn geen andere opties! Het wordt een belangrijke week. De weervooruitzichten ogen mooi en zeer warm. We moeten opletten dat we geen confituur gaan plukken en dat de zuren nog van enige waarde zullen zijn. Dit wordt de uitdaging van dit millésime.

Sarrians, 9 september 2023

Terwijl de eekhoortjes dartelend in de truffel-eik van onze voortuin hun ochtendspel op een amusante manier demonstreren, rijd ik langzaam in het ochtendgloren mijn oprit af richting Domaine les Ondines. Het is maandag 11 september en de pluk van Clos des Frères staat op de agenda. Het weer blijft gewoonweg prachtig en warm. Geen zuchtje wind in de lucht. De plukploeg vertrok om 7u 's morgens naar het eerste terroir. In totaal worden 5 specifieke percelen gebruikt voor de oogst van Clos des Frères: 1 perceel oude syrah (goed voor 1 oogstwagen, waarvan de druiven niet worden ontritst); 1 perceel zeer oude grenache (goed voor twee oogstwagens); 2 percelen met 20 jaar oude grenaches (goed voor 4 oogstwagens); en 1 perceel met jonge counoise (goed voor een halve oogstwagen). De basis van de Clos des Frères 2023 zal op deze manier gevinifieerd worden en zal dus bestaan uit 80%

grenache, 13% syrah en voor het eerst in de geschiedenis van Clos des Frères, 7% counoise. Alle grenache en counoise werden ontritst. Op de percelen van de 20 jaar-oude grenache moet wel stevig geselecteerd worden, omdat door de vroege rijping niet alles homogeen klaar was. Hiervoor worden bijna twee dagen uitgetrokken om bijna 5 ha manueel te oogsten. De ambitie lag hoog, want in een niet evident wijnjaar, maakt de wijnbouwer altijd het verschil.

Terwijl de plukploeg met de opdracht vertrok, maakte ik met Thomas de kelder in gereedheid en poetste de cuve 6 (waar de druiven in moesten) nog eens helemaal schoon. Ondertussen staan de kelderwerkzaamheden niet stil. De weekend (lees: enkel zondag) is steeds een moment waar alles in slow-motion gaat en we de kelder even tot rust laten komen. Maar maandag is het dan weer alle hens aan dek, omdat de vergistingsresultaten en de temperaturen van de cuves ons dwingen tot acties: remontages, delestages, het verhangen van de koelpanelen, het bijsturen van de computergestuurde koeling van de cuves, de opvolging van de laboresultaten die we tijdens het weekend hebben binnengekregen, de vaststelling van dringende déboubage (= het ontdoen van droesem in de witte wijn tijdens het gistingsproces, als eerste biologische klaring van de wijn), de stringente controles en bijvullen van de wijnen die op houten vaten aan het gisten zijn, etc... Het begin van de week tijdens de pluk is altijd spektakel en het is best dat je goed uitgerust bent om deze georganiseerde chaos enigszins onder controle te houden. Nu de druiven van mijn topcuvée eraan kwamen, maakte dit mij alleen nog wat nerveuzer. Daarvoor werk en investeer je een jaar lang.



**'déboubage' van de witte
wijn in vergisting**



**remontage à l'air,
gezien vanop de grond**



ontritsen van de druiven



**remontage à l'air
gezien vanop de cuve**

De voormiddag liep gesmeerd: met vier waren we stevig bezig in de kelder. De eerste druiven van Clos des Frères kwamen binnen en waren van zeer goede kwaliteit. Het kon ook niet anders, want het waren de oude wijnstokken die eerst aan de beurt waren. Deze oude kanjers (van 60 tot 80 jaar oud) produceren weinig en daardoor zijn ze autoselectief. Op deze wijngaarden hoeft amper trossen weggesmeten te worden en hebben geen 'grappillons' (= kleine nagroei van druiventrosjes van een 4à5 druifjes die weinig materie hebben, maar veel vocht en scherpe zuren) waarop moet gelet worden. In de namiddag werd het 20jaar oude perceel achter ons huis geoogst. Hier moet wel geselecteerd worden, omdat tussen de prachtige trossen ook roze niet volrijpe trossen hingen. Deze moeten verwijderd worden en laat men via de manuele knip op de grond vallen. Niet echt bruikbaar voor kwaliteitsvolle en hoogstaande wijnen. De plukkers weten wat ze moeten doen.

Diegene die hierop controle moet voeren is diegene die de tractor bedient. In ons geval is dit Robert (de temperamentvolle en kleurrijke vader van Jérémy), die op deze manier zich nuttig kan maken met de enige zittende job tijdens de hectische wijnpluk. Robert, niet echt ingenomen door een kwaliteitscharter en veeleer genietend van volume en volle oogstwagens, legt de instructie naast zich neer en laat iedereen alles plukken. Ik verslikte mij in mijn druivensap toen ik in de namiddag de eerste

oogstwagens op mij zag afkomen. De oogstwagen lag boordenvol, maar de roze schijn van de trossen in het zonlicht deed mij panikeren. Ik riep een paar mensen uit de kelder om mij te helpen te triëren. Maar de schade was gebeurd. Ik probeerde Jérémy, die ergens onderweg was, te bereiken om zijn vader tot orde te roepen. Er waren immers nog twee oogstwagens voorzien deze middag. Maar Robert was niet te stoppen. Voor hem zijn trossen = opbrengst. Hij is duidelijk nooit wijnmaker geweest en dat voel je zo meteen aan. Hoe meer trossen, des te beter!, is zijn motto. Als een zot zat ik achteraf te triëren om het kaf van het koren te scheiden en daardoor mijne Clos des Frères te redden. Op het einde van de middag kwam een tevreden Robert glunderend met de laatste oogstwagen naar de caveau, terwijl mijn woede geen grenzen kende. Het gesprek die daarop volgende was niet het meest aangename van de laatste jaren. Zijn argument dat wat 'zure onrijpere' druiven wat tegengewicht kunnen brengen tegen alle het suikergeweld van het moment, liet mij met verstomming staan. Opnieuw kon ik een kunstgebit aan mijn collectie toevoegen. Op deze manier valt niet over kwaliteitswijn te praten, op deze manier heeft het geen zin verder te discussiëren. Jérémy moet morgen dan maar een hartig woordje met zijn vader voeren, want uiteindelijk is het allemaal delicaat en niet eenvoudig voor mij.

Dinsdag 12 september gaan we cuve 6 (Clos des Frères) vervolledigen, vooraleer we het loslaten voor het vergistingsproces. We gaan eerst de interessante counoise plukken om dan het resterend deel van de 20 jaar oude grenaches aan te pakken, tot de cuve vol is. De rest van de mooie (geselecteerde) grenaches gaan in cuve 4, waar Jérémy zijn 'passion'-versie zal maken. Ik hoop dat alle instructies goed zijn doorgegeven en dat Robert toch tot wat inzicht is gekomen. Het is maar drie uur werk meer.

Terwijl ik getrouw mijn plicht deed om in de kelder alle densiteiten en temperaturen van de cuves en vaten op te nemen en te registreren in het logboek, hoor ik de eerste tractor met de eerste oogstwagen van deze morgen het terrein oprijden. Ik spurte naar boven om geen druif te missen, wanneer ze in cuve 6 worden gedropt. Ik kon mijn ogen niet geloven. Het was zowaar nog slechter dan de laatste oogstwagens van gistermiddag. Toen ik aan een medewerker vroeg van waar die druiven kwamen, bleek dat Robert zich vergist had van perceel. Toen was voor mij de maat vol. Ik belde Jérémy op, die weeral ergens onderweg was, met het probleem. Die wist er ondertussen al van omdat de medewerker mijn reactie en mijn instructie van de dag ervoor nog niet had vergeten. Jérémy had toen de instructie gegeven om 6 plukkers naar de caveau te sturen om samen met mij de slechte oogst van de goede te scheiden. Want de mooie counoise lagen onderaan de oogstwagen, terwijl de broel (goed voor IGP-wijnen) er bovenop lag. Het was quasi onbegonnen werk. In zo'n oogstwagen ligt een ton druiven. We hebben er bijna een kwart ton uitgezwierd. Leuk is wat anders. Toen Jérémy in de caveau aankwam, was de eerste ernstige woordenwisseling in 23 jaar samenwerking een feit. Wanneer dergelijk amateurisme wordt getolereerd, wanneer dergelijk nonchalance wordt toegelaten, wanneer dergelijke fouten zich opstapelen, dan hoeft dit voor mij niet meer. Wanneer er wordt geïnvesteerd in een stevige plukploeg om manueel het verschil te maken in kwaliteitspluk en men laat het maar lopen, dan is het niet alleen zonde voor het geld maar dan kan je evengoed een plukmachine erdoor jagen met beter resultaat. Mijn ontgoocheling zat diep. In een millésime waar veel wordt gevraagd van de wijnbouwer, mag men zo'n steken niet laten vallen. Hopelijk hebben we cuve 6 nog tijdig gered, maar mijn humeur was dermate naar de knoppen, dat ik even de deur achter mij heb toegetrokken. Het schouderklopje van Jérémy had een averechts effect.



Ik ben even rust gaan opzoeken tussen de wijngaarden. De Mehari was mij enige toeverlaat. Deze middag kan iedereen mij gestolen worden. Swaasi heeft wat oplapwerk.

Ik haat 'middelmatigheid'!
Altijd geweest!

Sarrians, 12 september 2023

Rancune en jaloezie zijn twee karaktertrekken die ik niet bezit. Emoties (zoals boosheid) zijn belangrijk, maar moeten altijd oprecht binnen een bepaalde context geuit kunnen worden. Ze moeten altijd iets teweeg brengen waar iemand anders weg mee kan. Meestal moet dit in een verstandige omgeving leiden tot een leermoment. Zo heb ik het aanvoeld toen ik 's anderdaags (13/9/2023) om 7u mijn werkzaamheden in stilte verder zette in de caveau. Een zekere catharis zweefde doorheen de kelder, met het besef dat de komende dagen kwalitatief een tandje moest worden bijgestoken. Deze week was inderdaad determinerend en alle druiven moesten binnen zijn voor zaterdagavond (16 september). De weervoorspellingen kondigden zware regens aan in de nacht van zondagmorgen. De week daarop zal het weer warm maar onstabiel worden. Dus een zeer stringente planning ontpopte zich in het hoofd van Jérémy, waarbij de meer dan 25 medewerkers (plukkers, cavisten, tractor- & plukmachinechauffeurs, bureelmedewerkers en opgetrommelde vrijwilligers) zich stevig moesten vasthouden aan hun bretellen. Het vuurwerk van de dag voordien zal niet opwegen tegen de harde arbeid van de komende vier dagen (en nachten). Jérémy wou kost bij kost de zuren van de nog hangende (grenache)druiven capteren. De komende regens zouden dit ernstig om zeep kunnen helpen. De labometingen gaven Jérémy gelijk. De fenolische rijpheid zat goed, suikers met overvloed en de pH zat rond de 3,5, terwijl de kleurintentie (IC) rond de 8 schommelde. Water zou alles reduceren en mogelijks de overrijpe druiven doen openbarsten. De 'go' galmde tussen het beton van de kelder en het ijzer van de tractoren. Instructies werden nu gevat en duidelijk in groep doorgegeven.

Woensdag was enorm zwaar en ik moest omstreeks 19u uitgeput het strijdtoneel verlaten. Hetgeen we hebben binnengehaald was van superkwaliteit. De nieuwe instructies hebben hun vruchten afgeworpen. Prachtige grenaches waren het toonbeeld van deze woensdag. Mogelijks zit de productie van een nieuw 'cuvée G' in de pijplijn.



Prachtge grenache op de selectieband tot in de houten vergistingcuve: een 'G' in de maak?

Het team heeft nog twee uur langer doorgewerkt. 's Nachts kreeg ik opeens last van mijn linker schouder. Pijnscheuten weerhield mij van de noodzakelijke nachtrust. 's Morgens zat mijn linker schouder volledig geblokkeerd. Wat een sukkelaar ben ik geworden: tendinitis in de rechter arm + ontstoken trapeziuspier in de linker schouder. De drie voorbije weken hebben blijkbaar een aanslag betekent op mijn musculair systeem. Nu de cruciaalste week op mij afkwam, zit ik net nog niet in een rolstoel. Swaasi heeft een arsenaal aan zalven en sprays op mij afgevuurd en heeft mij in een wurggreep genomen met de meest pijnlijke kamasutra-rug-massage die je maar kunt indenken. Het heeft mij recht gehouden. Op wilskracht en een beetje welwillendheid van mijn collega's heb ik de drie komende dagen redelijk goed doorstaan. Terwijl ik met mijn fysische besognes overhoop lag, lag Jérémy overhoop met één van zijn bestuurders van de plukmachine. Die had er niet beter op gevonden om met dit zwaar gedrocht van de baan te gaan en zich vast te planten in een gracht. De chassis was verwrongen en de schade was groot. De plukmachine was ingezet bij collega wijnbouwers. Maar onze machine moest nog worden ingezet op vrijdag om alle druiven van het terroir in Travallain (= de Plan de Dieu van Jérémy en de Folie van ons) te oogsten. Lichte paniek overviel het team. Na veel gesleur en getakel zijn we erin geslaagd de machine uit zijn benarde situatie te bevrijden. Jérémy heeft het stuur overgenomen om de machine verder uit te testen of ze nog bruikbaar was voor de komende dagen. De opgeroepen technici van de firma van de machine, keken bedrukt en zagen een geraamde schade van 50.000 euro. Gelukkig waren de vitale delen van de plukmachine niet geraakt (= de kanalen van reinigingslucht, de oogstkloppers, de sensoren, de opvangband, etc...) en kon hij nog functioneren. Alles zat wel nu schots en scheef, maar de machine deed het nog. We hebben door deze heisa meer dan een halve dag verloren, die we moesten compenseren later op de avond. Het werd dus weer nachtwerk. Ondertussen waren wij bezig met de eerste 'décuvages' om plaats te maken voor verse druiven. Een décuvage betekent dat de wijn van de most wordt gescheiden en dat de most wordt geperst. Dit kan enkel wanneer de alcoholische gisting volledig achter de rug is en dat degustatief de wijn zijn beste punt heeft bereikt. De wijn die uit de most wordt geperst (= perswijn) wordt met de basiswijn (vin de goute) samengevoegd en wordt dan opgeslagen voor verdere 'elevation' de komende maanden. In dit geval waren de eerste syrahs aan de beurt die veertien dagen geleden aan hun fermentatie waren begonnen.



Het donkere sap sijpelt uit de wijnpers

Vrijdag 15/9 was van het zelfde laken een broek. Een zeer intense dag, waarbij de machine tot 3u 's nachts actief was geweest. Om 3u in de ochtend, in de donkere koelte van de nacht, werden de druiven van Folie des Frères 2023 in de caveau gebracht en in cuve I1 ondergebracht.

Om 5u 's morgens is het zwaar beginnen regenen. Jérémy heeft het weer voor mekaar gekregen. Alles op tijd binnen en met een resultaat dat mag gezien worden. Opnieuw was de 'opluchting' groot. Ik heb dit niet meegemaakt, want de kreupele was ondertussen al kermend onder de lakens gedoken, nadat Swaasi haar martelaarskunsten op mijn rug had botgevierd. Zaterdagmorgen moest ik weer present zijn om de laatste loodjes van de oogst 2023 goed te kanaliseren. Toen ik omstreeks 7u30 op het domein toekwam, liep Jérémy nog steeds rond. Hij had de laatste twee dagen amper geslapen. Onze cavist Thomas was nergens te bespeuren. Die lag knock-out in zijn bed na een zware oogstnacht. Ik beloofde Jérémy deze ochtend de leiding van de kelder op mij te nemen en de nodige remontages te doen in functie van onze degustatieresultaten. Hij kon gaan slapen. Maar ja, Jérémy is Jérémy niet zonder nog een verrassing. Hij trommelde alle zombies en gesneuvelden rondom hem op en instrueerde dat morgen een groot feest wordt voorzien ter viering van het einde van de pluk!. Dat er nog een klein perceeltje mourvèdre moest geplukt worden, was geen afdoend argument om het feest met een week te verschuiven. Bouzit kreeg de opdracht twee schapen te slachten, Robert moest de grill om te 'brocheren' in gereedheid brengen, Christelle kreeg de opdracht salades te maken en taart te gaan kopen, Emma (de stagiaire) kreeg de opdracht voor aperitiefhapjes te zorgen, iedereen die bij de pluk betrokken was werd opgetrommeld om op zondag 12u aanwezig te zijn... en vooraleer we konden reageren lag Jérémy al lang te snurken in zijn bed. Het was zaterdag 13u. Het volgende kunstgebit vervoegde mijn collectie.

Zondagmorgen, voor de grote festiviteiten, moest iedereen nog stevig aan de slag. De oogst van de voorbije drie dagen moest worden gekoesterd en de kelder lag volstrekt vol. 45 cuves (van groot tot klein) zijn aan het gisten en moeten in bedwang worden gehouden. Thomas, Camel en ikzelf wisten niet eerst waar lopen. Een rustige aanloop naar de plukkersdiner zat er gewoon niet in. Om 13u waren we rond en konden we zowaar het licht uitdoen in de kelder. Het zweet stond op onze voorhoofden. We kropen voldaan uit de kelder, de ene wat eleganter dan de andere en zag plots dat er dertig man op ons stond te wachten. De geordende chaos heeft weer geleid tot een leuke apotheose. Jérémy was duidelijk uitgeslapen en was in zijn nopjes. Terwijl ik mijn geradbraakt lichaam enigszins in een

geruststellende plooi probeerde te leggen, dartelde Jérémy rond in een groene schotse legerkilt. Andermaal stond ik met mijn mond vol tanden en riep luidkeels: leve mijn collectie! Een artiest blijft een artiest. Ik heb nog niet alles gezien.



Het plukkersdiner was een overrompeling van verhalen, waarbij blijkbaar mijn 'colère' bij iedereen is blijven hangen. Met een lach werd Robert verschillende malen door de modder getrokken. De wijn vloeyde rijkelijk. De 20-tal Tunesiërs waren tijdelijk een islam-gelofte kwijt en lieten de Côtes du Rhône hun welgevallen. Het harde werk van de voorbije drie weken werd geschiedenis, de harde woorden van de voorbije dagen werden anekdotiek, de pijnlijke spieren werden geheeld en beneveld en de gistgeuren uit de kelder deden veel goeds vermoeden. Mijn oranje Mehari stond te blinken met zijn neus in de richting van de geplukte wijngaarden. De rit naar huis was niet meteen rechtlijnig. De glimlach op mijn gezicht resumeerde alles. De 'opluchting' met het resultaat was groot.

Nog nooit werd het einde van de pluk op 17 september 2023 gevierd. 23 jaar geleden begonnen we nu met de grenache te oogsten en werd het einde van de pluk gevierd na de eerste week van oktober. Waar gaat deze klimaatsverandering eindigen?

Sarrians, 17 september 2023

De week van 18 tot en met 22 september ziet er voor mij iets gevarieerder en rustiger uit. Mijn schoonbroer Thierry kwam langs om mijn schoonmoeder terug te brengen naar België. Dit bezoek gaat steeds gepaard met wat rustpauzes en culinaire uitstapjes. Thierry was alleen naar Sarrians afgezakt omdat Christine terecht de nabijheid van haar terminale moeder verkoos. Terwijl ik wisselend mijn werk in de caveau afhandelde, is mijn arbeidsritme in deze context gereduceerd tot halve dagen. We hebben er nog drie mooie dagen van gemaakt, hoewel het weer ons plots niet meer genegen was. Onvergetelijke culinaire ervaringen in 'Le Petit Nice' (Marseille) en Fanny Ray (St-Remy-de Provence) deden de fysiologische pijnen van de noeste arbeid als sneeuw voor de zon verdwijnen. Het afscheid is altijd een beetje emotioneel, zeker wanneer je beseft dat je schoonmoeder de gezegende leeftijd van 95 jaar heeft bereikt.



De nacht van woensdag op donderdag kreeg ik plotseling zware buikpijn en mijn slokdarmproblematiek stak weer heftig op. Donderdag kreeg ik een koortsaanval en moest ik de ganse dag in bed blijven. Het is duidelijk dat decompensatie en weinig bemoedigende telefoons mijn gestel geen deugd hebben gedaan. Donderdag 21 september was een dag om snel te vergeten. Ik moest evenwel snel op de been, want op 22 september stond de definitieve assemblage van de rode Clos des Frères 2022 op de agenda, die we in de eerste week van november 2023 gaan bottelen. ‘Nie neute, nie pleuje’ is het devies van elke gerespecteerde Gentenaar.

Vrijdag 22 september om 11u stond uw dienaar -weliswaar niet in topconditie- aan de proeftafel voor het definitieve verdict van het millésime 2022. Samen met Françoise, Jérémy en Thomas werden de stalen gewikt en gewogen en werd de definitieve assemblage gemaakt. Het is uiteindelijk een zeer sterk gedomineerd grenachewijn geworden, waarbij de samenstelling zal bestaan uit 72% grenache en 18% syrah. Het is lang geleden dat het niveau van syrah in Clos des Frères zo laag is. Het resultaat is uiteindelijk een zeer verfijnde, maar karaktervolle wijn met een uitgesproken fruitelegantie. Met grote voldoening zijn we huiswaarts gekeerd. Nu gaan we een paar dagen even de stekker eruit trekken. Even weg van de wereld in overpeinzing van al het moois dat nog moet komen. Het zal deugd doen.



Met Jérémy hebben we afgesproken elkaar terug te zien binnen vier dagen. De wijnen liggen nu rustig te rijpen en de *décuvages* van volgende week zijn niet meer aan mij besteed. De verdere opvolging van de vergisting en de definitieve balans zal in de eerste week van oktober gebeuren. Dan wordt mijn logboek afgesloten en wordt een nieuwe fase van de post-fermentie ingeluid. Dit betekent dat de weg naar Gent opnieuw open ligt.

Dus tijd om het millésimes 2023 te resumeren:

Het wijnjaar 2023 ging aanvankelijk uitzonderlijk worden in de Rhônevallei. De overvloedige regens op het moment dat de wijnranken het meest nodig hadden (mei/juni) waren een zegen. Nog nooit werd er zoveel N² (azote) in de bodem teruggevonden, wat elementair is in de ontwikkeling van de wijnplant en de druiven. Dit op zich was een uitstekend voorteken voor de ontwikkeling van alle natuurlijke bacteriën, noodzakelijk voor een goede natuurlijke gisting en de complexiteit van de wijnen. De korte hevige periode van 15 tot 21 augustus waar de temperaturen in de schaduw de 43° overtroffen en in de zon zelfs tot boven de 55° gingen, hebben de finale eindsprint van sommige varianten geremd, zelfs geblokkeerd. Gelukkig was de regen van 27 augustus en de daaropvolgende temperatuurdaling de redding van de oogst 2023. Zonder deze woestijnperiode van 5 dagen, gingen we naar een millésime dat 2016 ging overtreffen. Nu kunnen we spreken van een zeer goed tot uitstekend wijnjaar, waar de grenache zal zegevieren. De kwaliteit van de wijnen zal zeer sterk afhangen van de wil van de wijnboer om frisse zuren te capteren en aldus de plukdata van zijn varianten nauwkeurig te bepalen. Door de heftige hitte waren we aldus verplicht zeer vroeg te beginnen op een datum dat nooit eerder werd vertoond. We zijn erin geslaagd druiven te plukken in perfecte maturiteit met een degelijke zuurbasis, die we nu verder in de kelder via een nauwgezette vinificatie zullen verfijnen. Ik heb in de zuidelijke Rhône veel lachende gezichten gezien en de gesprekken met collega's wijnbouwers waren zeer hoopgevend. Op enkele coöperanten en Chateau des Tours na, heeft iedereen in het weekend van 23 september zijn oogst binnen. Dit is nog nooit gezien. Het zal nu zaaks zijn verstandig om te springen met het rijke fragiel fruit in de kelder. En daar ben ik bij Domaine les Ondines uitermate gerust in. Met de verfijning van onze nieuwe cavit, het artistiek vermogen van Jérémy en mijn nauwgezette opvolging van alle cuves en vaten, ben ik er zeker van dat we grote wijnen zullen maken van het millésime 2023, zowel in wit als in rood. De tussentijdse resultaten bevestigen ondertussen dit vermoeden. Dat

betekent dat we nu in dit wijnjaar hoogstwaarschijnlijk weer een cuvée G zullen produceren, maar dit is vinologisch en degustatief nog niet zeker. In 2022 dachten we hetzelfde en toch hebben we om kwalitatieve redenen het toch niet gedaan. Maar de overweging zegt alles over het millésime 2023.

Met deze optimistische woorden sluit ik dit jaarlijks oogstverslag af. We hebben nog heel wat technisch werk te verrichten, maar niet meer boeiend om dit op te nemen in een belevingsverslag. De vermoeidheid zit er ook een beetje in. Uiteindelijk is een oogstjaar als 2023 een enorme opsteker in de moeilijke tijden waarin we leven. De natuur is meedogenloos hard, maar biedt mogelijkheden aan de mens wanneer die bewust de juiste symbiose zoekt en vindt. Door deze meedogenloosheid zal de wijnbouw in de komende jaren nog harde klappen krijgen. Het zal niet meer de wet van de sterkste zijn die het zal halen, maar wel de wet van de slimste. En slim staat hier voor de blijvende zoektocht naar kwaliteit en respect voor de biodiversiteit van de natuur. Wanneer 'slim' en 'passie' samenkomt, dan overtreft je altijd de middelmatigheid. En dat is uiteindelijk hetgeen ik met Clos des Frères op vinologisch vlak wil bereiken.

Op dit vlak is het millésime 2023 dan ook een bijzondere 'opluchting' geworden.

We kijken al reikhalzend uit naar onze 24 oogst in 2024. Afspraak tot dan!



Sarrians, 24 september 2023

Oogstjaar 2022

Een jaar vol wendingen en extremen



Gent, 7 september 2022

De zenuwen gieren door mijn lijf. Ik moest al meer dan 14 dagen in Sarrians zijn. Ik kan niet weg en zit professioneel vast met talrijke belangrijke verplichtingen, die door omstandigheden allemaal in de laatste week van augustus en in de eerste week van september in mijn agenda zijn geforceerd. In normale omstandigheden is een vertrek op het einde van de eerste week van september ruimschoots op tijd, hoewel de witte wijnen de laatste jaren steeds vroeger worden geplukt. Maar in 2022 waren er geen 'normale omstandigheden'. De klimatologische verschuivingen zijn dit jaar nog nooit zo uitgesproken geweest. Ik moest dit geweten hebben. Toen we begin juli Sarrians verlieten was de droogte en hitte reeds voelbaar. Na zes maanden (jan-juni) moet normaal ongeveer 340 ml regen vallen in onze wijnstreek. Toen we op 15 juli huiswaarts reden was er amper 108 ml water gevallen en het aantal zonuren was het dubbele van het jaar voordien. Toen was er nog geen paniek, maar dit was wel een voorbode dat alles wel eens vervoegd zou kunnen verlopen. Een maand later was het zover. Half augustus was er dus wel degelijk paniek in de hoofden van talrijke wijnbouwers in de Rhône. Het had immers sinds mei niet meer significant geregend en sommige wijngaarden begonnen te lijden onder 'la stresse hydrique'. Vanuit repudieerde wijnstreken (lees Bordeaux) kregen we zelfs berichten dat sommige wijngaarden gewoonweg blokkeerden en niet tot volle rijping konden overgaan. Gelukkig zijn de druivenvarianten in de Rhône al wat gewoon en kunnen ze extreme temperaturen enigszins aan. Maar ook hier zag men de finesse uit de wijngaard sluipen. Jérémy heeft dit

enkele jaren geleden voorspeld en is vorige jaar als een woesteling irrigatiekanalen beginnen trekken in al zijn voorname wijngaarden. Om via een systeem van 'goute à goute' de wijngaarden tijdig te alimenteren en ze te vrijwaren van onnodige waterstress. 40% van zijn wijngaarden zijn nu voorzien van zo'n systeem. Ik was nieuwsgierig of deze zware investering zijn vruchten ging afwerpen, nu de droogte zo zwaar toesloeg.

Ondertussen hoorde ik Jérémy in de verte kreunen. Zijn schapen hadden het ook niet gemakkelijk in deze zwoele tijden. Ik voelde na jaarlijkse gewoonte de druk weer toenemen. Boeren klagen altijd, zegt de volksmond. Ik kan niet anders het grote gelijk op dit vlak van de volksmond bevestigen. Tot op 15 augustus kreeg ik alleen maar verontrustende berichten van Jérémy en ik voelde dat zijn hoop langzaam in zijn schoen kroop. Na twee jaar economische ravage door covid en een moeilijk wijnjaar 2021 met enorm rendementsverlies, dreigt het zo mooi aangekondigd wijnjaar 2022 opnieuw een catastrofe te worden. En toch bestaan mirakels. Op 15 en 16 augustus brak er een stevig onweer uit en viel er 50ml regen. De windhoos die talrijke bomen in de wijngaard liet belanden, namen we er graag bij.



Deze regenstorm was de redding van de oogst 2022. Het was het teken om opnieuw te geloven in weergoden en andere surrealistische goochelaars. Het ging nu niet om water in wijn te veranderen, dan wel rozijnen weer tot druiven te laten zwellen. Of hoe een atheïst plotseling het noorden kwijt geraakt en mirakels voor waarheid aanschouwt. De natuur blijft een uitdaging voor een eeuwig zoekende mens als ik.

Terwijl ik zit te kniezen op het thuisfront, krijg ik op 20 augustus 2022 het bericht dat de pluk begonnen is. Bijna 14 dagen vroeger dan voorzien. De eerste viogniers werden geoogst en voor het eerst sinds weken hoorde ik een opgewerkte Jérémy aan de telefoon. Sindsdien is hij niet meer gestopt en bracht Jérémy mij op de hoogte van zijn vinologische vorderingen. Terwijl ik nagelbijtend moet toezien vanop afstand, werd op 25 augustus de cinsaults geplukt

voor een uitzonderlijke rosé. Nog nooit werd deze druif zo vroeg geplukt. Op 5 september werden de eerste syrah's geoogst. De kwalitatieve rapporten zagen er mooi uit. Maar de stress bij de wijnbouwers was tot in Gent voelbaar. Er werd een zware storm aangekondigd eind van de eerste week september. Vele wijnbouwers wilden geen risico's lopen en gingen voluit om alles tegen donderdag binnen te halen. Ook de grenachedruiven! Jérémy twijfelde omdat de grenaches op sommige plaatsen hoegenaamd nog niet volrijp waren. Terwijl oa. Sang de Cailloux, Couroulu, Monardières en nog vele anderen bijna alles in een ijtempo hadden binnengehaald, besloot Jérémy (oa samen met La Ligière) te wachten tot na de storm. Tijdens de nacht van 7 op 8 september brak er een zondvloed uit over Vacqueyras. Meer dan 90ml water viel uit de lucht. Dit was voorspeld. Ik volgde de laatste dagen de météo in Frankrijk als een bezetene op de voet. Het moet extreem veel regen geweest zijn op een zeer korte periode. Ik hield mijn hart vast. Het was stil vanuit Sarrians. De klimatologische extremen zijn niet meer te volgen. De stilte in Sarrians stond in schril contrast met de extreme explosiviteit in mijn professioneel leven. In beide gevallen koester ik de hoop dat het goed komt. Andermaal was de nevel van verwarring in mijn hoofd niet ideaal om te vertrekken. Ik slaap de laatste maanden gemiddeld amper 3 uur per nacht. Mijn fysieke besognes geraken ook niet opgelost. Soms moet een mens vertrekken om na te denken. Soms vertrekt een mens omdat hij heeft nagedacht!

Op 8 september vertrokken we voor ons 22^{ste} wijnavontuur. Andermaal met twijfels; andermaal compleet niet voorbereid op hetgeen ons te wachten staat; andermaal in een complete verwarde rusteloze modus met de repetitieve vraag op onze lippen: "wat gaan ons de komende 30 dagen brengen?"

Sarrians, 9 september 2022

Wat vooraf ging

Het vinologisch jaar 2021 is eentje om snel te vergeten. En toch zijn we niet volledig ontevreden. Het was evenwel een rampjaar op het niveau van kwantiteit, maar al bij al viel de kwaliteit verrassend goed mee. Tijdens de rijpingsperiodes van de wijn en de momenten dat we dan in Sarrians waren, konden we perfect de evolutie van de wijnen volgen. We werden met het moment vrolijker bij het proeven van de wijn in rijping. De basis van Clos des Frères was zelfs heel breed en vol finesse. De rode Folie des Frères behoorlijk pittig (= Jérémy zal in 2022 geen Plan de Dieu Passion maken, waarbij een deel van de nobele druiven daardoor in de Folie 2021 zijn terecht gekomen met een kwaliteitsinjectie als gevolg) en de witte Clos des Frères geurde bijzonder floraal. Helaas geen witte Folie, noch Beaumes de Venise in 2021. Klimatologisch was de overgang van 2021 naar 2022 behoorlijk nat, wat een goed voorteken was. Jérémy was behoorlijk in de weer met zijn schapen in de wijngaarden. Zijn kudde is nu uitgegroeid tot een kleine 70 stuks en die beesten leven niet van de liefde en de schone ogen van zijn hoeder. Het succes van zijn bio-visie door schapen te laten grazen in de wijngaarden en daardoor een leuke variant aan de bio-diversiteit in de wijngaard toevoegt, hebben collega-wijnbouwers uiteraard ook gezien. En daardoor graast (en

bekeutelen) zijn kudde nu niet alleen onze wijngaarden leeg (en vol), maar ook van bevriende bio-boeren in de omgeving. Om die beesten van de ene wijngaard naar de andere te brengen, waarbij er dan af en toe één ontsnapt, is een gedoe van jewelste. Daarenboven lammeren ze bestendig en moeten ze ook geschoren worden voor de zomer aanbreekt. Enfin, je moet dit niet doen voor je gemak. Ik heb destijds constant op Jérémy ingeprept om te stoppen met zijn aardbeienteelt, met de bedoeling zich talentvol voltijds bezig te kunnen houden met wijn. Welnu, zijn schapenbesognes nemen naderhand bijna evenveel tijd in beslag als zijn passie destijds voor de aardbeien. Maar waar gedrevenheid aanwezig is, is tijd van secundaire orde. Jérémy blijft een beetje onberekenbaar, waardoor hij juist een grote wijnkunstenaar aan het worden is. Een schaapje meer of minder zal hem niet hinderen om zijn vinologisch verhaal te doen slagen. Maar één zaak is zeker: het herderschap is niet voor mij weggelegd. En dat weet hij ondertussen ook wel.



Ondertussen verliep het voorjaar zeer gunstig. De temperaturen gingen eind februari snel de hoogte in en in maart was het bijna zomer. De enkele significante regenbuien deden de vegetatie goed. En wat belangrijker was: de natuur herstelde zich wonderbaarlijk van de ravage van het jaar voordien. De vegetatie bloeide prachtig open en de floraison liet een overvloed aan bloempjes zien. De natuurgoden namen wraak. De natuur bracht alles weer in balans. De weelde aan toekomstige trosjes was een lust voor het oog en eindelijk een economische geruststelling voor de lokale wijnbouw. Eind april stond alles in volle bloei en de temperaturen waren abnormaal hoog. Deze extreem vroege floraison zou wel eens een voorloper kunnen zijn van een vroege pluk. De 100-dagen-regel heeft ons in het verleden nog nooit in de steek gelaten.



De lente 2022 verliep zalig. De wijngaarden stonden er fantastisch bij en de vrees voor vrieskou was al lang geweken. De bloempjes groeiden mooi uit tot volwaardige trosjes. De gunstige weelde was soms te groot. Sinds zeer lang hebben we in juni een ‘vendange verte’ gedaan om de overvloed aan druiven toch enigszins te metriseren. We hebben sinds jaar en dag onze kwaliteitsnormen en rendementscontrole hoort hierbij. Als dartelende veulens zag ik opgewekte wijnbouwers rondom mij. Bij ons was het eerder ‘le berger gambade’ of zoals ze in het Gents zeggen : t’schoap es de preut af’. Het voorjaar kon niet meer stuk. Het is soms eigenaardig om zeggen, maar wanneer de natuur mee wilt, dan moet de mens amper iets doen. Maar dat is niet aan Jérémy besteed. De laatste jaren is hij al lang bezorgd rond de klimatologische veranderingen en ziet hij het grondwaterniveau per jaar zakken. Droogte kan de waterhuishouding van een wijnplant behoorlijk verstoren en kan nefaste gevolgen hebben op de noodzakelijke fotosynthese. Daarom heeft Jérémy van de rustige natuurweelde gebruik gemaakt om kilometers irrigatiebuizen te trekken, die worden verbonden met het ingenieus systeem van ‘le canal de Capentras’.





Vele appellaties in Zuid-Frankrijk beginnen dit ook uit voorzichtigheid toe te laten. Vele bio-wijnbouwers vrezen dat het tekort aan water de zuur-suikerbalans in de druif dermate zal verstoord worden, dat men uiteindelijk zal moeten grijpen naar oenologische kunstgrepen (zoals acidifiëren) om nog goede wijn te kunnen maken in het zuiden, wat een fundamentele aberratie is voor aanhangers van de eerlijke biovisie. Dus liet Jérémy de situatie niet aanmodderen en was hij gedurende het hele voorjaar putten aan het graven en leidingen aan het trekken. Hij ontpopte zich niet alleen als wijnboer-herder, maar nu ook als wijnboer-loodgieter. Hoewel ik perfect de urgentie van deze ingreep begreep, kon ik niet inschatten of deze omvangrijke investering wel degelijk opwoog in een kwaliteitsverhoging in de wijngaarden. Zoals altijd liet ik hem begaan. Als geen ander kent Jérémy zijn 'terroir'. Met zijn kleine tractopeller stond hij op en met zijn kudde schapen ging hij gaan slapen. De wijngaarden zagen dat het goed was. De alom verbaasde Belg dacht er het zijne van.

Ondertussen zaten wij ook niet stil. We snoeiden vrij laat in de maand maart, om de miserie van vorige jaar te ontlopen (in uitzonderlijk mooie omstandigheden); ik maakte in april inhoudelijk werk van een grondige grenache-analyse tijdens de grote wijnbeurs Découvertes en Vallée du Rhône (waar Jérémy zijn tractopeller even liet voor wat het was); we bottelden de verrassend sterke witte Clos en de rode Folie 2021 begin mei, waarbij we een speciale editie flessen ontwikkelden voor het huwelijk van Michael & Tine Lefevere-Maes; we voerden een oorlog met de Franse telecomoperator 'Orange' omdat ik al drie maanden zonder internet zat en vanuit Frankrijk digitaal onbereikbaar was (of hoe een geprivatiseerd bedrijf een schoolvoorbeeld kan zijn van klantvriendelijkheid en incompetente hardnekkigheid); we hebben sinds lang onze fietsen weer bovengehaald om onze conditionele ambitie met vrienden voor de derde Tour des Frères goed in te kunnen schatten; we hebben leuke wandelmomenten ingebouwd met andere vrienden ter plaatse

om zo onze rijke omgeving op een andere manier te herontdekken; we hebben begin juli een succesvolle en zeer rustige Midi-Belge georganiseerd, waarbij we andermaal nieuwe Belgen uit-de-streek hebben ontmoet; we waren op 14 juli aanwezig op 'les Fêtes de Vacqueyras' waar onze wijn als de betere tot uiting kwam; om tenslotte ons huisje wat op te frissen en klaar te maken voor de zomergasten van de maand juli en augustus.



wintersnoei in zomerse temperaturen



leerrijke ervaring op La Découvertes



prachtige wandelingen



De speciale Michael-Tine-botteling



fietsen rond de Ventoux



vive le Vacqueyras

Kortom, een rustig en voorspoedig voorjaar, zonovergoten en warm. Met wijngaarden die blonken van gezondheid. Toen we ons terugtrokken voor ons zomerreces en de hectiek in Gent, was er geen vuiltje aan de lucht. Het millésime 2022 kondigt zich zorgeloos aan.

Het oogstjaar 2022

Sarrians, 20 september 2022

Wanneer ik dit neer zit te schrijven zijn er bijna 12 hectische dagen voorbijgevlogen. We zijn wat holder den bolder naar Sarrians vertrokken met het besef dat de bedrijvigheid aldaar in volle heftigheid bezig was. Net zoals vorige jaren was mijn kranige 94-jarige schoonmoeder Viviane meegereisd naar het Zuiden. Het zijn van die momenten dat zowel Françoise als ikzelf intens met onze ouders nog konden beleven. We hebben dat in het verleden altijd gedaan, we zullen dat blijven doen voor zover ieders gezondheid het toelaat. En terwijl ik in de wijnkelder zit te wroeten, heeft Swaasie op dat moment ook gezelschap. Een goede 14 dagen later werd Viviane door mijn schoonbroer &-zus feestelijk culinair teruggebracht naar het natte Gent. Later zou blijken dat dit weer een onvergetelijk tijd is geweest, niet in het minst voor Viviane.



Mij werd er geen moment rust gegund. Vanaf vrijdag 9 september vloog ik erin, alsof ik nooit was weggeweest. Jérémy was voor zijn doen relatief goed geluimd en onderwees mij over de stand van zaken in de kelder. Ik kon onmiddellijk in de planning worden opgenomen. De geuren van het gistend vocht sleurde mijn motivatie naar ongekende hoogten. De witte wijnen waren zo goed als allemaal aan het fermenteren, terwijl de eerste syrahs onmiddellijk in alcoholische gisting zijn gegaan. Het gaat dit jaar extreem snel. De natuurlijke suikers en de overvloed aan natuurlijke gistcellen hebben elkaar in deze extreem warme biotoop

onmiddellijk gevonden en deden het vinologische spel openbloeien. De aroma's spoten uit de cuves, de kleurextracten kleurden onze handen door er nog maar naar te kijken.

Het zou geen goed jaar geweest zijn mocht ik ook dit jaar niet geconfronteerd zijn geweest met jeremiaanse verrassingen. Bij onze aankomst werd duidelijk dat onze cavist Thomas er op het einde van de maand de brui aan geeft. De schapenbusiness op Domaine les Ondines was er voor hem te veel aan. Hij gaat vanaf oktober zijn gading zoeken op Chateau Simian. Deze boodschap kan niet slechter vallen middenin de pluk en vinificatieperiode. Ik voel nattigheid dat er weerom naar mij zal gekeken worden om één en ander toe te rijden. Een tweede verrassing was de extreme reactie van de wijngaard op warmte/droogte. Nog nooit heb ik op dit geografisch halfmond geweten dat een wijngaard in tweede bloei gaat, terwijl de eerste oogst nog moet gebeuren. De extreme temperaturen hebben de wingerd zot gemaakt. Terwijl we vorig jaar een nooit geziene extreme vries hebben gehad in volle floraison op 8 april, krijgen we nu een extreme vertiliteit op de plant die denkt dat hij twee zomers aan het meemaken is. OK, Twee Zomers is een waanzinnig boeiende televisiereeks, maar in de wijngaard is dit waanzinnig onnozel en zelfs vervelend bij de pluk. We moeten zowaar een 'vendange verte' doen tijdens de pluk. Het zijn extreme tijden.



Overrijpe druiven klaar voor de pluk

nieuwe bloempjes en besjes

Ondertussen stormden de druiven de caveau binnen. Er was geen tijd te verspelen want op 15 en 16 september kondigden zich opnieuw een stevige regenbui aan. De meeste kwetsbare (en vroegrijpe) druiven moesten voor deze datum binnen zijn. Onze ruime plukploeg van 16 plukkers werd 7 op 7 ingezet van 7 uur 's morgens tot 18u 's avonds. Geen tijd te verliezen. Op zaterdag 10 september, in volle heftigheid van de kelderwerkzaamheden en bij het binnenhalen van de druiven, struikelt Thomas over zijn eigen voeten en verzwikt hij zijn knie. In normale omstandigheden staat de beer Thomas recht en klopt hij zich op de borst, trekt hij zich op aan zijn baard en verbijt hij de pijn en doet verder. Maar in de periode van ontslag is de beer een vluchtmuisje geworden. Mede ondersteund door een overweldigend sociaal systeem, hebben we Thomas niet meer gezien en moesten we verder met een man minder in de kelder. De nattigheid die ik eerder voelde werd bewaarheid en bibi kon opdraaien om ook dit gat toe te rijden. Het werd voor een zestigplusser een meer dan lastige uitdaging. Om zes uur opstaan en rond zeven uur 's avonds thuis. Het lichaam kraakt, de vermoeidheid speelt, maar de geest breekt niet. Gelukkig hadden we een jonge stagiair Rafaël, die fysisch wonderen deed en mij kon ontlasten om op cuves te kruipen en het overvloedig ladderwerk te doen. Mijn 22^{ste} pluk wordt weer eentje om niet vlug te vergeten.



op de cuves voor de begeleiding van de druiven



bij de persing van de witte druiven



Met de geperste most naar de distillerie



honderden remontages

Weekends zijn geen weekends meer en weekdays schijnen langer te duren dan in België. Op donderdag 13 september werden de grenaches van Folie des Frères geplukt. Het werden zowaar de eerste grenaches die in 2022 naar de cave werden gebracht. Ze waren klein van structuur vanwege de aanhoudende droogte, maar waren fenologisch volledig rijp. Ze werden volledig ontritst in cuve I5 gedeponerd. Met volle goesting begonnen ze onmiddellijk in vergisting te gaan. Na 10 dagen langzame fermentatie (met middenin een korte temperatuurpoot van 28° voor meer aromatisch effect) kwam deze Folie tot rust en lieten we hem tot begin oktober zachtjes macereren in zijn most. Het resultaat is een diepgekleurde grenache met pittige structuur. Het bijzondere aan deze wijn is het feit dat we -ondanks de droogte en de extreme suikerontwikkeling- maar op een alcoholpercentage landen van 13,7%. Dit is echt een opsteker voor een wijn die gemakkelijk zijn weg moet vinden in de brasseriewereld.



Op de vooravond van de aangekondigde regenbuien van de nacht van 15/16 september zijn Jérémy, Thomas Qui (onze oenoloog) en ikzelf de meeste grenache-percelen gaan inspecteren. Het was belangrijk om juist te kunnen inschatten of de druiven nog deze regenbui konden verdragen. En wat bleek: de grenaches (vooral de jonge ranken) die zo hard hebben afgezien tijdens de hete zomer zijn na elke regenbui er alsmaar beter van geworden. De regenvlaag van 15 augustus hebben ze gered; de zondvloed van 8 september hebben ze gedynamiseerd; en deze regenbui zou wel eens het finessetoetje kunnen worden in het extreem chaotisch rijpingsproces van de grenache in 2022. We beslisten om ze allemaal te laten hangen en over te gaan tot een intense pluk na het weekend van 18 september. Een tweede indrukwekkende vaststelling tijdens onze rondgang was het opmerkelijk kwalitatief verschil tussen de wijngaarden die geïrrigeerd zijn geweest met het 'goute-à-goute-systeem' en diegenen die het zelf hebben moeten oplossen met de gekende klimatologische omstandigheden. De grenaches die werden bevloeid zagen er vol en gezond uit met een krokante donkere pel. Die wijngaarden waren ook homogeen rijp en de trossen waren mooi om zien. Terwijl de niet-geïrrigeerde wijngaarden zeer heterogeen waren en de trossen veel kleiner waren. Ook het aantal niet volrijpe trossen (= trossen die uiteindelijk een roze kleur behouden en niet kunnen worden gebruikt) waren veel groter in die wijngaarden.

Dit staaft opnieuw Jérémy zijn grote gelijk. Zelfs Thomas Qui (een kritische believer van irrigatie) kon zijn ogen amper geloven. Het verschil was zo opmerkelijk. Jérémy weet wat hem te doen staat volgende winter: alle topwijnngaarden verder voorzien van een irrigatiesysteem! En de eerste consequenties van het tekort aan water in de wijngaard hebben we kunnen vaststellen bij de druiven van Coco (de zus van Jérémy die haar wijnen van Domaine La Ganse ook bij ons laat vinifiëren) en vooral bij het oenologisch advies van Coco's adviseur: acidifi ren was de centrale boodschap. Andermaal heeft Jérémy gelijk gekregen en hebben zijn extreme inspanningen om overal waar kon leidingen te trekken zijn vruchten afgeworpen. Aanvankelijk was ik door mijn boekenwijsheid ook negatief vooringenomen om wijngaarden te bevoelen, omdat men het (theoretisch) huishouden van de wortelgroei van de plant beïnvloed. Een wijnrank dient zijn alimentatie diep in de grond te vinden en oppervlakedroogte stimuleert de wortelgroei in de diepte. Maar de extreme temperatuursverandering is niet alleen meer verantwoordelijk voor oppervlakedroogte, maar ook voor een fundamenteel verschuiving van het grondwaterniveau. De waterhuishoudingsbalans is dus verstoort en moet op een of andere manier gecorrigeerd worden. De enige biologische manier om dit te doen is te irrigeren en dit met mate en in functie van de leeftijd van de wijngaarden. En dat is nu juist hetgeen Jérémy gedaan heeft, waardoor we schitterende druiven aan het binnenhalen zijn en een prachtig millésime tegemoet gaan.



Schitterende trossen grenache door 'slimme' irrigatie

Tegen het weekend waren alle syrahdruiven en de kwestbare grenaches (= niet ge irigeerde) binnen. De regenbui van 15 september was effectief heftig en er viel bijna 90ml water. De regenval was intens maar niet vernietigend hard. Geen enkel perceel heeft schade opgelopen en hagel was zeker niet van de partij. Na zo'n regenvlaag vraagt de natuur wat rust. De wijngaarden hebben minstens twee dagen nodig om het effect van deze plotse vochtinjectie goed te verteren. We konden onze tijd gebruiken om de eerste décuvages te

doen in de kelder en de wijnpersen voor de rode wijn op volle toeren te laten draaien. Ook de *débourbage* van verschillende witte wijnen kunnen we op deze momenten doen. Los van het feit dat we hiermee de creatie van de eerste afgewerkte producten beogen, maken we op deze manier ook functioneel plaats in de vinificatiekelder voor de oogst die nog moet komen. Want op 17 september brak de tweede fase van de oogst volop los. Op 20 september werd Clos des Frères 2022 geoogst in twee fasen: eerste overrijpe (en laatste perceeltje) syrah met rijpe steeltjes en daarna de beste ontritste grenachedruiven daarbovenop. De grenaches hadden een densiteit dat boven de 15% zal uitsteveneren. De cuve ontplofte onmiddellijk en ging de dag zelf nog in fermentatie. Voor mij was dit een sluitstuk van 11 zware intense dagen, waar ik Jérémy zoveel als mogelijk hebben moeten bijstaan, bij afwezigheid van onze cavit. Daardoor is alles zeer fysisch geworden en zat ik op mijn limiet. Op zo'n momenten voel je dat je geen driemaal zeven meer bent. Ook vooral omdat mijn nachtrust steeds werd verstoord door mijn fysische besognes. Dat ik op zo'n momenten nog op een schabouwelijke manier (waarbij het internet mij andermaal in steek liet) een zeer belangrijke Raad van Bestuur van i-mens vanop afstand moet ondergaan is een ware schande. Hoe gelukkig ik was op het druivenfront, hoe intriest ik was op professioneel niveau. Dit kelderde mijn verstoorde nachtrust verder tot slapeloze nachten.

Het was tijd om de knop om te draaien en het verstand op nul te zetten. Ook het lichaam uitte signalen van wanhoop. Met Jérémy had ik afgesproken om een viertal dagen rust te zoeken, nu alle wijnen van Clos en Folie in beweging zijn in de kelder. We doen dit jaarlijks: een korte break tussen de pluk van syrah en die van grenache. Maar door de verstoorde klimatologische omstandigheden was er amper *decalage* tussen syrah en grenache, waarbij sommige syrahpercelen reeds werden geplukt eind augustus. Nu was het een arbitraire beslissing om de stopknop even in te drukken, ook mede geïnspireerd door slechte weervoorsichten in Sarrians. Op dat moment verliet ook Viviane Sarrians en werd onze biotoop even weer heel stil. We kozen voor een kort bezoek aan Genua met daaraan gekoppeld een kort verblijf in het historisch gebied van Cinque Terre. Tegelijkertijd was het ook de bedoeling de Italiaanse wijnen van Ligurië te ontdekken. Het zal ons deugd doen om even alles los te laten. En 'los laten' is nu iets waarin ik bijzonder slecht in ben.

Sarrians, 29 september 2022

Ons verpozingsmoment in Genua en Cinque Terre was gewoonweg fantastisch. Ondanks een regenstorm in Genua hebben we met volle teugen kunnen genieten van de historische schoonheid van beide gebieden. Genua is een statige oude Italiaanse havenstad die de wijnstreek van Ligurië doormidden snijdt. Een kleine honderd kilometer verder verschijnt de middeleeuwen voor uw ogen met de vijf kleurrijke dorpjes Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola en Riomaggiore (= Cinque Terre). Een waanzinnig schouwspel tussen kleuren en traphuizen; tussen natuur en cultuur; tussen bergen en zee en dit alles overgoten door een te aanwezige toeristische saus. Ons verblijf in havendorpje Vernazza had iets surrealistisch. Zowel Genua als Vernazza hebben ons culinair verwent, terwijl beide steden hun beste wijnen aan ons hebben prijsgegeven. Het leerrijke aan Ligurische wijnen is het onderscheid tussen het gebied links van Genua (de beste rode wijnen) en het gebied rechts

van Genua (de beste witte wijnen), verspreid over 8 DOC-gebieden. Het is een zeer smalle kuststrook met stevige steile hellingen die allemaal uitlopen in de Middellandse zee. Schitterende witte vermentino's streefde ons pallet, terwijl tot mijn grote verbazing de beste rode Ligurische wijnen geblend worden met de grenachedruif.



**De beste chef van Genua:
Ivano Richebono (The Cook)**



het schilderachtige Vernazza



de kust van Ligurië

Deze fantastische ervaring in Ligurie kreeg onverwacht ook een bijkomend verlengstuk in Italië. De zoon van onze vrienden Peter en Christine Van de Sype heeft de kap van zijn ingenieursvak in de Formule 1 over de haag gegooid en in de provincie Modena (Emilia Romagna) een gloednieuw wijndomein opgestart in de appellatie Lambrusco. Deze appellatie is niet echt het walhalla van de Italiaanse wijn, ware het niet dat de eigenzinnigheid van Van de Sypes ook hier sporen zal nalaten.





Met de aloude grasparossadruif maakt Sebastian en zijn vrouw Marijke een ongelooflijk interessante licht mousserende rode wijn. Een originele degustatie in zijn wijngaard heeft mij overtuigd van het potentieel van de wijn en van het verhaal. De gedrevenheid van Sebastian kan enkel resulteren in iets unieks, waarbij hij duidelijk de kwalitatieve grenzen van deze appellatie wil verleggen. Dit was onze laatste stop in onze Italiaanse rustpauze. Het kon niet mooier eindigen. We hebben 's anderdaags bij onze terugrit de drie uur stilstaande file tussen Modena en Parma 's met plezier meegenomen. We waren opnieuw opgeladen om de laatste fase van onze plukmaand aan te vatten.



Sarrians, 2 oktober 2022

Bij onze terugkomst op woensdag 26 september zagen we dat het opnieuw stevig geregend moet hebben in Sarrians. Blijkbaar was de stevige regenvlaag in het weekend die wij in Genua te verduren hebben gekregen, minstens even hevig in de Rhônevallei. Er zou opnieuw 60ml à 80ml regen zijn gevallen. Dit impliceert dat in de maand september meer regen is gevallen dan in de 8 maanden voordien. Een zotte vaststelling. Dat dit nu allemaal mooi verspreid is gebeurd, met daartussen af en toe een ophelderende mistralwind, betekende deze regelbuien tijdens de pluk eerder een zegen dan een ramp. Het is ooit anders geweest. De vegetatie bloeide opnieuw open. Bij de laatste en de moeilijkste percelen was het erop of eronder. Bij de zeer oude grenaches was de laatste regenbui een prachtige kers op de taart

en zal resulteren in een fantastische cuvée 'G' 2022. Ook voor de laatijdige mourverdes was het bijkomende vocht een meerwaarde. Voor mijn jonge counoises echter was het een regenvlaag te veel. We hebben de helft van de oogst moeten laten vallen en de andere helft zal met moeite het niveau van IGP halen. Op het moment dat we weer in onze wijnhabitat terecht kamen, werden de 'lelijke' counoise als laatste geogste druiven binnengebracht. Op 26 september 2022 was dus bij Domaine les Ondine het einde van de pluk, wat uitzonderlijk vroeg is. De sfeer was niet zozeer uitgelaten, maar eerder een gevoel van voldaanheid en vermoeidheid. Morgen is het feest. Samen met de plukkers gaan we het einde van de pluk vieren met een barbecue met vader Robert aan het fornuis.



De druk van de oncontroleerbare klimatologische grillen valt nu volledig weg. Het komt nu op ons zelf aan. De mooie (en wat minder) druiven hebben hun plaats gevonden in een overvolle kelder. Elke cuve is volzet. In elke barrique zit een fantastisch product. In elke grote

fust zit weloverwogen kwaliteit. Jérémy heeft als een volleerd schaakmeester zijn percelen goed ingedeeld en soms vooraf in zijn vinificatiestrategie schitterende percelen reeds samen laten vergisten. Ook minder geslaagde druiven heeft hij apart gehouden en in afzonderlijke cuves tot ontwikkeling laten komen. Het is nu aan ons om al dit boeiend materiaal tot een indrukwekkend wijnjaar te laten uitgroeien. Minutieus werk is nu de boodschap: strenge temperatuurcontroles; regelmatig de evolutie van het vergistingsproces proeven; via de laboanalyses de sanitaire toestand van de wijn-in-ording op de voet volgen; degustatief overleg met de oenoloog in functie van beslissingen rond aromatisch effect of complexiteit van de wijn en de daarvoor noodzakelijke acties. Enfin, het is niet omdat de pluk nu over is, dat het werk erop zit. Terwijl ik als opmeter van dienst functioneer en alles nauwgezet in een logboek neerschrijf, runt Jérémy als geen ander alle aspecten van de cave. Het is alsof onze cavist helemaal niet wordt gemist. Mijn nauwgezette nota's zijn ook voor Thomas Qui (onze oenoloog) een openbaring, want administratieve opvolging was in het verleden niet echt een topprioriteit van Jérémy, noch van onze vorige cavist. Ik moest heel veel ordelijk rechtevenredigheid met onze propere gegevens. En in bio-wijnbouw is het zeer belangrijk kort op de bal te kunnen spelen rond hygiënische maatregelen en vermijden van volatiele zuren. In deze cruciale fase (einde alcoholische gisting) analyseren we drie keer in de week verschillende stalen (lees cuves, barriques en fusten). Het mooie werk in de wijngaard moet nu resulteren in verfijnd werk in de wijnkelder. Iedereen kan wijn maken, maar niet iedereen maakt goede wijn. En het is ook niet omdat je zeer mooie druiven oogst, dat daarmee de garantie op heerlijke wijn is gegeven. Integendeel, het sluitstuk in de wijnproductie gebeurt nu in de wijnkelder voor de komende dagen. En al zeg ik het zelf: we zijn daarin niet slecht bezig!





Vlr: Thomas Qui, Jérémy Onde en uw dienaar

Sarrians, 6 oktober 2022

We zijn nu onze laatste week ingegaan. Alle wijnen zijn in vergisting gegaan en sommigen zijn aan *décuvage* toe, waarbij de 'vin de goute' uiteindelijk wordt samengevoegd met de 'vin de press'. We zijn nu aan een ritme om per dag twee cuves te *décuveren*, want sommige wijnen hebben aromatisch, noch structureel baat om verder aan lage temperatuur te maceren. Integendeel, om reductieve geuren te vermijden is het belangrijk om tijdig het sap van de verzadigde most te scheiden. Ook deze beslissingen worden op degustatieve wijze genomen. Uiteraard gaan eerst de fruitige wijnen voor de bijl, om veel later over te gaan tot de *décuvage* van de beste en complexere wijnen. Het is trouwens ook de bedoeling dat de tweede gisting (= de malolactische gisting) gebeurt wanneer de wijnen tot rust zijn gekomen en zeker wanneer de vin de press is samengevoegd met de vin de goute. De wijnen worden voorzichtig en hygiënisch getransfereerd naar andere cuves (inox of beton) of *barriques* om zo de juiste stabiliteit te vinden voor het nieuwe product van het millésime 2022. Dit is echt kelderwerk dat minutieus moet worden opgevolgd en dat nu volledig in handen ligt van Jérémy.

Want mijn rol is nu ver uitgespeeld. Gent lonkt en mijn mailbox puilt uit met meer dan 800 onbeantwoorde mails. Ik merk dat de wereld perfect verder draait zonder mij. Het is duidelijk dat iedereen misbaar is. En toch zijn er een paar telefoontjes geweest die mijn gemoedrust hebben doen wankelen. Ik kan het allemaal een plaats geven. De laatste week is steeds een kantelweek, waarbij het afsluiten van een wijnjaar naadloos overgaat in het begin van een turbulent professioneel eindejaar. De laatste week is ook de week van de opmaak van de planning van het komend jaar en de belangrijke creatie van de definitieve rode Clos des Frères van het jaar voordien. Dit is de hoogdag van de afsluiting van de

plukmaand. De nieuwe blend van de Clos 2021 werd op 4 oktober ingepland. Vermits onze cavist gaan lopen is, doen we dit nu met drie: Jérémy, Françoise en ikzelf. Deze oefening bepaalt de uiteindelijke identiteit van de nieuwe Clos des Frères 2021, die in november 2022 zal worden gebotteld.

In volle concentratie en in gezamenlijk overleg proberen we andermaal een fantastische assemblage te maken om de basiswijn van de Clos op een hoger niveau te krikken. Het leuke van onze oefening echter is het feit dat de basis van Clos des Frères 2021 (ongeveer 40hl) ongelooflijk lekker is, dat er aanvankelijk twijfels waren om er nog iets bij te assembleren. Na veelvuldige degustatieve analyse, kwamen we toch tot het besluit dat er wat structuur ontbrak in het middenrif van de wijn. Een snuifje vlezigheid en rondeur zou de basis enorm deugd doen en hem complexer kunnen maken. De opdracht was duidelijk: zoek uit de meer dan 30 houten vaten (500l) het juiste structuurpallet om de Clos 2021 te perfectioneren. 's Morgens ben ik aan de slag gegaan om met pipet alle barriques één per één nauwkeurig te proeven. Daaruit werden 15 stalen weerhouden voor de definitieve blendoefening met onze drieën in de namiddag. Van die 15 stalen werden uiteindelijk door ons drieën 7 weerhouden waarvan we dachten dat ze een fundamentele meerwaarde konden zijn voor het millésime 2021.



Na grondig overleg kwamen we uit op twee preferabele assemblages waarin een keuze diende te worden gemaakt:

1. Een keuze voor een stevige gebouwde wijn met groot bewaarpotentieel (Base + vat4 + vat 5 + vat 27 + vat 22)
2. Of een keuze voor een complexe fruitigheid die meer inspeelt op aromatische finesse (Base + vat 4 + vat 27)

Op basis van het feit dat de prachtige millésimes 2019 en vooral 2020 nogal aan de stevige kant zijn, hebben we geopteerd om het millésime 2021 minder op kracht te laten excelleren. We zijn dus unaniem voor keuze 2 gegaan. Dit impliceert uiteindelijk dat Clos des Frères 2021 uit 66% grenache, 30% syrah en 4% cinsault zal bestaan.

We waren alle drie bijzonder opgetogen met het resultaat. En diegenen die nu nog durven beweren dat het millésime 2021 in Frankrijk te mijden is, krijgt van ons drieën een driedubbele 'dsjoef van de weke'. Want niets is minder waar! De rode Clos des Frères wordt een prijsbeest voor het geteisterd wijnjaar 2021. Ge moogt gerust zijn.

Tijd om te concluderen:

Door de extreme klimatologische omstandigheden, werden extreme beslissingen genomen en hebben we extreem wendbaar moeten zijn om de natuur van dienste te zijn. Het feit dat Jérémy geïrrigeerd heeft, heeft een fantastische invloed gehad op onze biologische aanpak. Enkel de roussanne, de bourboulenc en de counoise hebben het moeilijk gehad door de droogte, maar de rest heeft zich feilloos kunnen herpakken tijdens de drie grote regenbuien tijdens de laatste 5 weken. Uiteindelijk wordt het millésime 2022 een groot wijnjaar in de Zuidelijke Rhône, waarbij de vroeggeplukte syrah ongelooflijke fraîcheur heeft en de laatgeplukte grenache een fantastische complexiteit heeft verworven. We hebben extreem hard moeten werken op een zeer korte termijn. We hebben door de regenbuien onze plukplanning volledig moeten omgooien en aan onze kelderergonomie nieuwe wendingen moeten geven. Het is dus een jaar van extremen en onwaarschijnlijke wendingen geworden. Een wijnjaar dat zich aanvankelijk in het voorjaar prachtig voordeed, in de rijpingsperiode door de hitte en droogte catastrofaal dreigde ten onder te gaan om eind augustus en begin september te herrijzen tot een uniek millésime. Nooit zo vroeg gestart met de pluk, nooit zo vroeg gestopt met de pluk. Een wijnjaar vol extremen en interessante wendingen, dat ons veel hoop en optimisme geeft voor de toekomst.

Want uiteindelijk gaan we dit jaar het volledig gamma van Clos des Frères kunnen produceren. En dit is door allerhande (vooral klimatologische) omstandigheden een tijdje geleden:

1. We gaan een complexe culinaire rode Clos des Frères maken op het niveau van de millésimes 2009, 2012, 2016 en 2019
2. We gaan een compleet verschillende witte Clos des Frères maken, waarbij mogelijks de witte grenache een rol zal spelen, terwijl roussanne op de achtergrond verdwijnt
3. We gaan een plezante fruitige en uiterst drinkbare rode Folie des Frères maken, waarbij de grenachefruitigheid uit het glas zal springen
4. We gaan een boeiende witte Folie des Frères maken, waarbij de viognier zijn charme van wit tropisch fruit op een ongelooflijke manier zal vrijgeven

5. We gaan een andere en aparte vettige Beames de Venise op de markt brengen, waarbij de interessante zuren alles in balans zullen houden
6. We gaan tenslotte een fijne cuvée 'G' op de markt brengen, waarbij het vandaag nog te moeilijk in te schatten is om de kwalitatieve landingsbaan van deze wijn te definiëren.

Het belooft mooi te worden. Mijn importeur mag zich rijk voelen met al deze weelde die op hem afkomt. Het extreem wijnjaar vol wendingen krijgt nu zijn finaliteit. Jérémy heeft nu vrij spel om deze kwaliteit te koesteren tot de diverse bottelmomenten volgend jaar. Ik kijk voldaan terug op de voorbije dertig dagen. Mijn fysieke besognes wegen op mijn gemoed, terwijl de vinologische resultaten alles doen vergeten. Het wijnjaar 2022 is inderdaad eentje om niet gauw te vergeten. 'Les extrêmes se touchent' zegt men vaak. Dit is ook zo met mijn vriendschap met Jérémy, waardoor we tot extreme resultaten kunnen komen. Dat was ook zo met Pol Debrock waar we destijds tot extreme professionele verwezenlijkingen zijn gekomen, die niemand voor mogelijk hield.

Nu wordt de focus opnieuw i-mens. Ik voel aan dat het millésime 2022 met zijn extremiteiten en zijn uitzonderlijke wendingen ook zijn effect zal hebben op mijn professioneel leven.

Maar vanavond gooi ik even alle remmen los. We sluiten met onze drieën (Jérémy, Swaasie en ik) dit boeiend wijnjaar af met een culinaire uitspatting in ons lievelingsrestaurant l'Oustalet te Gigondas. De modus van pseudo-vigneron verandert; de rode polyfinolen worden van onze handen afgeschropt; de ruwe landbouwersbaard gaat eraf en de vuile werkmansplunje verdwijnt in de wasmachine. Wedden dat er straks een leuke foto zal worden genomen om dit wijnverslag af te ronden?

Tot volgend jaar

ED



2021

‘Belle année catastrophique’

(een verwarrende kroniek van een ongezien wijnjaar)



Gent, dinsdag 14 september 2021

Het is een verwarrende periode. Door de klimatologische omstandigheden (waarover later meer) is de pluk veel later dan voorzien. Het kwam mij goed uit. Op het thuisfront is het professioneel behoorlijk heftig en de vormgeving van i-mens vergt enorm veel energie. Hoe mooi en vooruitstrevend het i-mens-verhaal ook mag zijn, het blijft een onwaarschijnlijke krachtoefening om 12 verschillende bedrijven tot één geheel te laten versmelten, zonder dat de klanten er enig nadeel mogen van ondervinden. Elke dag is er tegenspoed; maar in elke dag vinden we hoop in het probleemoplossend potentieel van onze medewerkers. Elke dag zijn er onwaarschijnlijke en onverwachte problemen, maar elke dag zetten we een stap vooruit. I-mens wordt in 2023 de referentie in de geïntegreerde zorg in Vlaanderen en daar doet het atypisch siamees duo **Karwin** alles voor. Het blijft soms in de kleren hangen en de werkdruk is de laatste drie jaar een beetje abnormaal geworden. Zeker wanneer we er bovenop de grootste gezondheids crisis in België hebben moeten verteren en vanuit i-mens zelfs het voortouw hebben genomen om de thuiszorg doorheen deze crisis te leiden. We dachten dat 2021 op dit vlak wat soelaas zou brengen, maar niets is minder waar. Terwijl de inkantelingen in i-mens van duizenden medewerkers aan het geschieden is, weegt deze verwarrende periode meer en meer op het gemoed. De indruk dat niets af geraakt maakt van alles een mentale rollercoaster en vergt enorm veel (zelf)discipline en geduld. Wat mij betreft komen er nog andere persoonlijke aspecten bij, die de evidentie der dingen enorm moeilijk maakt. En soms is eens afstand nemen een verrijkend moment. De verwarring moet

uit de hoofden. Daarom kijk ik jaarlijks met enorm veel goesting uit naar dé vinologische periode bij uitstek: de pluk en de vinificatie van de nieuwe wijn. De 'heilige' maand september is mijn zuurstoffles voor de komende maanden. Een succesvolle oogst geeft mij energie om het jaareinde creatief zonder besognes aan te pakken. De schoonheid van de nieuwe grenache geeft mij telkens opnieuw vleugels.

2021 moest daarenboven symbolisch ook een bijzondere pluk worden, want juist 20 jaar geleden was dit ons eerste avontuur. Het was een onvergetelijk moment om onze eerste wijn te kunnen maken in prachtige omstandigheden. We wisten perfect waar we stonden met de snoeischaar in onze handen toen de twee vliegtuigen de torens van het World Trade Center doorboorden. Ook dan sloeg de verwarring in onze buik, terwijl we juist op dat moment één van onze dromen aan het realiseren waren.

Terwijl ik dit op de vooravond van mijn vertrek zit neer te schrijven, is het duidelijk dat ik al mijn positivisme overboord mag gooien. Op 14 september 2021 sta ik voor een ongeziene wijnramp in de zuidelijke Rhône. Met een bang hart, vol gelopen van emoties, trokken Françoise en ikzelf, samen met onze (schoon)moeder Viviane naar het zuiden. Alsof het niet slechter kon beginnen, kregen we te horen dat er vannacht een zondvloed over Vacqueyras was uitgebroken. De toon was gezet.

Sarrians, vrijdag 17 september 2021

Wat vooraf ging:

Het was voor de wijnindustrie in 2020 en begin 2021 pompen of verzuipen. Door het stilleggen van de horeca hebben we amper een fles wijn kunnen verkopen. Terwijl 2019 en 2020 superjaren waren in de Rhône, kunnen we niet uitpakken met de onwaarschijnlijke mooie typiciteit van beide millésimes. Op zich is deze stockvorming niet problematisch (want goede kwaliteit is duurzaam), maar economisch hakt dit er wel stevig in. Onze cashflow slonk ziender ogen en Jérémy moest nog voor de wintersnoei kon beginnen 6 medewerkers ontslaan. Geen verkoop impliceert geen inkomsten, waardoor onze economische structuur van Domaine les Ondines en Clos des Frères ernstig aan het wankelen is gebracht. Het ontslag van de helft van onze vaste equipe had voor gevolg dat we veel vroeger met de wintersnoei moesten beginnen, om tijdig tegen eind maart rond te komen. Meestal is april het moment dat de meeste druifvarianten in de zuidelijke Rhône ontwaken uit hun winterslaap en de wijnranken zich vullen met nieuwe energie en sap. Tegen dan moet alles gesnoeid, opgebonden en opgekuist zijn en wordt de wijngaard klaargemaakt voor een nieuw veelbelovend millésime. Even belangrijk is de datum van de start van de snoei. Hoe later in de winter we de snoei kunnen opstarten, hoe beter resistent (op verschillende vlakken) de wijnrank is in het voorjaar. In normale omstandigheden starten we in januari

met de wintersnoei met de percelen van de landwijnen en de Côtes du Rhône; in februari starten we dan de snoei van onze beste percelen en van de cru's, waarbij er nog een onderscheid wordt gemaakt tussen de vroegrijpe varianten en de ouderdom van de wijnstokken. Door het tekort aan personeel waren we gedwongen om -tegen onze visie in- de snoei reeds op te starten eind november/begin december 2020.



Gelukkig was de winter ijzig koud en op sommige dagen heeft het zelfs gesneeuwd. De wijnrank gaat op zo'n momenten vlugger in dorre toestand, waardoor snoeien absoluut geen kwaad kan. De klok van de natuur wordt op een ongelooflijke manier gecaptureerd door de wijnplant. Jérémy en zijn gehalveerde equipe hebben dag en nacht gewerkt om de om en bij 50ha (Ondines en Clos samen) tijdig te snoeien. Ondertussen moet van de winterperiode ook gebruik gemaakt worden om de bodem biologisch te verticuteren. In normale omstandigheden doen we dit tractorwerk minstens drie maal in de wintermaanden voor het gehele domein, wat in de huidige toestand niet meer kon. In moeilijke omstandigheden slaat dan het brein van Jérémy soms eigenaardig op hol. In zijn doorgedreven biologische aanpak, had hij de oplossing gevonden. Door het gebrek aan mankracht heeft Jérémy er niet beter op gevonden om schapen in onze wijngaarden te laten grazen en dus het woelwerk door hen te laten doen. Toen wij in maart een korte stop hadden ingebouwd in Sarriars, was het toch verschieten om vast te stellen dat onze voortuin vol stond met schapen. Uiteraard en traditiegetrouw had Jérémy niets gecommuniceerd.





n

Dat Jerémy nu naast wijnbouwer nu ook schaapherder was geworden, was de eerste verrassing van het wijnjaar 2021. Het feit dat hij dit echt serieus meent is te zien op zijn bedrijfsauto's, waarop nu voortaan ook een schaap staat getekend. Tja, de trouwe lezer van mijn plukkronieken weet al lang dat ik hiermee heb leren leven.

Maar het resultaat van het schaapwerk is verrassend. Ik bespaar de lezer het gedoe om de schapen op een perceel vast te houden, laat staan de chaotische toestanden wanneer een schaap uit de tijdelijke (mobiele) omheining breekt. Zonder nog te spreken van de permanente besognes en onderhoud van de troep, waarbij een bijna 24 uur alertheid noodzakelijk is. Maar naast de natuurlijke bemesting en het woelwerk van de schapen, lagen de wijngaarden er nooit zo mooi bij in de winter. Of hoe de onberekenbare artistieke geest van Jérémy opnieuw kan leiden tot een onvoorziene biologische dynamiek in de wijngaard. Het zag er naar uit dat het millésime 2021 niet mooier kon beginnen.



De barre ijskoude en natte wintermaanden december en januari werden plotseling gevolgd door een warme februarimaand. Het klimaat sloeg de zoveelste keer op hol. Op sommige momenten was het precies dat de lente was aangebroken. Ook de maand maart was warm en zonnig. De wijnranken werden verwarrend uit hun winterlethargie geprikkeld en waren een beetje hun seizoensaire kluts kwijt. De vroeg gesnoeide percelen begonnen plots vigoureuus te reageren op de warme temperaturen en begonnen eind maart al in knop te schieten. De floraison werd aldus een maand vroeger in beweging gebracht. Het oogde onwaarschijnlijk mooi.

In de eerste week van april had ik met Jérémy afgesproken om de witte wijnen (de witte Clos des Frères Vacqueyras 2020 en de witte Folie des Frères 2020 Côtes du Rhône), samen met de rode Folie des Frères 2020 te bottelen. We hadden hiervoor een week uitgetrokken, want ook tijdens de covid moest de botteling, de etikettering en kartonnage gescheiden gebeuren. Op maandag 5 april (tweede paasdag) konden we nog genieten van 24  op het terras. Dinsdag kondigde de meteo een kentering aan met een stevige mistral op woensdag 7 april. De temperatuur daalde op twee dagen naar 8 . De lente kreeg plotseling de gedaante van een winterkleed over zich heen. Op zich niet erg. We hebben al in koudere omstandigheden moeten bottelen.



De verwarrende meteoberichten kondigde plots vriestemperaturen aan voor de nacht van 7 op 8 april. Het zou wel eens tot -2  kunnen vriezen. Deze klimatologische kentering op zo'n korte periode hadden we hier maar zelden gezien. Gelukkig blies de mistral nog hevig en kon

de vrieskou zich niet vastnestelen op de vegetatie. Jérémy was er niet gerust in. De mooie groene ontluiking van de meeste wijngaarden waren kwetsbaar voor een plotse vrieskou. Hij hield de temperatuur angstvallig bij. Die avond had Jérémy ons met vrienden uitgenodigd om wat 'wild' te komen eten. Het hield hem wakker tot laat in de uren. Om 3 uur 's nacht viel de mistral stil en daalde de temperatuur op sommige plaatsen naar -6° . Dit is dodelijk voor de nieuwe bloesem. Jérémy heeft als één van de weinigen in de streek 's nachts vuren aangestoken om de plotse vrieskou te lijf te gaan. Ganse de nacht is hij in de weer geweest. Hij was veruit één van de enige in Vacqueyras die zo'n inspanning had ondernomen. Wij waren ons van geen kwaad bewust.



De donderdagmorgen van 8 april 2021 gaan Françoise en ik niet gauw vergeten. De temperatuur was weer opgelopen naar 10° en de zon scheen in volle hevigheid. Niets vermoedend gingen we naar de caveau om onze bottelingsactiviteiten verder te zetten. De ontduchtering was immens. Voor het eerst in de 22 jaar dat ik Jérémy ken, heb ik hem zien huilen. Het groene landschap van jonge ontluikende wijngaarden was grijs geworden. Alle nieuwe scheutjes hadden 3 uur vrieskou van de voorbije nacht niet overleefd. Alle nieuwe jonge twijgjes hingen los aan de plant. De jonge blaadjes die gisteren nog groen van gezondheid stonden te blaken, hingen nu vergrijsd en levenloos wat te wapperen. De wijngaard was dood. Elke nieuw leven was weggezogen uit de plant.





De bloesem voor 8 april (grenache)

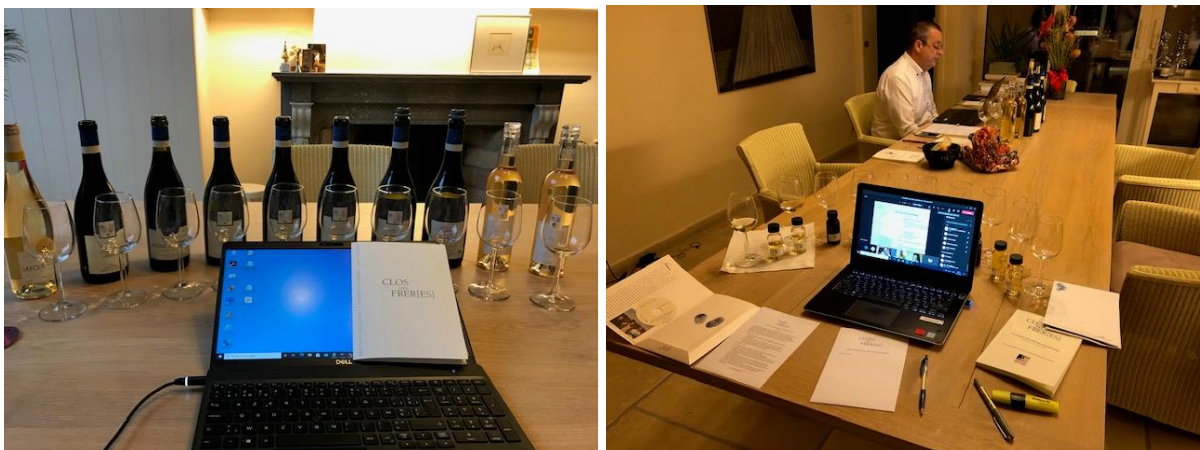


de bloesem na 8 april (grenache)

De confrontatie van een radeloze Jérémy met de uitzichtloosheid van het moment was emotioneel moeilijk te vatten. Na de economische malaise door de coronamiserie, was dit een genadeslag voor elke wijnbouwer. Achteraf hebben de anciens van de regio bevestigd dat dit de laatste 80 jaar (voor zover hun geheugen kon reiken) nog nooit was gebeurd. Deze ravage is ongezien in de zuidelijke Rhône. Het hoeft niet gezegd dat de ambiance tijdens de verdere botteling alles behalve hartverwarmend was. Ondanks het feit dat de temperaturen weer opliepen zoals in normale lentedagen, was de sfeer compleet onder vriespunt gedaald. We haalden nog een sprankeltje hoop uit de gedachte dat een tweede bloei nog wat vruchten zou kunnen opbrengen. Maar Jérémy was ontroostbaar. Hij wees erop dat de vroege snoei de ware schuldige was. De percelen die eind februari werden gesnoeid waren nog niet zover in bloei gegaan en daar was de schade eerder beperkt. Onrechtstreeks heeft andermaal de coronamiserie ertoe geleid dat de wijnbouw (en domaine Les Ondines in het bijzonder) opnieuw zwaar is getroffen. Dit maakt alles nog pijnlijker. Vooral omdat de wil naar perfectie in de wijngaard zich genadeloos heeft gekeerd. Zelden was een terugrit naar Gent zo bedrukt, terwijl we beseften dat de pas gebottelde wijnen van superkwaliteit waren.

Op het thuisfront werd ik opgeslorpt in de transitie van mijn zorgbedrijf. Ook de degustatieve wereld in Vlaanderen was compleet stilgelegd door de sanitaire beperkingen vanwege de coronaproblematiek. Mijn wijnimporteur werd er moedeloos van. Ik moest iets bedenken om de aandacht voor Clos des Frères bij de consument vast te houden, zeker nu de pas gebottelde wijnen van uitmuntende kwaliteit waren. Maar hoe krijg ik in godsnaam iets klaar, wanneer het quasi verboden was iets te organiseren met meer dan drie personen.

Een tweede originele drive-in-degustatie zoals we in 2020 hadden georganiseerd, was onmogelijk. Toen werd het idee van een digitale degustatie geboren. Samen met Geovino (Rudi D'Hauwers) en ADM-care (Marc en Sabine Aerts) ontwikkelde we een methodiek om vinologische degustatieboxen te commercialiseren. Het succes was onverhoopt. Onze Clos des Frères-degustatiebox ging de deur uit als zoete broodjes en de digitale degustatie verliep geanimeerd. Deze try-out was de ideale aanzet om ook de degustaties van Commanderiej Osiris op dezelfde manier te laten verlopen, waardoor alle leden nog ongelooflijk waar voor hun (lid)geld hebben gekregen.



Ondertussen werd het oorverdovend stil in de wijngaarden van Vacqueyras. De talrijke telefoontjes naar Jérémy werden telkens beantwoord met een vloed aan treurnis. De tweede bloei had niet het verhoopte succes en economisch lag de boel zo goed als plat. Begin juni ben ik alleen naar Sarrians afgereisd om Jérémy wat moed in te spreken en mij te vergewissen van de sanitaire toestand van de wijngaarden. De situatie was erg en het vermoeden van een oogstverlies van 70% werd bevestigd. Er werden andere afspraken gemaakt om economisch het hoofd boven water te kunnen houden. Op zo'n momenten is vriendschap en verbondenheid het enige wat nog telt.

Kort daarvoor kreeg mijn schoonvader Georges gezondheidsproblemen en moest hij onder het mes. Voor iemand van 97 jaar was dit niet zonder risico. Maar zijn conditie en zijn mentale gezondheid was dermate verrassend sterk, dat zelfs de meest kritische specialist niet twijfelde om de operatie te laten doorgaan. Ook Georges zelf twijfelde niet. En inderdaad, alles verliep vlekkeloos. Maar Georges was na de operatie fel vermagerd en zijn weerbaarheid had een ferme knauw gekregen. De voorziene veertien dagen Sarrians eind juni/begin juli was voor hen (Georges en Viviane) te vroeg gegrepen, waardoor Swaasi en ikzelf dan maar alleen naar het zuiden zijn vertrokken. Meestal is deze periode stevig ingevuld met verplichtingen in de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse (Baronie des Côtes du Rhône) en de wijnfeesten van Vacqueyras. Daarnaast is dit het moment bij uitstek om de eerste kwaliteitscontrole uit te voeren in de wijngaarden (vendages vertes). Maar alle festiviteiten werden door covid afgelast en door de ravage in de wijngaarden, was van zomersnoei geen sprake. Toen was duidelijk dat de oogst bijzonder mager ging zijn. Françoise en ikzelf hebben dan maar van het goede weer gebruik gemaakt om de fiets weer te ontdekken en het wijngaardverdriet van ons af te rijden in de mooie omgeving rond de Dentelles de Montmirail. De aanwezigheid van trouwe vrienden die ook de fietsmicrobe hadden ingeslikt maakte alles fantastisch en gaf ons sinds lang weer eens een vakantiegevoel. Dat we nog de onwaarschijnlijke Ventoux-rit in de Tour de France hebben kunnen meepikken, waar Wout Van Aert een ongeziene prestatie neerzette, was ook leuk meegenomen.



Zoals gewoonlijk laten wij de zomermaanden in Sarriens aan ons voorbij gaan. Er is weinig te doen in de wijngaarden en op het thuisfront was werk genoeg. Ik bleef met Jérémy in contact en had het gevoel dat er een zekere gelatenheid over de situatie in zijn gemoed was geslopen. Hij had wel een opsteker gerealiseerd door een stuk landbouwgrond gelegen in Travallian te ruilen met twee kleine percelen in Séguret en Sablet. Daarmee kan hij zijn gamma vergroten met twee supplementaire Villages-wijnen. Maar ook dit jaar zal dit amper iets opbrengen. We kregen meer en meer zicht van de schade in de regio (nu ook de tweede bloei zijn effecten prijs gaf). Het was duidelijk dat Vacqueyras, Sablet, Plan de Dieu, Carraine en de daarrond lager gelegen Côtes du Rhône gebieden het zwaarst waren getroffen door de vriesaanval van 8 april. De hoger gelegen heuvels van Chateauneuf-du-Pape, Gigondas en Ventoux zijn er al bij al nog goed van af gekomen en hebben een verlies te incasseren van maximaal 30 à 40%. De wijngebieden van de Drome en de Luberon zijn zelf relatief gespaard gebleven. De noordelijke Rhône blijkt OK te zijn, maar daar hebben de vele regenbuien de wijngaarden te guttig gemaakt. De overvloed aan trossen daar zou een aanzet kunnen worden van schimmelvorming en kwaliteitsverlies. De eerste echo's uit Croze-Hermitage waren niet gunstig. Uiteindelijk was de zomer 2021 in de zuidelijke Rhône klimatologisch vrij ideaal. Regelmatig een (stevige) regenbui, zeer warme temperaturen in juli en augustus, waarbij de nachten aangenaam afkoelden. Af en toe een mistral om de hygiënische huishouding op orde te stellen en geen enkele aanzet tot infectie van de wijngaarden. In normale omstandigheden ging het millesimes 2021 mogelijks indrukwekkend worden. En voor de wijnregio's die toch enigszins gespaard zijn gebleven van de vriesaanval, zou het best kunnen dat 2021 zelf kwalitatief de millésimes 2019 en 2020 zou kunnen overtreffen. Wij kunnen enkel toezien en dromen dat we met onze 'restanten' iets weergaloos zullen maken. Je moet in elke omstandigheid ambitieus blijven.

Op 16 augustus kregen we andermaal alarmerend nieuws uit het wijnfront. In de heuvels rond Le Barroux en Beaumes de Venise is er een grote bosbrand ontstaan, aangewakkerd door een stevige Mistral. 250ha groene natuur rond de appellatie is in vlammen opgegaan. De brandhaarden hebben verschillende wijngaarden van Beaumes de Venise verwoest. Ze naderden met rassenschreden ook de richting uit van ons klein terroirke. Jérémy heeft het zekere bij het onzekere gekozen en vlug alle muscatdruiven op 18 augustus geoogst. Er zal dus in 2021 geen zoete Muscat de Beaumes de Venise geproduceerd worden, dan wel een eenmalige muscat sec. De pluk was nog niet begonnen en we kampten al met een eerste tegenslag. Gelukkig hadden de brandweermannen de brand op 20 augustus onder controle en zijn onze wijngaarden gespaard gebleven van een nog grotere ramp.

Ondertussen ging de revalidatie van papie Georges niet goed vooruit. Zijn gewicht baarde ons zorgen. Gans de familie motiveerde hem om toch mee te gaan naar onze jaarlijkse familieweekend in Robertville, wat hij uiteindelijk ook deed. Door al de coronatoestanden was het bijna twee jaar geleden dat de familie Lefevere 'en complet' weer samen kon zijn. Ook voor Papie Georges moest dit weer een hoogtepunt worden van het jaar. Het werd een mooi moment, waarbij iedereen besepte dat het mogelijks de laatste weekend zou kunnen worden in deze vorm.



Net voor we klaarstonden om onze plukactiviteiten aan te vatten, kregen we op 4 september 2021 een genadeloos bericht dat Papie Georges ons was overleden. 6 jaar geleden op identiek dezelfde datum was dit ons al eens overkomen met het overlijden van mijn moeder. Terwijl ik besepte dat Jérémy ergens in het verre Sarrians emotioneel overhoop lag met zijn wijndomein, lagen wij hier emotioneel overhoop met dit toch onverwacht overlijden. Op 10 september hebben we met de familie sereen afscheid genomen van een iemand die altijd een beetje het cement was van de familie. We overtuigden Viviane om mee te gaan naar Sarrians om haar gedachten een beetje te kunnen verzetten.

Op 11 september kreeg ik een whatsapp-berichtje van Jérémy dat de pluk plotseling begonnen was, niet in het minst om de dreigende onweerberichten voor te zijn. Zijn kreet was duidelijk. Amper opbrengst: op 2,6ha wijngaard (perceel La Verde met syrahdruiwen) heeft hij amper 4 hectoliter wijn kunnen oogsten. Dit is amper 1,5 hectoliter per hectare! In normale omstandigheden oogsten we op dit perceel ongeveer 38hectoliter/ha. Het ging dus nog erger worden dan voorzien.

Op 14 september heb ik mijn out-of-office ingedrukt, na een waanzinnige drukke professionele periode. Nog nooit begon een oogstjaar zo verwarrend in onze hoofden. Nog nooit had ik zoveel vraagtekens bij de aanvang van de pluk. Nog nooit ben ik zo onvoorbereid vertrokken voor de meest cruciale maand in de wijncultuur. Nog nooit zijn we zo laat in het seizoen afgereisd naar Vacqueyras.

Sarrians, zondag 19 september 2021

Het millésime 2021

Ons vertrek in de vroege ochtend naar Sarrians op 15 september kreeg plotseling een andere wending. Vanuit het wijnland kregen we te horen dat er zware regens bezig waren. Het videotje die we van Guy en Linda ontvingen liet geen twijfels bestaan. Daags voordien moest de autostrade tussen Orange en Nimes ontruimd worden van gestrande en bijna verzopen (lees verdronken) automobilisten. Het had geen zin om door te rijden naar de rhônevallei. We besloten in één ruk door te rijden naar Bourgogne om daar de vinologische temperatuur te kunnen opmeten. In Bourgogne was geen druppel te zien en de zon was zelfs van de partij. Met onze drieën kuierde wij in Beaune en lieten wij deze onverwachte tussenstop ons welgevalen.

Pas in de middag van 16 september kwamen we in onze wijnhabitat toe. De regen was verdwenen, maar de restanten van een zware regenstorm was duidelijk zichtbaar. Meer dan 65ml water is er op twee dagen gevallen. De twijfel sloeg ons om het hart. Deze zondvloed zou toch geen bijkomende schade veroorzaakt hebben? Enigszins verkrompen ging ik onmiddellijk naar de caveau, waar ik sinds lang weer Jérémy in levende lijve kon begroeten.

Tegen alle verwachtingen in zag ik een relatief opgewekte Jérémy aan zijn bureau zitten. Het feit dat hij goedgehumeurd achter zijn bureel zat, is al een verwondering waard. Papier en administratie zit als een tang op een varken op de werkmodus van Jérémy. Nog geen minuut later loodste hij mij in de cuverie. Alles was zo goed als leeg. De zeven conische inoxcuves stonden mooi te blinken met open deuren. Een paar kleine cuves waren gevuld met witte druiven en de syrahs zaten verspreid in 1 kleine betonnen cuve en de houten open cuve waar normaal de 'G' wordt ingemaakt. Dit was de oogst van een anderhalve week pluk. Er was amper activiteit in de kelder. We proefden alle beschikbare cuves. We waren nog nooit zo snel rond. Hetgeen we proefden was mooi en verfijnd, ondanks het sap nog in volle vergisting zat. De syrahs waren zeer elegant. Er kon een glimlach ervan af. De kwantiteit was beschamend klein; de kwaliteit deed veel goeds vermoeden.



Lege wijnkelder met open cuves



cuvée 'S' ipv cuvée 'G'

Jérémy vertelde mij de volledige sanitaire toestand van de wijngaarden en het plukschema van de komende dagen. Er werd niets met de machine geplukt. De 16 manuele plukkers die Jérémy had angeworven gingen even snel met betere resultaten door de wijngaarden. Machinale pluk is geen oplossing bij deze fijnmazige aanpak van de oogst. Zelfs de eenvoudige landwijnen werden manueel geplukt.

Op zaterdag 17 september werden de laatste witte druiven geogst. Onze clairette van achter ons huis zagen er nog nooit zo sappig en vol uit. De regen heeft de wijngaarden op verschillende niveau's een boost gegeven, soms in de positieve zin, soms in de negatieve zin. Enkel de roussanne voor de witte Clos des Frères achter ons huis is compleet verloren gegaan en heeft de zondvloed niet dorstaan. De overrijpe druiven waren gebarsten en in verrotting gegaan. De jonge counoise (de enige soort die minder heeft geleden bij de vrieskou) recht voor ons deur had teveel water opgeslorpt en had al zijn smaakelementen verloren. Deze wijngaard moet nu nog meer dan een week wachten voor we onze oogstgedachten hierop zouden fixeren. De grenachewijngaarden zagen er goed en gezond uit en door de zeer magere betrossing heeft de plant het vocht eerder naar de bladvegetatie gestuurd. Als conclusie mocht gesteld worden dat de zondvloed van 13 en 14 september weinig schade had toegebracht aan onze wijngaarden. Het is nog veel te vroeg om deze conclusie te veralgemenen voor de gehele zuidelijke Rhône regio. Want we horen zeer diffuse berichten uit Chateauneuf-du-Pape en Gigondas.



Perfecte clairette voor de witte Clos des Frères

We spreken maandag af om de wijngaarden te inspecteren en een paar belangrijke economische beslissingen in het vooruitzicht te plaatsen rond de oogst 2021. Ik pikte mijn onder stof verzeilde Mehari mee en reed bedenkelijk rond tussen de wijngaarden van Vacqueyras. Het was abnormaal rustig voor de tijd van het jaar. Nergens zag ik beweging in de wijngaarden. Af en toe een verdwaalde tractor met een half gevulde aanhangwagen. In de verte één plukmachine die bijna vast kwam zitten in de drassige ondergrond. Aan de cave Coöperative stond één leverancier van druiven. Het was alsof de pluk nog moest beginnen, terwijl in normale omstandigheden iedereen in de finale bruisende punch van het plukseizoen moest zitten. De laatste woorden van Jérémy blijven in mijn hoofd nazinderen. 'C'est vraiment une année catastrophique!'

Sarrians, dinsdag 21 september 2021

Mijn mailbox puilt uit van berichten en mijn gsm is nu al 30 keer afgegaan. Tijd om wat te anticiperen op het thuisfront en wat neer te schrijven over de recente gebeurtenissen. Want morgen vliegen we er stevig in met de start van de pluk van de rode Clos des Frères, of wat ervan over blijft. Mijn onbereikbaarheid in de wijngaarden en in de betonnen kelder is soms een zegen, maar soms ook niet. Het blijft een moeilijk evenwicht.

Na een rustige zondag die we ontspannen hebben afgesloten met een bezoek van Bob (Vin-y-il a) met een verrassende verrijkende degustatie tussen Clos des Frères 2019 en Roucas Toumba 2019, ben ik er maandagochtend vroeg ingevlogen om alle beschikbare cuves naar

densiteit op te meten. Jérémy en zijn plukteam heeft het gehele weekend doorgewerkt en de druiven van Plan de Dieu en de Côtes du Rhône van Travaillan binnengehaald. Alles manueel. Er zijn nu twee conische cuves gevuld. Op de tijd van het jaar blijft het bijzonder ongewoon zo'n lege cuverie te moeten aanschouwen.



waterverzadigde 'counoise'



veel blad, 0% trossen grenache

Rond 11u gingen we alle resterende wijngaarden naar rijpheid inspecteren. De beslissing werd genomen. Woensdag 22 september gaan we de percelen van Clos des Frères aanpakken en proberen we een volle cuve te realiseren. Ik denk dat we hiervoor twee dagen nodig zullen hebben. We proefden kris/kras zeer frisse en krokante grenachedruiven. Je moet ze wel goed zoeken in de weelderige bladvegetatie van de plant. Sommige wijnranken hebben zelfs geen druiven. De beste grenache-percelen zullen in de Clos terecht komen. Daarmee beslist Jérémy dit jaar geen 'Cuvée Passion', noch cuvée 'G' te produceren. Ik kan alleen met dankbaarheid instemmen. Daartegenover is ook de productie van Folie des Frères onwaarschijnlijk laag. Er komt zeker geen witte Folie des Frères 2021 op de markt. De enkele kilo's viognier waren onvoldoende om er een afzonderlijke vinificatie op los te laten. Ze werden samen gevinifieerd met de bourboulenc en wat clairette. De witte wijnen zijn trouwens in een ver gevorderde vergistingsfase en we houden ze op lage temperatuur. Om nog fijnere witte wijnen te kunnen maken heeft Jérémy vorig jaar geïnvesteerd in een biologisch klaringssysteem om de 'bourbe' van de witte wijnen zacht te filteren. Het vergist sap dat daaruit wordt gefilterd is rijk aan smaakelementen en wordt dan later geblend met de beste witte wijnen, waaronder ook voor de witte Clos des Frères. Ook dit zijn cruciale beslissingen om steeds nog beter te worden voor de toekomst.



Voor de productie van rode Folie zullen we volgende week in alle rust bekijken. We kiezen om volop te gaan voor een kwalitatieve productie van een fijne Plan de Dieu van Domaine les Ondines. Dit heeft hoe dan ook zijn repercussies op het volume aan grenachedruiven die zullen overschieten om een rode Folie des Frères te kunnen maken. Dit is een probleem voor later. De keuzes worden gemaakt. Of liever: de natuur dwingt ons moeilijke keuzes te maken. Het leven van een landbouwer is niet anders dan het leven van een manager. We moeten steeds voorzichtig zijn in beide gevallen. De onberekenbaarheid van de natuur heeft onwaarschijnlijke veel parallellen met de onberekenbaarheid van de mens. Het mag ons nooit verrassen, wanneer je dit beseft hebt. Het zou pas beangstigend worden wanneer alles berekend wordt. Dan heeft de natuur zijn spontaniteit verloren en de mens zijn creativiteit, en tenslotte beide hun kunstzinnigheid. In zo'n wereld wil niemand wonen, denk ik dan bij mezelf. Daarom zullen robots nooit goede wijnmakers kunnen zijn, laat staan innemende managers kunnen worden. Met een gerust gemoed en een glimlach tot achter mijn oren aanschouw ik de miserie van het moment. Het moet zinvol blijven.

Sarrians, zaterdag 25 september 2021

Het is een vrij heftige week geweest. De weeromstandigheden waren schitterend. Een lichte bries aan 25° in een zonovergoten omgeving maakt een mens gelukkig. Het wordt ook spannend. Zondag 26 september kondigt zich opnieuw een zware onweer aan. Het staat vast dat de komende vier dagen cruciaal zullen zijn om alle kwalitatieve druiven tegen zaterdagavond binnen te hebben. Toen we dinsdag onze keuzes hadden vastgelegd, werd het duidelijk dat het nipt ging worden. We moesten nog een kleine 10ha oogsten. Woensdag werden alle druiven van Clos des Frères geoogst. De opbrengst is zeer laag. De kwaliteit oogt mooi.



Donderdag werden op twee fronten heftig gewerkt: machinaal voor de oogst van IGP-wijnen en manueel voor de Vacqueyras van Jérémy. Vrijdag werden de wijngaarden van de rode Folie des Frères aangepakt en de schamele oogst in een kleine afzonderlijke cuve gedeponerd. We beslissen later of er wel degelijk genoeg volume en kwaliteit aanwezig is om door te gaan met de productie ervan. Vrijdagnacht werden de laatste mourvèdre machinaal geplukt in de beste omstandigheden. Vandaag zetten we de laatste stappen van de pluk. Een race tegen de tijd. De zon is weg en dreigende wolken komen aanzetten. Het is duidelijk dat morgen het een en ander uit de lucht zal vallen. De laatste jump was behoorlijk hevig. Terwijl Jérémy zich hoofdzakelijk bezig hield met de plukploeg en het over en weer rijden van de geplukte druiven naar de caveau, hield Thomas en Chouali zich bezig met de

receptie van de druiven. Ik hield mij bezig met de technische kant van de wijnkelder en moest de densiteit en de temperatuur van de wijnen nauwgezet opvolgen en opmeten, terwijl ik nog enkele remontages erbij deed. Zaterdagmiddag was zeer stressy en er werd geen woord gezegd. Iedereen kwijtste zich in precisie van zijn taak. Het zweet parelde van onze ruggen. Rond 18u werd de laatste manueel geplukte druif binnengehaald. Ik was net rond om alle cuves van een gustatieve commentaar te voorzien, om dit later met Jérémy door te nemen. Alles komt in het vinificatiecahier van 2021. Om 18u30 ging de laatste fase van de pluk in. Jérémy moest nog enkele lager gelegen percelen (voor de toekomstige bag-in-box-wijnen) machinaal plukken. Dit was veruit het enige moment dat de plukmachine uit de garage werd gehaald. Dit zou nog een anderhalf uur duren. Rond 22u zou alles opgekuist zijn en tot rust komen. Twee kleine perceeltjes jonge grenache zal moeten wachten en hopen dat ze de regenvloed van zondag zullen doorstaan. Maandag zien we verder. Maandag is de magere pluk van 2021 voorbij en start het deskundig 'elevation'-werk in de kelder. Na hetgeen ik heb kunnen vaststellen bij de 14 verschillende cuves in rode wijn, kan dit catastrofaal jaar kwalitatief toch gered worden. Ik was vooral enorm verrast van de grote fraîcheur in alle cuves en in het bijzonder van de syrahs. Ik werd enthousiast van de mooie zuurtegraad van de grenache. Ik schreef het allemaal met plezier op. Ik fluister mij bevindingen in het oor van Jérémy. Een vermoeide glimlach kon ervan af, terwijl hij in zijn plukmachine klom. In het geraas van de machine riep hij mij nog luidkeels toe: "Hé toi éternel optimist, n'oublie pas....ça reste une année catastrophique!". En weg was hij. Toen ik moe en voldaan mijn mehari thuis parkeerde, vielen de eerste regendruppels. Jérémy heeft het weer klaargespeeld.

Het waren deze week ook de laatste dagen van Viviane bij ons. Op woensdag kwam Thierry en Christine (via een culinaire tussenstop bij Likoké) ons vergezellen om zaterdagmorgen Mamie terug mee te nemen naar Gent.



De drie voorbije dagen samen waren louterend, feestelijk en op sommige momenten bijzonder gastronomisch. Het zal haar deugd gedaan hebben. Zelfs tussen al het plukgeweld werd Jérémy deelgenoot van een mooi Mamie-momentje, waarbij oudere Clos des Frères-wijnen de revue met brio passeerden. Ook Marleen De Corte was een aangename verstrooiing voor mijn schoonmoeder. Swaasi heeft alles ondernomen om Mamie een zorgeloze 10 dagen te bezorgen. En Mamie heeft veel teruggeven. Bij hun vertrek bleef een

leegte en een twijfel achter. Onze focus moet weer volledig op de wijn. Morgen is het zondag en de regen zal ons tot nadenken stemmen. De 647 ongeopende mails brengen mij opnieuw in verwarring. Daarom komt de uitnodiging van M&M om op de druilige zondag een stevige wandeling te maken in de Luberon misschien wel als gegoten. Hiervoor laat ik maar al te graag het wereldkampioenschap wielrennen op TV schieten. De winnaar was toch vooraf gekend.



Sarrians, maandag 27 september

Ik moest tegen 13u de wijnkelder verlaten om in te loggen in een meeting op het thuisfront, waarvan de problematiek mij meer en meer zenuwachtig maakt. Deals in de socio-profit hebben de bedoeling om meerwaarden te creëren en niet om een eigenbelang te verdedigen. Ik wil niet landen op een overeenkomst waar één winnaar is. Dat is enkel voorbestemd voor idioten als Donald Trump (dixit: "A good deal is a deal where i only win"). Dus even bij de les blijven en de druiven laten voor wat ze zijn. Gelukkig is **Karwin** zelfs op afstand functioneel.

Dus nu ik toch aan die verdomde pc zit, kan ik verder reflecteren over de voorbije dagen. En inderdaad, de nacht van zaterdag op zondag zijn de hemelsluizen helemaal opengegaan. 55 ml water op nog geen 5 uur tijd stortte zich over de zuidelijke Rhône. Het ziet er niet goed uit voor diegenen die nog niet rond zijn met de pluk.



Tweede zondvloed maakte ons huis bijna onbereikbaar

Dit zou de 'douche' te veel zijn voor de vele fragile druiven die ik nog her en der zie hangen. Maandagmorgen ben ik mij verder gaan verdiepen in de oenologie van de wijnkelder. Stevig meedraaien in de hectiek van de kelderwerkzaamheden, terwijl de geuren van de fermentatie de geest wat bedwelmen, is het mooist wat er is. Het fruitsap zien muteren naar wijn is een 'goddelijke' gebeurtenis. Het op de voet kunnen volgen hoe het maceratieproces de olfactologische eigenschappen van het sap verheft tot een complex kunstwerk, is voor een wijnfreak de ultieme beleving. Nu mogen we geen steken laten vallen. Precisie en concentratie in functie van de temperatuurcontroles zijn uiterst belangrijk. Er bij zijn om op het juiste moment een 'delestage' te kunnen doen, om dan te kunnen vaststellen dat de wijn een tikkeltje verfijnder uit de hoek kan komen, geeft een voldoening van hier tot in Tokio. En dan roept een dossier rond de thuisverpleging u tot de orde. Mijn dag is vandaag naar de knoppen. Swaasi heeft weer werk aan mij.

Na opnieuw een verwarrende vergadering, waarbij het voor mij duidelijk was dat er nog te veel verschillende golflengtes in het spel zaten, had Swaasi het rustgevend idee om mij naar buiten te sleuren. Een ritje met de mehari en een daaropvolgende wandeling door de wijngaarden van Vacqueyras bracht mijn bloeddruk weer op een acceptabel niveau. Het was trouwens een verhelderende rit. Met verwondering heb ik moeten vaststellen dat er heel veel wijngaarden nog niet geplukt waren. Ik kon mijn ogen niet geloven hoeveel grenache nog aan de ranken hing. Dit komt niet goed. Sommige druifjes die we uit nieuwsgierigheid plukten smaakten echt naar simpel suikerwater. Wetende dat tegen het einde van de week vier dagen regen wordt aangekondigd, kan het er bij mij echt niet bij dat sommige wijnbouwers dergelijke risico's durfden te nemen. Jérémy had mij eerder al gezegd dat sommige coöperanten gewoon niet zullen plukken, omdat de kost om een zeer beperkte oogst binnen te halen niet opweegt tegen de beperkte economische opbrengst. Voor een simpele Vlaamse wijnliefhebber is dit surrealisme van het hoogste niveau.

Toen we de wijngaarden van Chateau des Tours passeerden, zagen we plukkers bezig. In de modder en kort na een stortbui van 55ml water? Ik wist niet wat ik zag van een domein met de hoogste reputatie in de omstreek. Hij was blijkbaar pas begonnen, want alles hing er nog aan. De wijngaarden van zijn IGP Vaucluse stonden zelfs te verdrinken in stevige waterplassen. Ik kan het haast niet geloven dat de maker van Chateau Rayas – de man met

de meest ingenomen alwetende klantvriendelijke pretentieuze attitude van de rhônevallei- zulke groteske fouten zou maken.

Het zijn verwarrende tijden. De logica is zoek. Of begint mijn leeftijd parten te spelen? Of ben ik te gepassioneerd en daardoor blind geworden? Was ik misschien maar beter achter mijn pc gebleven....

Sarrians, dinsdag 5 oktober 2021

Eindelijk weer een rustmoment en wat tijd om mijn plukverslag verder te finaliseren. Sinds maandag 27 september en 5 oktober is er heel wat gebeurd. Het was alsof geheel Vacqueyras wakker was geschoten. Terwijl wij zo goed als rond waren, stormden plukmachines door de wijngaarden en zag ik talrijke plukequipes naastig bezig. Domeinen zoals Sang de Cailloux, Ourea, Clos des Cazaux, Roucas Toumba en wij hebben alles zo goed als binnen. Ik denk dat dit de juiste manier van werken was. Want hetgeen na de regenbui van deze weekend aan de wijnrank overbleef, was alles behalve hoopgevend. Vele grenaches hadden te veel water opgezogen en hun fragile pelstructuur konden (in combinatie met de warme temperaturen) dit niet meer aan. De weg naar schimmel en rotting was heel nabij. Vandaar de plotselinge paniek in de appellatie. Want de meteo was andermaal duidelijk: een derde zware storm werd aangekondigd tegen het weekend van 3 oktober.

Voor Jérémy was de kous bijna af. Dinsdag 28 /9 werd manueel het laatste perceel geplukt. Ondertussen waren alle cuves ongelooflijk snel in fermentatie gegaan. Het was echt een kunst om de temperatuur van de cuves onder controle te houden en zo de aanwezige fraîcheur en fruitmaterie langzaam en mooi te capteren. We laten nooit de temperatuur oplopen boven de 24°. Om fijne en kwalitatief hoogstaande wijnen te maken is dit een belangrijke sleutel tot succes. Daarnaast zijn de remontages en de delestages de smaakregulatoren die we beslissen na een belangrijke dagelijkse degustatieve check-up. Nu de pluk achter de rug is, des te belangrijk worden nu de kelderwerkzaamheden.



Op woensdag 29/9 werd de afsluiting van de pluk gevierd met het volledig plukteam. Eén van de schapen van Jérémy moest eraan geloven en werd deskundig in stukken op de barbecue getoverd. Het werd een uitgelaten moment en de teugels werden even losgelaten. Zoals het hoort op het Domaine les Ondines, verliep deze heugelijke viering compleet chaotisch. Niets was klaar, terwijl het vlees al drie uur stond te braden. Met deze provinciaalse nonchalance hebben we al lang leren leven. Het werd uiteindelijk een gezellige boel, waarbij sommige Maghrebijnse plukkers zich ten volle wierpen op de plaatselijk wijn. Ook de voor de gelegenheid gemaakte couscous met schaap was een voltreffer van formaat. Het was duidelijk dat ook voor hen dit moment welgekomen was, waarbij de noeste arbeid plaats kon maken voor ontspanning. Voor sommige was dit een einde van een belangrijke periode van het jaar. Sommige van de plukkers gingen terug naar hun land (hoofdzakelijk naar Tunesië), anderen gingen andere oorden opzoeken.



Voor ons was dit ook het signaal om enkele dagen vakantie te nemen. Want naast mijn impacterende vinificatiebezigheden, hield ik alles nauwgezet bij van hetgeen er op het thuisfront bezig was. Het zijn daardoor steeds lange dagen geworden. Tot mijn groot genoegen kreeg het belangrijk dossier, die me eerder zenuwachtig had gemaakt, een positieve injectie in de richting dat ik wou en kon ik dit mentaal loslaten. Voor i-mens zal de thuisverpleging altijd een noodzakelijke schakel blijven om de missie van geïntegreerde thuiszorg te kunnen realiseren. Ik merk dat in de Tramstraat deze septembermaand

ongewoon lastig was . Ik sta nu 847 (zinvolle) mails achter en ik moet nu echt de knop omdraaien om mij niet te laten verdrinken in de tsunami van knelpunten en vragen. Dit valt zwaar, omdat het nu voor mij onmogelijk is om op alles te antwoorden. Niet in het minst daarom zullen die paar dagen vakantie echt deugd doen.

We hadden met Jérémy afgesproken dat we maandag 4 oktober de assemblage gingen maken voor de rode Clos des Frères 2020. Die zal worden gebotteld in de eerste week van november. Ik had vooraf met Thomas de barriques aangeduid die voor de assemblage mogelijks een meerwaarde konden zijn. Bij onze terugkomst ging Thomas deze stalen klaarmaken, voor de jaarlijkse grote oefening.

Op donderdag 30 september trokken we er even uit om een citytrip te maken naar Turijn (uiteraard met een vinologische knipoog naar de Piëmontese wijnen). Tussen Sarrians en Turijn ligt amper 322 km, maar je moet wel de Alpen over wat in duurtijd toch meer dan 6 uur rijden betekent. De stad heeft ons bekoord. Op twee dagen tijd hebben we zoveel mogelijk facetten van deze bruisende Italiaanse stad op ons laten afkomen: van unieke oenoteca's tot de zielige lijkwade; van enkele verrassende musea's naar het imposante stadium van Juventus; van de mooie Italiaanse winkels naar enkele culinaire tempels. De knop was omgedraaid.



Van de lijkwade in de Dom van Turijn tot de beker met de grote oren in Juventus Turijn

Onze terugrit via de Barolostreek was de kers op de taart. Toen we vinologisch wat te lang bleven hangen in Monforte d'Alba, besepte we te laat dat we nog de Alpen over moesten. Daarenboven was de zon verdwenen en stevenden we af op slecht weer. Dit was aangekondigd, maar door de schoonheid van de omgeving volledig vergeten. Tot over de Alpen was het nog te doen. Eenmaal Barcelonette voorbij begon het niet alleen donker te

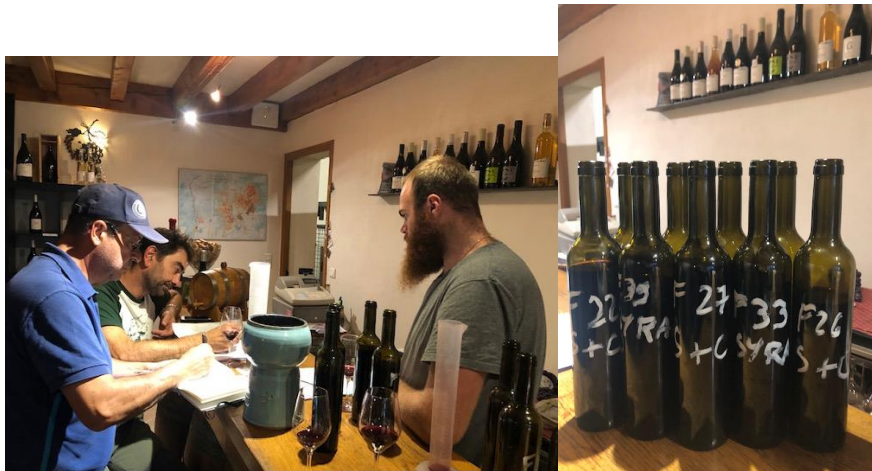
worden, maar begon het weer echt te keren. De laatste 100km naar Sarrians, waarbij onze gps ons soms deed verdwalen in onnoemelijk kleine straatjes, waren een hel. We zaten middenin de derde zondvloed die de Provence trof. De regen viel met bakken uit de lucht. Toen we aan ons huisje te Sarrians aankwamen, konden we gewoon niet binnenrijden. Alles was ondergelopen. Het was een huzarenstuk om 's nachts in zo'n stortvloed ons voordeur te halen. Deze ongeziene heftige regenbui bleef ook maandag doorgaan. Uiteindelijk viel er meer dan 80ml water op twee dagen. We horen net dat in Piëmont een paar rivieren zijn overgelopen en dat Marseille compleet overstromingsgebied is geworden. Uiteindelijk zijn we er tussenin nog goed vanaf gekomen. De droge Ouvèze-rivier (eerder een rustig beekje in deze tijd van het jaar) die langs ons garigueplateau meandert is nu een kolkende rivier geworden, waar je geen steen meer kunt zien liggen. De drie zondvloeden van de laatste drie weken was goed voor meer dan 190ml water, wat bijna gelijk is met hetgeen er vorige jaar op een volledig jaar is gevallen. Er is heus echt iets mis met ons klimaat, voor wie er nog aan twijfelt!

Door de druilige omstandigheden was het uiteindelijk een ideaal moment om op maandag 4 oktober de effectieve assemblage te doen van de nieuwe Clos 2020. Deze wijn ligt nu een jaar te rijpen op deels een grote houten fust van 40hl en deels een betonnen cuve van 40hl (dit vormt samen de basis van Clos des Frères 2020). Samen met een 8 tal stalen van 500l-barriques gingen we aan de slag. Françoise, Jérémy, Thomas en ikzelf moesten nu degustatief het beste van onszelf geven, opdat we de mooiste Clos ooit konden maken. Een uitdaging die we ons jaarlijks stellen onder het motto: de beste Clos moeten nog gemaakt worden. Het millésime 2020 was immers uitermate geslaagd en de basis van de Clos des Frères was reeds uiterst verfijnd en zeer aromatisch. Dit maakt de oefening altijd gemakkelijker. Uiteindelijk waren we vrij snel rond. Swaasi en ik hadden dezelfde assemblage als beste wijn vooropgesteld (de basis + F26 + F28), terwijl Jérémy en Thomas gezamenlijk tot een andere samenstelling kwamen (de basis + F26 + F38). Het verschil was één vat. Toen we de compromis uittestte (de basis + F26 + F28 + F38) riep iedereen gelijktijdig 'that's it'!. De nieuwe Clos 2020 was geboren.

“ Clos des Frères 2020 is vrij donker van kleur en heeft een perfect balans tussen zuren, vetzigheid en zachte tannines. Aromatisch is hij bijzonder expressief en geeft vleugjes van chocolade en zwart fruit vrij. In de mond komen vooral de frisse zuren op de voorgrond, gepaard gaand met een stevige rondeur. Hoewel de wijn zich nog moet 'zetten' voelt je aan dat er grote complexiteit aanwezig is. De wijn heeft in zijn huidige degustatieve fase een PAI van bijna 10 sec. Door zijn structuur zou het best kunnen dat deze rode Clos een serieuze bewaarcapaciteit heeft.”

De Clos des Frères 2020 zal bestaan uit:

65% grenache
32% syrah
3% cinsault



Van uiterste concentratie tot oprechte ontlasting

Voldaan en uitermate tevreden over de assemblage, zijn we dit ter onze huize uitbundige gaan vieren. Het werd laat in de nacht. De derde zondvloed was nog volop bezig. Het is pas gestopt met regenen om 3u20 's nachts. Er kan nu niets anders dan zonneshijn komen. Het wijnjaar zit er bijna weer op. Woensdag is er een algemene evaluatie van alle cuves. Het wordt dan ook tijd om dit plukverslag af te ronden. En by the way: de IGP-wijngaarden van Chateau des Tours zijn nog steeds niet geplukt.

Sarrians, donderdag 7 oktober 2021

De mistral is hevig komen opzetten. De nattigheid van de voorbije dagen wordt netjes weggeblazen. De natuur herstelt zich van de drie voorbije zondvloeden. De tractors zwijgen en de wijnbouwers zitten nu ondergronds. De wijngaarden beginnen hun herfstkleuren vrij te geven. De zon zit laag en verblind elk vergezicht. De temperaturen zijn ook gevoelig gedaald. De hectiek van de wijnpluk is volledig stilgevallen. Het meeste sap is vergist en de kelder geurt naar nieuwe wijn. Nu begint de pure kwaliteitsbewaking en het minutieus opvolgen van de zachte (koude) maceratie, wat men in het Frans zo heerlijk 'l'elevage' van

de wijnen noemt. Tijd voor evaluatie. Gisteren heb ik met Jérémy en Thomas een volledige degustatieve rond-up gemaakt van oogst 2021. Wat zijn de voorlopige resultaten van 'l'année catastrophique'?

1. Er wordt geen Beaufort de Venise 2021 op de markt gebracht
2. Evemin een witte Folie des Frères 2021
3. In rode wijnen zijn we op een verlies van 65% geland, wat economisch enigszins rampzalig is.
4. In witte wijnen zijn we op een verlies van 35% geland, wat in de gegeven omstandigheden een positieve verrassing is
5. Er zal geen cuvée 'G 2021', noch cuvée Passion Vacqueyras 2021 van Domaine les Ondines op de markt komen
6. De rode Clos des Frères 2021 heeft een opbrengst van 45hl, wat neerkomt op een rendementsverlies van 50%
7. De rode Folie des Frères 2021 heeft een opbrengst van ongeveer 60hl, wat neerkomt op een rendementsverlies van 70%
8. De druiven die we geoogst hebben, waren van een schitterende kwaliteit en het labeur in de kelder heeft geresulteerd dat we meer dan interessante wijnen aan het maken zijn. Het is nog te vroeg om definitief te oordelen, maar ondanks de beschamende kwantiteit zal de kwaliteit van de wijnen verrassend sterk zijn.
9. Door het feit dat we telkens geplukt hebben voor de cruciale regenbuien, zijn alle druiven in jonge maturiteit en onbeschadigd geoogst. Het kenmerk van 2021 bij Ondines en Clos zal daardoor één zijn met grote fraîcheur en edele zuren.

De vermoeidheid van de voorbije weken is fysisch voelbaar. Ik voel mij zoals op het schilderij van Felice Casorati van 2019 (gezien in het museum van hedendaagse kunst (GAM) te Turijn): l'uomo delle botti (de man van de vaten).



Het is een verwarrend millésime geworden, volledig gedomineerd door onwaarschijnlijke en ongeziene klimatologische omstandigheden. Er is duidelijk iets aan de hand waarop we ons moeten voorbereiden voor de toekomst. En ondanks de omstandigheden mogen we fier zijn op 'onze' oogst. In de Rhônevallei zal 2021 geboekstaafd staan als een zeer slecht jaar. De wijnjournalisten zullen hun hakbijl boven halen om de wijnen vooraf in de vernieling te schrijven. Welnu, de boodschap zal zijn: proef eerst. Want, zoals bij ons, zou het wel eens verrassend lekker kunnen worden. Weinig, maar lekker! L'année est catastrophique, mais belle! Zowaar 'une belle année catastrophique.

Binnen drie weken vertrekken we terug naar Sarrians om de botteling van een fantastische rode Clos des Frères 2020 te finaliseren. Binnen drie weken zullen alle cuves gedécuvéerd zijn en zullen de wijnen van 2021 hun ware gelaat tonen. Ons werk zit erop. We hebben nu enkele dagen nodig om hier alles winterklaar te maken. Maar mijn optimisme blijft onaangetast. In moeilijke omstandigheden kent men zijn vrienden. Mijn vriendschap met Jérémy is dit jaar nog intenser geworden. Elke nieuwe fles is een bewijs van deze onbreekbare band. Het is nu uitkijken naar de nieuwe botteling. Want:

Wijn is uiteindelijk altijd gebottelde vriendschap!



Tot in 2022!
ED
(8 oktober 2021)

(ps1: de wijngaarden van Chateau des Tours zijn tot op vandaag nog steeds niet allemaal geoogst)
(ps2: vanaf morgen begin ik aan de shit-of-yesterday en ga ik de 974 ongelezen mails naar belangrijkheid aanpakken; gelukkig heeft Karwin al een paar knopen op afstand doorgehakt)

Clos des Frères: millésimes 2020

“In anno futuro”

‘Een ongezien waanzinnig jaar met onomkeerbare zekerheden die moeten leiden tot iets fantastisch’



Gent, 4 september 2020,

Het moet gezegd: het beklijvend jaar 2020 zal eeuwig aan mijn ribben blijven plakken. Ik wil het zelfs niet eens hebben over de coronatoestanden die mijn professioneel leven behoorlijk overhoop hebben gehaald. Het covidbad waarin ik ben getuimeld was dermate impacterend, dat het nu geen plaats mag krijgen in een wijnverslag. Het is genoeg geweest. Neen, 2020 is op vele andere vlakken een ongezien jaar voor ons gebleken. En het is nog niet eens afgelopen. Het is het jaar waar ik zeer bewust afscheid heb genomen van ‘Solidariteit voor het Gezin’, net 5 jaar na het overlijden van mijn moeder. Wel geteld heb ik 35 jaar van mijn leven gegeven aan een bedrijf, die tegen wil en dank genetisch gegrift zat in mijn ziel, hart en hersenen. Een sociaal tentakel van 6000 medewerkers die wat teweeg heeft gebracht in Vlaanderen en dat uiteindelijk is geworden wat ik wou. Maar ik zag ook een veranderende omgeving en hoopvolle nieuwe dingen, wat ik met zoveel woorden in mijn cahier ‘Boost 2020’ had neergeschreven. 2020 kwam met rassenschreden op ons af en een nieuw perspectief begon zich te vormen. Het prachtig verhaal van i-mens zag het daglicht op 6 maart en de zorg- en welzijnssector in Vlaanderen was voorgoed veranderd. Ik had nooit gedacht dat het zo’n vorm ging aannemen. Het heeft veel van mij gevergd. Ik ben mezelf tegengekomen op een manier dat ik nooit had verwacht. Het heeft mij in al mijn positivisme geraakt, waarbij de zingeving voor iets unieks een verbijsterende impact heeft gehad op mijn lichaam. I-mens is het beste wat mij kon overkomen en misschien niet alleen voor mij. En dan wist ik ook dat 2020 vinologisch ook van enorme betekenis ging worden. Het is immers ons 20^{ste} oogstjaar en een bijzondere jubileum van een compleet uit de hand gelopen passie. 2020 is daarenboven het jaar dat we ons 35jaar huwelijk gingen bezegelen, wat gelet mijn levensloop een hele prestatie is voor Françoise. En terwijl ik dit schrijf en ik

Egbert via sms veel politieke moed toewens, besef ik dat 2020 genadeloos mijn geweten kriebelt met het feit dat ik juist 20 jaar geleden mijn actieve politieke carrière vaarwel heb gezegd. 2020 hakt er dus hevig in. Maar tegelijkertijd koestert 2020 een gigantische bron van hoop. Een jaar met waanzinnige perspectieven: in anno futuro!

Sarrians 5 september,

Wat vooraf ging

Het vinologisch einde van 2019 was één en al optimisme. Na twee moeilijke oogstjaren (2017 vrieskou in de lente; 2018 zware mildouschimmel op grenache) was 2019 een zegen in de dynamiek van ons wijnkundig bestaan. Wanneer je in 2018 meer dan de helft van je oogst verliest en zelfs niet in staat bent een degelijke Folie des Frères te produceren, dan hunkert het gemoed naar meer. Door het zware rendementsverlies in 2017 en vooral in 2018, was het economisch stevig naar lucht happen. 2019 reikte op het juiste moment de zuurstoffles aan met genoeg volume, maar vooral met uitstekende kwaliteit. Toen wij tijdens de jaarwissel alle cuves proefden, hing een gevoel van heerlijkheid als een aureool boven onze hoofden. De witte Folie 2019 was speels en fruitig; de witte Clos was strak, breed en karaktervol; de rode Folie was een fruitbom met materie en de rode Clos één en al complexiteit in fluweligheid. Het kwam erop aan de kwaliteit van de witte wijnen tijdig te capteren in de fles, alsook om de fruitigheid van de rode Folie de Frères vlug te koesteren. De datum van de botteling werd afgeklopt op 23 maart 2020 en alle schikkingen werden getroffen.

Klote dus! Daar kwam de corona voor de derde maal roet in mijn leven gooien. De eerste maal was uiteraard het feit dat de complete i-mens lanceringsvervolg-strategie door de lockdown in het water viel; de tweede maal was het feit dat zowel Swaasi als ikzelf gesneuveld werden door die vieze ziekte; de derde maal verplichte ons de botteling van onze wijnen uit te stellen (en dit tot tweemaal toe). Uiteindelijk hebben we beslist om de botteling te laten doorgaan op 5 en 6 mei. Langer wilde ik niet wachten opdat ik de prachtige aromatische kwaliteit van de witte wijnen niet wou verliezen. Corona of niet: de essentie gaat boven alles. Françoise was er niet gerust in, want Europa stond op zijn kop. Frankrijk zat op dat moment potdicht. Overladen met attesten en een classeur vol met papieren vertrok ik alleen richting Sarrians. En of ik ze nodig had! Drie keer ben ik tegengehouden door de Gendarmerie National en drie keer kon ik met brio de coronadictatuur weerleggen met een lucide argument waarvoor zelfs de Franse nationale orde moest plooiën: buvez du vin, vivez joyeux. Gedocumenteerd als een notaris, gemotiveerd als een olympisch kampioen en met een weemoedige blik van een Sint-Bernardhond, kon zelfs een Van Ranst in politie-uniform mij niet tegenhouden. Nog nooit ben ik door Lyon gevlogen als toen. Helemaal alleen!



De botteling verliep coronaproof en duurde daardoor twee dagen langer dan voorzien. Maar de opzet was geslaagd: de wijnen waren net op hun best gebotteld en waren klaar voor de Belgische markt. Ik mailde gelukkig en voldaan naar Gilles Van Hende om het heugelijk nieuws van het nieuwe millésime te melden. Laar de camion maar komen!



De repliek van Gilles was ontnuchterend duidelijk. Belgische markt? Er is gewoonweg vandaag geen markt meer, kreeg ik te horen. De verkoop van wijn was compleet stilgevallen. De distributie in de maanden maart en april naar de horeca was gereduceerd tot 0%. De macht van de virologen en de machteloosheid van de politiek had alles wat leuk was in België gewoonweg afgeschaft. Geen restaurants, geen cultuur, geen Gentse feesten, geen AA Gent, geen Osirisdegustaties... iedereen in zijn kot. Wereldoorlog 3 was uitgebroken en daarbij hoort een compleet van de pot gerukte discipline waarbij België met zijn 'bubbels' de kroon had gespannen. Toen ik in Frankrijk sprak over 'les Bulles Belge' dachten zij zowaar dat de corona ons gek hadden gemaakt. Anderen dachten dat we allemaal aan de Champagnefles hingen. Ik had beloofd corona te sublimeren in dit wijnverslag, maar het is sterker dan mezelf. Terwijl de chaotische politieke knoeiboel in mijn sector (geen tijdige beschermingsmiddelen, testing-gepruts, gesloten rusthuizen, onderbelichte thuiszorg, complete stuurlaosheid tussen Vlaamse en Federale overheden, etc...) ongekende hoogte bereikte, was dit blijkbaar nog niet voldoende om ook mijn passie om zeep te helpen. De quasi depressie van Gilles Van Hende (mijn wijnimporteur) trof mij diep. Terwijl de grootwarenhuizen alle faciliteiten kregen, kreeg de kleinhandel en de speciaaldistributie klappen van jewelste. Een schande van louter politieke willekeur waar elke gezonde logica bij ontbreekt. Ook bij Jérémy was het kommer en kwel. Hij had de laatste twee maanden na het uitbreken van het virus amper twee kartons wijn verkocht. De export was volledig stilgevallen. Daar stond ik als geboren optimist met een 20tal verse palletten heerlijk wijn. Eén en al treurnis rondom mij. In een moment van creatieve zinsverbijstering tussen de bottelmachines, probeerde ik Gilles' humeur wat op te krikken met het idee om een 'cornaproof drive-in-degustatie' te organiseren van de primeurs die ik aan het bottelen was. Jérémy kon ik tot een glimlach bewegen met de boodschap dat ik snel zal voorschieten. Al gauw stond ondernemend Vlaanderen weer recht en was in volle lockdown een nieuw origineel degustatief moment geboren. Op 13 juni ging deze happening door en werd een groot succes. Meteen ook een fantastische waardemeter voor onze pas gebottelde wijnen, die blijkbaar door de consument bijzonder werden geapprecieerd. De ongenuanceerde komische toets van Kurt Burgelman met zijn coronasongs maakte onze happening af. Ik maak van deze gelegenheid nog eens gebruik om de talrijke aanwezigen van harte te danken voor hun aanwezigheid op deze degustatieve drive-in en de steun die wij allen hebben mogen ondervinden.

UITNODIGING



Ondertussen boert de natuur verder en rijpt de mooie rode Clos des Frères 2019 in de fusten en vaten tot zijn perfecte finesse.



Klimatologisch was het voorjaar zeer rustig en relatief warm. In de eerste twee maanden van 2020 heeft het behoorlijk geregend, maar vanaf maart zijn de temperaturen vlug de hoogte ingegaan. Toen we eind juni/begin juli een roundup maakte van de sanitaire toestand van de wijngaarden, was duidelijk dat de natuur zeer voortvarend was. Onze biowijngaarden stonden met goesting te bloeien. Amper producten nodig gehad om schimmels en andere infecties te bestrijden. De natuurlijke gang van zaken verliep beter als verwacht. Onze wijngaarden waren complete biologische biotopen geworden, waarbij de biodiversiteit echt bod kon vieren. Zo sprekend, dat we zelfs een patrijzennest tussen onze ranken vonden.



De floraison was een week vroeger dan wat we gemiddeld gewoon waren en de droogte begon begin juli al voor rumoer te zorgen. Uiteindelijk hebben de sporadische buien (gelukkig zonder hagel) de zomermaanden deugd gedaan en heeft de wijngaard zich florissant gedragen. De zomer van 2020 was een ideale biotoop voor de zwembad-berustende toerist. De mistral was vaak de opvallendste afwezige, waardoor de klimatologische gewaarwording eerder tropisch was. Op zich niet erg en vooral de vroegrijpe varianten begonnen vroeg in augustus al te kleuren. De wijngaarden stonden er immers schitterend bij. Ondertussen werd ook de nieuwe Beames de Venise 2019 van Clos des Frères gebotteld. Allemaal pareltjes om te koesteren terwijl de natuur zich ten volle geeft. La vie est belle.



Toen ik Jeremy half augustus contacteerde om mijn knieprobleem te melden (kruisbanden van de rechterknie afgescheurd), zij hij mij dat de pluk wel 14 dagen vroeger zou kunnen starten. De viognier was al bijna rijp en sommige syrah's stonden te blinken om geplukt te worden. Diegenen die nog steeds negationist zijn omtrent de 'climate chance', mag gerust verder het poepke gaan wassen van Donald Trump en zich verder verdiepen in de aangepaste literatuur van Jommeke en zijn vriendjes. Zelfs tijdens de 'canicule' van 2003 hebben we nog nooit zo vroegrijpe druiven gezien. Het wordt beangstigend om in deze omstandigheden topwijnen te maken. Ik had alles ingepland om pas op 5 september naar Sarrians af te zakken. Het was duidelijk dat dit veel te laat zou zijn. Mijn agenda liet niet toe om vroeger af te zakken naar Sarrians. I-mens kan ik niet loslaten. Mijn passie moet het onderspit delven; straks is het omgekeerd...

Sarrians, 6 september 2020,

Het millésime 2020

Ik bleef regelmatig in contact met Jérémy. Op 20 augustus is Jérémy gestart met de eerste pluk. 20 augustus! Nog nooit werd de roussanne en de viognier zo vroeg geplukt. De witte Folie zal dus zonder ons zijn bestemming krijgen. Ik ben er gerust in. De texto's en de foto's

die Jérémy liet zien, waren bemoedigend en de laboresultaten lieten effectief zien dat de druiven ook fenologisch rijp waren. Enkel de clairette is nog niet geplukt op het moment dat wij in onze vinologische thuisbasis toekwamen. Op 3 en 4 september heeft het behoorlijk geregend. Een prachtig geschenk van moeder natuur. De druiven kunnen wat op adem komen en aan volume winnen. De plukactiviteiten werden een paar dagen stopgezet. Rust voor de storm, maar vooral vocht dat een enorm energetisch effect heeft op de kwaliteit van de druiven.

Op zondagmorgen 6 september zijn Francoise en ik naar de caveau gegaan om de sfeer op te snuiven en ons te vergewissen van de stand van zaken van de pluk. Dit zijn meestal spannende momenten omdat de jaarlijkse organisatorische chaos van Jérémy vaak een terugkerende domper is op ons enthousiasme. Het jaarlijks fenomeen alsof het moment van de pluk een complete verrassing is voor Jérémy is dit jaar niet anders. De vroegtijdigheid van de oogst heeft aan deze situatie niet veel goeds gedaan. Het feit dat nu ook zijn zus Coralie na meer dan 10 jaar opnieuw bij Jérémy vinifieert, maakt het organisatorisch kelderkluwen er niet beter op. Maar de sfeer zit goed. Ik zie alleen lachende gezichten. De kelder is reeds voor 60% gevuld met druiven. Coralie is zelfs nog vroeger begonnen en haar wijnen kunnen deze week al gedecuveerd worden. Niets van Clos is geplukt. Ook de oude grenache van Folie is nog niet aan de beurt geweest. Er is nog gigantisch veel werk. Ook ik ben blij. We gaan een spannende periode tegemoet. Eén zaak is zeker: het oogt allemaal prachtig. De oogst 2020 zal zijn grote verwachtingen nakomen. Zoals ik zei: in anno futuro!



Sarrians 7 september,

Er bestaat geen mooiere opdracht om ons nieuw vinologisch jaar te starten dan de wijngaarden te gaan inspecteren en zakjes te vullen met 200 druifjes voor de noodzakelijke laboanalyse. 9 percelen zijn we gaan testen om te zien hoe we de komende dagen de pluk gaan organiseren. Lichte mistral om de oren, frisse ochtendgloed, garriguegeuren rondom ons en stevige tred tussen de ranken : het zijn die gewaarwordingen die je tot een ander mens maken. We scheurden met de Mehari door een zonovergoten appellatie, waarvan je aanvoelt dat alles aan het gebeuren is. Tractors komen in beweging, plukkers maken lawaai en de fauna veert op alsof ze meegenieten van het prachtig fruit. Francoise en ik proeven de druiven en staan verbaasd van de schoonheid van de oogst. We doen stilzwijgend onze plicht en rijden van perceel tot perceel zonder een woord te zeggen. De testzakjes geraken gevuld, maar de essentie blijft kleven. De wijngaarden van Vacqueyras hebben deze ochtend weer indruk op ons gemaakt. Het blijft poëzie voor het gemoed en een streling op ons sentiment. Op 7 september heb ik sinds lang geen moment aan i-mens gedacht.



Sarrians, 9 september

Voor mij ontploft de wijnpluk in alle hevigheid in mijn gezicht op maandag 7 september. De syrah van Clos des Frères is superrijp en de steeltjes zijn bruin. Nu of nooit, schreeuwt Jérémy mijn oren af. En de grenache, vroeg ik in mijn eigen alle bescheidenheid. “Ils ont 14,4° sur votre parcelle au croisement!”, schreewt hij nog luider, alsof mijn mankepoot mij blijkbaar ook potdoof zou hebben gemaakt. “Nous attaquons demain”, klonk het als een kanonshot. De omstandigheden zijn prachtig. De lichte mistral zal morgen compleet gaan liggen en de zon is stralend van de partij. Ondertussen help ik Thomas (onze cavist) mee in de kelder en probeer ik de labo-administratie met de densiteitmetingen ordelijker te noteren. Na 20 jaar blijft dit toch een ongelofelijk knelpunt op Domaine les Ondines. Overal liggen notities her en der, de laboresultaten vind ik tussen de cuves en de pipetten, de opgetekende krabbels ter opvolging van de vergistingsevolutie zijn amper te lezen. Kunstenaars blijven kunstenaars en ik heb het al lang losgelaten om wat administratieve orde in het brein van Jérémy te pompen. De transitie CEO zal dit wel opknappen, hoor ik Jérémy luidop denken. Als het dat maar is, hoor ik mezelf zwijgend zeggen.



Dinsdag 8 september vliegt onze plukploeg vrij vroeg de wijngaard in om in de namiddag de syrah van Clos des Frères te plukken. Wij staan klaar om de druiven (met steeltjes) met zorg te deponeren in cuve 3. De oogst is mooi, de kleur is donker en de smaak is fijnzoet. Om 16u30 zaten de eerste druiven van millésime 2020 in de cuve en moet nu koud worden gehouden. De cuve is nog niet eens 1/5 gevuld. De rest moet nu snel volgen. De oude grenache wordt morgen aangevuld.

Het weer op woensdag 9 september lijkt wat om te slaan en de bewolking hangt dreigend boven de Ventoux. Geen enkele météo heeft regen aangekondigd. Het zal dus wel zijn vaart lopen en binnen enkele minuten trekt de hemel snel open, zoals we gewoon zijn. De plukploeg wordt nu naar de oude grenache gestuurd en haalt alles binnen tegen 11 uur. De bewolking en zon leveren een strijd op leven en dood, terwijl het aangenaam 28° is. We beslissen om ook de voortreffelijke jonge aanplant van 5 jaar oud achter ons huis voor het eerst mee te vinifiëren in de Clos 2020. De druiven zijn klein en sappig, maar zijn uitermate krokant. Dit zal wat pit geven in de cuve 3. Tegelijkertijd beslissen we ook de grenache van

onze eerste aanplant (20 jaar oud) nu niet te plukken, omdat de fenologische rijpheid nog niet optimaal is. Dit is een serieuze streep in onze rekening, omdat we op deze manier onze cuve niet kunnen vullen. Ondertussen is cuve 3 maar half gevuld en is het ondoenbaar deze cuve koel te houden en de vergisting tegen te houden in afwachting van de rijpe grenache die we voor ogen hadden. We bediscussiëren intens dit probleem over de middag bij een goed glas Vacqueyras. Ik moet zeggen dat de maaltijd van Martine (de moeder van Jérémy) ook wonderen deed om de intellectuele luciditeit te faciliteren. We kwamen snel tot de conclusie om de grenachedruiven die normaal dienden voor de cuvée Passion van Jérémy nu te oogsten en in Clos des Frères te steken, terwijl mijn grenachedruiven van Clos des Frères (die mogelijks maar pas volgende week in opperste conditie zullen zijn) in de cuvée Passion te vinifiëren. Deze beslissing wijst op de onvoorwaardelijke vriendschap tussen ons en het overstijgt het persoonlijk belang. Deze niet evidente beslissing werd onmiddellijk in uitvoering gebracht en het plukschema werd standepede gewijzigd.

Opgelucht van deze beslissing ging ieder zijn weg: wij naar de kelder om alles in gereedheid te brengen voor de ontvangst van de verse grenache, Robert (de vader van Jérémy) trok met zijn plukequipe het glooiend landschap in om de mooie grenache te oogsten.

Ondertussen hadden de wolken de strijd gewonnen tegen de zon. Na amper een uur werd het akelig donker. En plots begon een compleet onaangekondigde tropische regenbui de voorziene pluk volledig in de war sturen. De weervoorspellingen zijn hier nog meer de lotto dan in België. Het begon om 15u zowaar te gieten. In allerheil werden alle plukactiviteiten stilgelegd en moest Robert als een volleerd racepiloot zijn tractor snel richting kelder sturen opdat de geplukte druiven weinig regenwater zouden absorberen. Hectische toestanden in de heetst van de strijd. Nieuwe kopzorgen voor morgen. Cuve 3 is maar 3/5 de gevuld. De regen is heftig. Dit is compleet onverwacht. We kijken naar mekaar en zeggen weinig. Deze regen is op het moment van de pluk een catastrofe. Maar dit hoeft nog geen ramp te zijn. Integendeel, het kan zelfs de grenache deugd doen. Maar Cuve 3 met de basis van Clos des Frères is niet gevuld en moet onder controle worden gehouden. We beslissen niets. De nacht zal rust en zingeving brengen. We hebben al veel erger meegemaakt. We spreken morgen om 7u30 af om af te spreken wat we gaan doen. Zowel Jérémy als ik gaan met ideeën naar huis. We geraken er wel uit.

Thuis zit de vrolijke bende (Françoise en mijn schoonouders) gretig te lezen in de literatuur, niets aantrekkelijk van de klimatologische kapriolen. Hun amusant onthaal nuanceert volledig mijn getroebleerd humeur.



We gaan onze zinnen verzetten in Villa Saint-Antoine in Violès, waar Sabrina & Alexandre van het vroegere Tourne au Verre (in Cairanne) een nieuw avontuur zijn begonnen. Het was onze eerste culinaire uitstap van de oogstperiode. Het was een voltreffer van jewelste en komt met stip op ons favorietenlijstje van de aan te prijzen restaurantjes in de buurt. We zijn gezegend huiswaarts gekeerd. De essentie des levens zit in kleine dingen. Ik ben te oud geworden om mij uiteindelijk druk te maken over één regenachtige dag. Wat zij Bredero ooit? Ik heb mij de voorbije dagen meer zenuwachtig gemaakt bij het uitvallen van mijn citrixverbinding met het thuisfront. Daarvoor ben ik veel te jong om dit gepruts te aanvaarden. Het is niet eenvoudig een harmonieuze balans te vinden tussen natuur en technologie. Het is geen uiting van berusting, maar uiteindelijk wint de natuur altijd!

Sarrians 10 september

De nacht heeft nog enkele stevige buien verwerkt. We worden wakker in een vochtige mist. Nattigheid alom, terwijl het toch aangenaam 25° is. De drassige gronden laten vermoeden dat het geen evidentie zal worden om te plukken. Terwijl ik met de Mehari rustig richting caveau sjees, zie ik weinig beweging. Normaal hoor ik om 8u 's morgens tractors en plukmachines; nu enkel de motor van het 2PKtje in mijn Mehari. Het is duidelijk: het heeft te veel geregend en nu plukken zou waterwijn opleveren. Jérémy heeft besloten twee dagen alles stil te leggen, omdat het kwalitatief geen zin heeft nu druiven binnen te halen. Het water moet zijn weg vinden in de droge bodem en de wijngaard moet zich normaliseren met de komende zonuren. De zachte regen heeft absoluut geen schade veroorzaakt, wel integendeel. Zaterdag evalueren we alles. Cuve 3 wordt extra gekoeld. Bijna een maceration

à froid, zonder dat het in feite vergist. Ondertussen druipen de wolken langzaam weg. De vooruitzichten laten veel goeds vermoeden. We hebben tijd! En joepie, de citrix van i-mens doet eens niet weerbarstig, waardoor ik mij niet kan inhouden wat mails te versturen. Soms ben ik niet goed bezig.

Sarrians 12 september,



Het is niet geworden zoals we dachten. De nacht van 10 september is bijzonder nat geweest. 11 september sprak alle weerbulletins tegen, behalve wat de temperatuur betreft. Het werd tropisch warm tot 30° en tegelijkertijd bleef de vochtigheid in de lucht hangen. Af en toe werden de sluizen open gezet en goot het water voor een korte periode. Dan weer zon. Geen mistral te bespeuren. Terwijl de druiven hun maximale rijpheid aan het behalen zijn, is dergelijk weerbarstig klimaat nefast. Rijpe druiven en veel water zou kunnen leiden tot twee fenomenen: de overrijpe niet geplukte druiven zouden op basis van deze tropische omstandigheden vlug kunnen rotten en schimmels aantrekken; de laatrijpe druiven zouden door de volumestijging kunnen barsten. 11 september werd dus een moment van overpeinzing. Op vrijdagavond hebben we een feestje gebouwd bij ons thuis met Jérémy (met een lang beloofde Belgische bierdegustatie met Guy en Linda). Het was ook het moment om één en ander te résumeren. Het werd duidelijk dat we de komende dagen niet meer mochten talmen. De komende dagen zou de temperatuur kunnen stijgen tot 35° en tegen donderdag 17 september komt een laagdrukgebied met heftige onweeren onze streek tegemoet. De verschillende weerapplicaties zijn unaniem. Er komen nu 5 zeer warme zonnige dagen op ons af, dat op het einde van volgende week volledig zal omslaan in onweer. Daarenboven staat de biodynamische wijnkalender uitermate gunstig en schommelt tussen bloemdagen en fruitdagen. De conclusie is gauw genomen. Alles wat rest

moet binnen zijn tegen 16 september. We hebben nog vier dagen. De planning werd opgemaakt:

1. Zaterdag completeren we cuve 3 en plukken we de resterende grenache; tegelijkertijd moet alle resterende witte clairette geplukt zijn.
2. Maandag vallen we de wijngaarden aan van Travaillon, en worden ook de oude wijngaarden van Folie des Frères aangepakt.
3. Dinsdag wordt de grenache achter ons huis geplukt alsook de mourvedre van Jérémy
4. Woensdag sluiten we machinaal af met de laattijdige druiven voor de tafelwijnen
5. Donderdagmorgen moet de pluk finaal afgerond zijn.

De ambitie staat gegrift in onze hersenen. Om 1u 's nachts werd alles bezegeld. Ik weet dat dit strak schema in het brein van Jérémy morgen er anders zal uit zien. Om 2u30 deden we het licht uit na een leuke avond vol perspectieven. Laat de storm maar losbarsten.

Het ochtendlicht van zaterdagmorgen deed wat pijn aan de haarwortels. De ochtendlijke confrontatie met de vinologische realiteit is enkel weggelegd voor freaks. De wind dat een mehari maakt is voldoende om de slaperigheid en het overmatig alcohol uit mijn hoofd te blazen. Toen ik in de caveau toekwam was de bedrijvigheid volop bezig en werd ik meteen meegezogen in de hectiek van het moment. De laatste druiven van Clos des Frères 2020 werden een uur later gelost in de cuve 3. De temperatuur van cuve 3 werd losgelaten en de vergisting kon beginnen. Een korte remontage luidde dit proces in.



Cuve 3 gevuld met druiven

cuve 3 in eerste remontage

Ondertussen trok de hemel diepblauw open en stegen de temperaturen tot 33°. In de kelder voelen wij hiervan niets. Het zweet op mijn voorhoofd heeft niets te maken met de buitenlucht. Met drie zwoegen we in de kelder om alle wijnen-in-spe vorm te geven; we batonneren te vaten; we remonteren en delèsteren de cuves in functie van hun gistingsevolutie en hun aromatische expressie; alle temperaturen en densiteiten van de cuves en barriques worden opgemeten; we passen al naar gelang de metingen onze koelelementen aan en ondertussen komen de witte clairettedruiven binnen die onmiddellijk in de wijnpers worden gedeponeerd en tot druivensap worden geperst.



In de schaduw van het sap van clairette



in het licht van het sap van grenache

12 september was heftig. De komende dagen zal niet anders zijn. De stress om alles geplukt te krijgen tegen donderdag weegt op de ploeg. Er is geen keuze. Morgen zondag is het rustdag. De batterijen moeten worden opgeladen voor een spannende komende week. Ik weet wat ik ga doen: niets en mijn rechter been wat tot rust laten komen. Ik kan u verzekeren dat werken met een kniebrace niet echt aangenaam is. Ik zie eruit als een robocop en beweeg mij even galant als mister Bean. Een dagje zonder deze brace zou mentaal wonderen kunnen doen. Voor Robert & Jérémy is morgen de rustdag een echte hoogdag. Ik zie in de ogen van Robert een jeugdige fonkel alsof hij opnieuw met zijn makkers het beest zal kunnen uithangen. Het jachtseizoen in Frankrijk wordt geopend en voor Robert is dit het signaal van de ultieme beleving van complete vrijheid en de perfecte symbiose met de natuur. Ik denk dat we Robert maandag niet zullen zien op de tractors. Ook Jérémy heeft zijn hart voor de jacht niet verloren, maar zal vanwege de strikte planning het rustiger aandoen. Wat wij ondertussen wel weten is het feit dat we morgenvroeg geen wekker moeten zetten. De eerste jachtschoten rond 6u 's morgens bij zonsopgang zullen onze nachtrust verstoren. Wat voor de ene een hoogdag is, is voor de andere een klootdag. Ik hoop dat we morgenvroeg geen 'hagel' tussen onze boterham vinden. Ik denk dat we morgen een culinaire uitstap zullen maken op jacht naar nieuwe wijnondekkingen. Mijn jachtseizoen is gelukkig al lang geopend voor de eeuwigheid.

Sarrians 14 september,

Soms kan een rustdag wonderen doen. We hebben relatief goed kunnen uitslapen en het eerste gewerschot kwam ons pas rond 7u20 ter ore. We werden eerder wakker door de fantastische ochtendzon die de schaduw van de Ventoux doorheen onze slaapkamervenster op de wand projecteerde. We beleven zowaar zomermaandmomenten met dito temperaturen. Mijn weerapplicatie op mijn smartphone getuigt dat het vandaag wel eens 36° kon worden. We beslissen vandaag even niet aan wijn te denken. Eindelijk een boek voor de rust van de geest. Françoise heeft net haar boek over Kongo uit en verdiept zich in de geschiedenis van Frankrijk, terwijl ik nog een niet gelezen werk van mijn lievelingsauteur José Saramago persé vandaag wil aanvatten. Daarnaast staan er ook nog wat culinaire uitstappen op de agenda, die de rustdag moeten completeren. Zondag 13 september was de eerste dag met een zeker vakantiegehalte. Ik had ook geen janniaanse reflex om zelfs maar een knipoog naar mijn mailbox te kijken. Van zelfbeheersing gesproken! Wij wisten ook wat maandag ons te wachten stond.

Maandag 14 september was zoals voorzien een overrompelende dag met hevige plukactiviteiten en zware kelderwerkzaamheden. De eerder opgestelde planning van vrijdagavond was zoals te verwachten volledig omgegooid. Ik maak mij daar al lang niet meer druk over. Terwijl de laatste grenaches van de vacqueyraswijnen werden geplukt, moesten de eerste décuages gebeuren om plaats te maken voor de druiven die we morgen uit Travallian (waaronder het fruit voor Folie des Frères) zullen binnen halen. Daarenboven waren bijna alle cuves in fermentatie gegaan en is het nu noodzakelijk alles zeer nauwkeurig bij te houden: maceratiecontrole, temperatuurcontrole, dichtheitscontrole, bacteriologische controle,.... Terwijl Thomas en Chaoui zich bezig hielden met de fermentatie en maceratie van de wijnen, smeed ik mij op de analyses en de controleparameters. Jérémy coördineerde de plukactiviteiten.





Van 7u 's morgens begon het zweet zich een weg te banen op onze lijven. Het is niet stilgevallen tot 19u 's avonds. De heerlijke plukkersmaaltijd van Martine en René was een welgekomen break, maar ook dan waren we mentaal met de kelderwerkzaamheden bezig. Ik moest rond 17u de rol lossen. Mijn been deed erg weerbarstig en de laatste décuvage was er echt teveel aan. Strompelend kroop ik voldaan in mijn mehari. De gedachte van de prachtige oogst 2020 deed elke kniepijn verbleken tot een kneusje. We zijn nu maandag 14 september en 85% van de oogst is binnen, waarvan 40% van het fruit al tot wijn is vergist. Dit heb ik in mijn 20 jarige wijncarrière nog nooit meegemaakt. De doelstelling om voor donderdag 17 september de laatste druif geplukt te hebben, halen we met dit tempo met brio. We moeten wel gefocust blijven. Cuve 3 bruist van vitaliteit. De equipe ook.



Ik lees dat het in i-mens ook volop aan het bruisen is. Het stemt mij allemaal gelukkig. Ik mag enkel niet denken aan wat er op politiek vlak in ons land aan het 'bruisen' is. Het is niet te geloven wat ik allemaal op sociale media moet lezen. België is geen goede blend meer. Hoe mooi grenache en syrah (zelfs met nog wat andere cépages) een harmonie kunnen vormen tot een kunstzinnig lekker geheel, hoe dramatisch Vlamingen en Walen (zelfs met

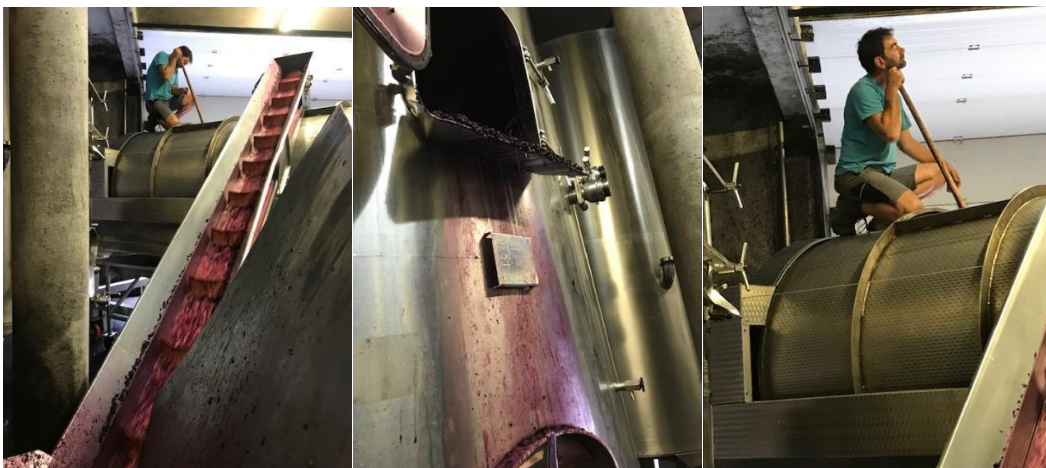
nog wat andere doelgroepen) erin slagen azijn te produceren. Het is tijd dat we daar overgaan tot de filosofie van de monocépagewijnen. Wij weten al lang dat dit ook tot zeer mooie wijnen kan leiden. En terwijl ik dit schrijf, moeten wij blijkbaar iets uitzonderlijk belangrijk gemist hebben in het Vlaamse maatschappelijk bestaan. In mijn drang de politieke malaise enigszins te willen volgen, blijkt plotseling geile zich-afrukkende bv's de media te beheersen. Mijn verstand is te beperkt om dit belangrijk te vinden. Er wordt nog amper over regeringsvorming gesproken. Zelfs Marc Van Ranst moet het onderspit delven. Wat ben ik blij hier ver weg in Sarrians te zitten. Wat ben ik blij dat de Vaucluse gisteren rood is ingekleurd. Ik moet nu voor het gekke België blijkbaar verplicht in quarantaine. Met wat ik allemaal lees is deze boodschap eerder een zege dan een miserie. Gelukkig zijn we met essentiëlere dingen bezig. Onze blend gaat vooruit. En morgen werken we voor nog veel beter. Het is de toekomst dat op ons netvlies staat gefocust. In anno futuro, nietwaar?



Sarrians, 20 september,

We hebben een gigantische week achter de rug vol emoties, verrukkingen, stress en spannende momenten. De marathon was ingezet om tegen donderdag alles binnen te halen. Voor de verandering sloegen de weerbulletins weer op hol en werd de regen pas verwacht tegen zondag 20 september. Dit gaf ons wat ademruimte. En gelukkig, want onze vooropgestelde planning en de daaraan gekoppelde artistieke wijzigingen van Jérémy waren iets te optimistisch opgesteld. We gingen zelfs nooit vrijdagavond halen. Door de weelderige oogst kwam plots ook een nieuw bijkomend probleem om de hoek kijken. Langzaam maar zeker kwam er druk op het kelderbeheer en konden wij niet volgen met de stroom aan binnenkomend mooi fruit. Vooral het plaatsgebrek om per cuve en per terroir/cépage te vinifiëren werd een probleem. Het feit dat de wijnen van Coralie plots drie cuves in beslag namen, dwarsboomde een beetje onze visie om 'parcelaire' te vinifiëren. We moesten andermaal creatief zijn en op basis van de kwaliteit van de druiven één en ander vooraf reeds samen te assembleren voor de vergisting. Dit principe werd enkel toegepast bij de klassieke rhônewijnen; niet bij de grote cru's. Er werden ook bij hoogdringendheid bijkomende cuves gehuurd.

Vanaf 15 september werd vooral gekeken naar de snel voortschrijdend rijpingsproces van de grenaches. Het is ongelooflijk om te zien dat de natuur op 12uur tijd iets compleet kan veranderen en dat wat gisteren nog niet plukrijp was, vandaag bijna te laat is. Met dergelijke warme temperaturen en hevige zon gaat alles precies in een enorme stroomversnelling. De mensheid moet nu een tandje bijsteken en dat doen we. Het werden heftige dagen. Tegelijkertijd ook succesvol. Wij probeerde de vermoeidheid weg te sublimeren met enkele boeiende culinaire uitstappen (Likoké, la Villa Madie en le Clos de l'Oustalet) om er 's andersdaags met inspirerende energie opnieuw in te vliegen. Aan een duizelingwekkend tempo werd er gewerkt. Jérémy werd aan het kelderteam toegevoegd, want wij hadden handen te kort. Ook de eerste décuves werden uitgevoerd om plaats te maken voor nieuwe druiven. De wijnpers draaide op volle toeren. Den 'ouwe' van bijna 60 had het niet gemakkelijk. Ik pikkelde rond en sprong overal bij. Alles begon pijn te doen. Mijn been hield stand, maar mijn rug en armspieren maakte mij duidelijk dat ik niet meer bij het jonge geweld kan gerekend worden. 20 jaar wijnpassie begint zijn fysieke sporen na te laten. Het wordt verder doen op karakter en als Gentenaar mag ik 'nie neuten'.



Op donderdag 17 september werd ik wakker met een facebookherinnering met de verwijzing dat we 7 jaar geleden de pluk pas startte op die datum. Vandaag zitten we in de finale van alles. Deze onwaarschijnlijke vaststelling maakt veel ontvullend duidelijk. De opwarming van de aarde mag geen genuanceerd verhaal worden op de politieke agenda. Het is vijf voor twaalf wanneer we willen dat de volgende generaties nog van een mooie seizoengebonden natuurbeleving kunnen genieten. Met deze overpeinzing kwam ik niet ver, wanneer ik geconfronteerd werd met de ochtendlijke hectiek van het wijnboerbestaan. Jérémy had de ganse nacht met de plukmachine gewerkt en de toevloed van druiven had de wijnkelder compleet overhoop gehaald. Jérémy had zowaar op zijn eentje 11ha op één nacht binnengehaald. Alles wat op het grondgebied Travaillan van ons was werd in één beweging geplukt en in koele nachtomstandigheden naar de caveau gebracht. De kwaliteit was hoopgevend. Drie cuves op het gelijkvloers werden gevuld met druiven van het gebied Plan de Dieu. Folie des Frères was geplukt en zat verrukt in cuve I2. Bijna 90% van de oogst was nu binnen. Jérémy zag er beroerd moe uit; de rest van de kelderequipe was al van 5 uur

's morgens bezig. Ik werd gewaar dat er vandaag niet veel ging gezongen worden. De donkere oogwallen begonnen zich af te tekenen op ieders gezicht en de stemming was bedrukt. Ik nestelde mij voor een halve dag in stilzwijgen tussen deze bezige meute. Ondertussen was Robert met zijn manuele plukequipe weer onderweg om de laatste grenachepercelen aan te pakken. Eén probleem: we wisten niet meer waar steken. Jérémy, die ondertussen al 38u zijn bed niet had gezien, moest belangrijke beslissingen nemen. We moeten zeker twee cuves vrijmaken tegen morgen. De oenologische analyses van de syrahs lieten wat denkruimte open. De meeste waren al volledig vergist en een verdere maceratie op zijn most had in sommige gevallen geen meerwaarde. We (Jérémy, Thomas en ikzelf) beslisten de syrahs voor de cru Vacqueyras niet aan te raken omdat ze proeftechnisch nog niet perfect zijn. De syrahs van de Côtes du Rhône en die van de Vacqueyras van Coralie moeten gedecuveerd worden. Dit zal ons wat ademruimte geven in de kelder. De agenda van vrijdag 18 september lag dus vast.

Vrijdag 18 september is zo'n dag die je rap wenst te vergeten. Er zijn van die dagen waar je jezelf afvraagt waarom ik geen 'melkboer' ben geworden. Het hard labeur kende geen vergelijk. Ik begon nu de pure roofofbouw op mijn lijf te voelen. Het enige dat nog enigszins zonder schade functioneerde, waren mijn hersenen. Ik ben nu 14 dagen heftig bezig en alles ging zo snel in deze pluk, waarbij op vrijdag 16 september voor het eerst het gevoel van intense vermoeidheid mij overviel. Ik was duidelijk niet alleen. Het enige wat mij overeind hield, was het voortuitzicht dat ik 's avonds met getrouwen de ultieme keuken van Le Clos de l'Oustalet kon aandoen. Ik hoopte enkel dat ik niet met mijn gezicht in mijn 'talloor' zou vallen. De ultieme schreuw van Jérémy om iedereen morgenvroeg op te trommel voor de laatste plukdag kon ook als motivator tellen. Ik stopte rond 18u met mijn kelderwerk. De equipe zal nog lang moeten doorwerken die avond. Ik mag geen schuldgevoel hebben. Ik weet wanneer ik om 20u mijn culinaire reis met Laurent Deconinck aanvat, Jérémy en zijn equipe nog volop bezig zijn. De enigste gedachte dat mij enigszins geruststelt: ik ben blijkbaar op vakantie. Op het moment dat een waanzinnig gerecht met perzik en kreeft werd opgediend en de daarbij horende wijn werd geserveerd, ontploft de stemming tot ongekende hoogte. Sterrenchef Laurent presenteerde een magnum Vacqueyras Passion Blanc 2017 van Jérémy bij zijn culinaire schilderij. Plotseling werd vrijdag 18 september een dag om nooit te vergeten. Mijn enthousiaste sms naar Jérémy kreeg geen gehoor. Plotseling kreeg ik via sms van Jérémy om 4u53 een opgeluchte: ahhhhhhh ouiiiiii!!!!!!



De ochtendgloed van zaterdagmorgen 19 september was wederom weergaloos mooi. De aroma's van het culinair festijn van de avond voordien prikkelden nog steeds onze gemoederen. De laatste plukdag blijft toch iets speciaals. Ook omdat mijn drie jaar oude en laatste aanplant met de authentieke counoisedruif als laatste perceel zal worden geplukt. De klimatologische omstandigheden zijn zeer goed, maar je voelt de vochtigheid komen samen met de eerste wolkenformaties. Om 10u was alles afgelopen en geplukt. De sfeer was uitbundig. De druiven van het millésime 2020 zijn binnen op een ongezien tijdsparre van amper 18 dagen. We hebben nog zeker nog een week werk om een definitieve balans te maken van de kwaliteit van de wijnen, maar het wordt zeker een topjaar in de Rhône. We zien rondom ons paniekerig tractors heen en weer koersen en het aantal plukmachines zijn amper te tellen. Ik vrees dat diegenen die nog hebben gewacht voor de pluk van de grenaches eraan zijn voor de moeite. Morgen regent het zeker! En het zou wel enkele dagen kunnen duren. Dit overleeft geen enkele rijpe dun gepelde grenache. Jérémy heeft het weer gefikst. De voorbije dagen waren lastig en moeilijk. Maar de kracht van Jérémy is zijn onvoorwaardelijk juiste inschatting van de natuur. Hij is zeer vroeg gestart met de pluk van een paar witte varianten en hij is er tijdig in geslaagd de juiste druiven op het juiste moment binnen te halen. Nu wordt het klimatologisch onzeker. Het zal een probleem worden voor anderen. Wij gaan ons nu concentreren om schitterende wijn te maken. De week dat nu komt is daarom zeer belangrijk. We gaan onze zondag opnieuw goed kunnen gebruiken om onze batterij voor de derde maal op te laden.



Zondagnacht breekt de hel los boven Sarrians. Bliksems en donderslagen dwarsbomen onze nachtrust. Een tropisch onweer barst los boven onze hoofden. Eén bliksem klettert zowaar vlakbij neer, gevolgd door een enorm gebulder. Ons huis davert op zijn grondvesten. Een ondoorzichtig regengordijn belemmert een globaal overzicht in deze nacht. Françoise probeert wat licht te maken. Onmogelijk. Ons elektrisch netwerk was uitgevallen. Met mijn gsmlichtje ging ik de trap af richting eerste zekeringskast terwijl de donderslagen maar bleven duren. In de complete duister mistrap ik mij en donder ik van de stenen trap in harmonie met de omgevingsgeluiden. De val was heftig. Mijn rechterbeen bleef ongehavend, maar de plets op mijn rug en rechterarm deed genadeloos veel pijn. Geradbraakt slaagde ik erin de hoofschakelaar weer aan de praat te krijgen en terug naar bed te gaan. 's Anderdaags voelde ik dat mijn val niet onschuldig was. Ik kan amper mijn rechterarm bewegen en mijn onderrug is zo stram als een plank. De pijn aan mijn achterwerk is niet te harden en kan amper op een stoel zitten. Terwijl de regen langzaam plaats ruimt voor zon, staat mij niets anders te doen om moeizaam achter mijn pc te kruipen omringt met een hoop kussens met de bedoeling wat zinnige woorden neer te schrijven. Het voorziene eerste fietstochtje van de vakantie moet ik op mijn buik schrijven. Den 'ouwe' van bijna 60 voelt zich voor het eerst echt 60. Wat kan een wijnvakantie toch mooi zijn....

Sarrians, 25 september,

Maandag 21 september ben ik totaal niet in staat te werken. Alles doet pijn en mijn motoriek is lachwekkend, wat dan ook zijn effect heeft op de lachspieren van Françoise. Uit ervaring weet en voel ik dat mijn staartbeentje opnieuw naar de knoppen is. Zitten en liggen op de rug is quasi onmogelijk zonder hulpstukken. Ik kronkel mij door de dag alsof ik iemand ben die in aanmerking komt voor een persoonsvolgend handicaptentebudget.

Dinsdag 22 september probeer ik mij nuttig te maken in de kelder. Het zwaar werk met de pompen kan ik onmogelijk doen. Ik hou mij bezig met de technische opvolging van de wijnen en de batonnage van de witte en roséwijnen. Ik kan het maar 5 uur volhouden.

Woensdag 23 september is de pijn in mijn rechterarm zo goed als verdwenen, maar mijn achterwerk blijft een groot probleem. Ik leer er mee leven. Ik werk in de mate van het mogelijke de gehele dag mee in de kelder. Er is gigantisch veel werk en de meer dan 40 cuves (inclusief barriques) vragen aandacht en zorg. We hebben eerder de beslissing genomen om opnieuw te gaan voor de productie van een cuvée 'G'. Of het ons gaat lukken om opnieuw iets uitzonderlijks te maken, zal nu afhangen van de vinificatie. We zijn alvast begonnen met de artisanale aanpak van ons bourgondisch vat en de zachte persing van het sap met de blote voeten. Voor evenveel geld evolueert deze mooie oude grenache niet in de richting dat we willen en komt hij in de Clos des Frères of de Vacqueyras Passion terecht. We zien wel.



Donderdag 24 september is de grote dag van de assemblage van Clos des Frères 2019. Deze oefening is bepalend voor de identiteit van het millésime 2019 en de definitieve kwaliteit van Clos des Frères. In november gaan we deze wijn bottelen. Na een lastige bedrijvige dag is het moment aangebroken om onze geesten vrij te maken en ons te concentreren op ons smaakpallet. Met vier doen we deze determinerende oefening: ikzelf, Jérémy, Thomas (onze cavitist met de baard) en Françoise. De basis van de Clos 2019 (die volledig op een grote houten fust wordt bewaard) is reeds waanzinnig lekker. Deze basis is een samenstelling van 74% grenache en 26% syrah. Er is zelfs sprake om geen assemblage te doen. We hebben trouwens gisteren een staal van deze basis doorgestuurd aan Jeb Dunnuck (vroegere medewerker van Parker & Wineadvocate) en aan het proefpanel van Decanter (Engels topwijnmagazine). Bij het proeven van de 13 vatstalen(waarvan 2 met uitzonderlijk lekkere syrah) zijn we ervan overtuigd dat er 5 de basiswijn nog kunnen versterken en verbeteren in breedte en complexiteit. Het probleem was dat we alle vier niet kiezen voor de juiste assemblage:

Thomas: basis + vat 26 + vat 30 + vat 14 + vat 10

Françoise: basis + vat 10 + vat 17

Erwin: basis + vat 14 + vat 26

Jérémy: basis + vat 30 + vat 26



Na verschillende try-outs en gezapig overleg zijn we uiteindelijk vrij vlug tot een consensus gekomen. Clos des Frères 2019 wordt een samenstelling van de basis + vat 30 + vat 26 + vat 10. Bij het proeven van vat 8, waren we alle vier even van onze melk. Deze 100% grenache wijn was een klein overblijfsel van een poging om in 2019 een cuvée 'G' te maken. Uiteindelijk hadden we beslist om in 2019 geen 'G' te maken en werd deze wijn gemengd in de basis van Clos en de cuvée Passion van Jérémy. Door plaatsgebrek werd de restant in twee barriques van 600l gestockeerd (vat 8 en vat 27). Terwijl vat 27 eigenlijk weinig toegevoegde waarde had, was vat 8 precies een jonge pinot noir. Of hoe een juiste houtlagering een enorm effect kan hebben op de ontwikkeling van een monocépagewijn. Een lichte fonkeling was zichtbaar in onze ogen en zonder één woord van twijfel werd een cuvée 'G' 2019 geboren, zonder dat het in feite de bedoeling was. Eén vat! Amper 600 flessen. 300 voor Jérémy; 300 voor E&F. Dit wordt een dure exclusiviteitswijn, zoveel is duidelijk.

In euforie hebben we deze sessie rijkelijk afgesloten bij ons thuis met een diner à la franquette. Ik had plotseling minder last van mijn staartbeentje en mijn rechterarm ging gezwind op en neer. Donderdagnacht 24 september was zowaar een apotheose van ons millésime 2020. De Clos en Folie zijn gemaakt en heeft zijn alcoholische vergisting met brio achter de rug, de assemblage van de Clos 2019 is perfect gelukt en woensdag as décuveren we alles. Meestal ben ik dan al lang weg en zit ik in de weer met andere besognes ergens in Gent. Dit jaar was alles zo snel en zo vroeg. Het jubileumeditie van Clos des Frères zal zijn verwachtingen inlossen. De oogst 2020 is zowel kwantitatief als kwalitatief zeer bevredigend. De eigenheid van dit millésime gaat de geschiedenis in als één van de meest vroegtijdige oogsten ooit. De typiciteit van dit millésime zal daardoor misschien ook gekenmerkt worden door prachtige zuren. We doen er alles aan om dit effect echt te capteren in onze wijnen. Dat zal het grote verschil zijn met het wijnjaar 2019, die toch behoorlijk vol en tanninerijk zal zijn. Het wijnjaar in Domaine les Ondines zal uitblikken door wijnen met een grote fraîcheur en voor de cru's zal dit uitmonden in een mooie finesse. Niets mooier dan het woord 'finesse' !

Niets mooier om een wijnverslag van de pluk 2020 zo te kunnen eindigen. Niets mooier om 'fijn' in het leven te kunnen staan en dat wijn een mens tot dergelijke inzichten kan brengen. De essentie van kwaliteit zit hem in delicate dingen. Het juist inschatten van die kleine delicate dingen zou wel eens het verschil kunnen zijn met de rest. Dit moet uiteindelijk 2020 op alle vlakken voor mij kenmerken. Dit zal zich sociologisch vertalen in een omgeving van wijsheid en schoonheid; terwijl dit zich vinologisch vertaalt in het woord 'finesse'. Daarmee is mijn uitdagende opdracht voor de komende maanden duidelijk. En plots is 'in anno futuro' ook mijn 'in vino futuro' geworden.

ED.

Sarrians, 25 september 2020

Het wijnjaar 2019



“Doordrongen door een immens optimisme”

Wat vooraf ging

Het moet gezegd, na het ‘annus horribilis’ van 2018 en de kwantitatieve opdoffer in 2017, zijn de verwachtingen bijzonder gespannen voor 2019. Veel miserie kunnen we ons dit jaar niet veroorloven, want dan zijn de economische gevolgen eerder dramatisch te noemen. Niet dat we ons moeten spiegelen aan de resultaten van de Belgische begroting of aan de fantastische en indrukwekkende kracht van de verandering van de NVA. Zo erg is ook weer niet, maar toch... Het feit dat de oogst van 2018 voor 60% verloren is gegaan, mede door onze bio-standaard die we hadden vooropgesteld (en daardoor geen G noch Folie des Frères hebben kunnen maken) moet dit jaar toch volume gehaald worden om onze gemaakte investeringen toch enigszins correct te amortiseren. Jérémy had trouwens het tweede jaar op rij geen rosé meer kunnen maken en heeft in 2018 besloten (ten gunste van Clos des Frères) om geen Vacqueyras Passion te produceren. Enkel de witte wijn was een lichtpunt in de sombere duisternis van 2018. De witte Clos des Frères is subliem en door de juiste assemblage met een meerderheid aan clairette is deze wijn een schot in de roos geworden. Ook voor het eerst in de bijna 20 jarige geschiedenis van Clos des Frères werd ook een witte Folie des Frères gecommmercialiseerd op basis van jonge viognierdruiven. Dit moet een echte ‘vin de soif’ worden en een verleider voor de zomer. Hoe zot kan het broederschap nog zijn?

Het voorjaar in Sarrians was in 2019 somber en bijzonder nat, in het verlengde van het najaar van 2018. Het was zowaar Belgisch. Op zich is dat gunstig nieuws voor de grondwaterlagen, die de laatste jaren het zwaar te verduren hebben gehad. De natuurlijke waterhuishouding wordt in het zuiden een echt probleem. Echt koud is het niet geworden en de supertruffels bleven ook dit jaar raar om vinden. Het voorjaar verliep zonder veel kapsones en het werd vrij vroeg in het jaar zomers warm. Toen wat ons betreft in februari de snoei verlopen was, waren reeds temperaturen boven de 20° opgelopen. Gelukkig heeft Jérémy voor de andere topwijnngaarden lang genoeg gewacht en werd de volledige snoei gefinaliseerd in een zomerse maand maart.



Ons bezoek aan de fantastische Rhônebeurs 'La découverte du Vallée du Rhône' verliep moeiteloos in T-shirt en korte broek. In de periode toen we de witte wijnen hebben gebotteld (eind april), was het zelfs de lente voorbij met temperaturen tot 28°. De botteling van de witte Clos des Frères en voor de eerste maal de witte Folie des Frères verliep vlot. De flessen kregen een kleine designwijziging en de capsules werden in geel geharmoniseerd. Alles had wel degelijk met esthetiek te maken en niets met een plotse opwelling van Vlaamse canon-gezindheid. Kwestie sommigen niet tot snode gedachten te brengen...

Ondertussen werd in Gent een beetje geschiedenis geschreven. Een nieuw zorgbedrijf werd in februari aangekondigd en het grote werk kon beginnen om te komen tot een groot historisch fusieakkoord met 12 zorggerelateerde bedrijven. De mentale arbeid was niet te onderschatten, terwijl er ook nog fysieke arbeid op de planken lag met de organisatie van de tweede Tour des Frères. Een mens moet wat te doen hebben in zijn leven. Bezig zijn houdt de mens jong, las ik in een recente studie. Ik hoop dat ik in deze omstandigheid en in dit tempo niet terug kinderlijk wordt. Daar tussenin werd ik politiek ook gesolliciteerd voor de nakende verkiezingen. Soms zijn keuzes maken niet echt moeilijk, zeker na het

Christophe Peeters-debacle en de weinig respectvolle manier waarop ik mij in mijn liberale biotoop heb moeten bewegen. Er zijn dingen gebeurd die ik nooit zal vergeten en het is maar goed ook dat ik op dat vlak een vinologisch uitlaatklep had. De periode van januari tot juli was ongemeen heftig op alle vlakken. Goed dat ik maar 58 jaar jong ben...want een ouwe zak zou dit nooit hebben overleefd.

Tussentijds had Jérémy iets leuks ontwikkeld, dat maar door weinigen in de wijnsector is aangedurfd. Hij heeft de voorbije jaren kennis gemaakt met één van de bekendste straatkunstenaars van Frankrijk en heeft hem zo ver gekregen om Urban Street Art in zijn cuverie los te laten. Oré is de artiestennaam en zijn beeltenissen die hij overal in Frankrijk in het straatbeeld wil plaatsen is een soort Aziatische draak in alle kleuren en vormen. Samen met een videokunstenaar werd zijn cuverie plots een levend museum. De wijnkelder van Jérémy kreeg een surrealistische aspect, waardoor de cuves het onderwerp van kunst werden. Een prachtig initiatief, dat ons heeft doen verleiden om een kunstwerk van Oré aan te schaffen voor Gent. Zo'n evenement had ook een onwaarschijnlijke charme waarbij ik nog nooit de vinificatiekelder van Jérémy zo proper en opgeruimd heb gezien. De speciaal voor deze aangelegenheid uitgebrachte wijnflessen met etiketten gemaakt door Oré worden alvast culinaire kunstwerken die nooit de glasbak zullen zien.



De lente in Vacqueyras was voorspoedig. De maand mei was wisselvallig maar zeer stabiel. De mistral deed zijn werk en de vegetatie stond er prachtig bij. Begin juni werd duidelijk dat de oogst qua volume er bijzonder goed uit zag. De natuur heeft weerwraak genomen op de twee voorgaande oogstjaren. De temperaturen schoten de lucht in. Regen bleef uit. Meer nog, het werd uitzonderlijk warm en droog met temperaturen die tot de 40° opliepen. Begin juli was de sfeer tussen de wijnbouwers bedrukt omdat er zich een soort klimatologisch onevenwicht voordeed. De combinatie van extreme warmte en te weinig vocht, maakte de oppervlaktebodem uitermate kwetsbaar. Jonge wijngaarden zagen plotseling enorm af. Sommige wijnbouwers begonnen de 'canicule van 2003' te citeren. In de eerste week van juli werden temperaturen van 45° gemeten. Kleine vegetatie stierf af en een kleine paniek was voelbaar in het wijnmilieu van de zuidelijke Rhône.

Ook ten huize van Devriendt was er zelfs een dubbele stressfactor voelbaar. Jérémy klonk voor de zoveelste keer weer in crisissfeer en op het thuisfront begon de organisatie van Tour des Frères angstvallig het weerbericht te volgen. Fietsen in temperaturen boven de 40° is echt gekkenwerk en werd ons stellig afgeraden. Sommigen met een dismorphe BMI gingen nooit het einde van de week halen. Uw dienaar op de eerste plaats. Door het vele professionele werk was ik amper aan trainen gekomen en kon ik en Françoise met veel moeite toch nog 600km bij elkaar fietsen. We hadden net de conditie te pakken van een doorwinterde buveur, klaar om de Blandijnberg op te stormen in een klimatologische omgeving van 18° met de wind van achter. Echt meer niet. Tour des Frères was andere koek. Toen ik zag dat op woensdag 3 juli in de wijngaarden van Vacqueyras een temperatuur van 46° werd opgemeten, sloeg ik onmiddellijk een gekoelde fles Vacqueyras achterover om al het verloren angstzweet te compenseren. De eerste paniekerige mails van ingeschreven deelnemers deden hieraan geen goed. Gelukkig ben ik in dergelijke omstandig eufemistisch koel, tot mijn zelfzekerheid recht evenredig steeg met de plotselinge daling van de temperatuur in onze startplaats Vacqueyras. Daags voor het vertrek van de tweede Tour des Frères was de 'climatechange' tot rust gekomen tot de idylisch vakantietemperatuur van 28°. Dit probleem was alvast van de baan. De Tour des Frères werd weer een ongezien succes (82 deelnemers, waarvan 57 fietsers) en een derde unieke editie werd in de euforie van het moment gesmeed. Kwestie niet ambitieus achter te blijven nadat we ons lijf en leeftijd andermaal met brio te hebben getrotseerd.



Het ander probleem bleef evenwel niet de fietsers, maar wel de wijnbouwers beroeren. De droogte en warmte bleef aanhouden en de mistral was nergens te bespeuren. Bijna twee maanden heeft het niet meer significant geregend. In onze tuin zijn de in het voorjaar geplante struikjes morsdood. Enkel de Chinese buxusworm heeft zicht in deze tropische temperaturen in alle lust geworpen op de nog resterende buxusplantjes en zijn nu omgekomen door indigestie. Nog nooit was de omgeving zo dor en roestig-geel. Half juli was de situatie dermate uitzichtloos dat de Préfecture (in samenspraak met de INAO) decretaal toeliet om in 12 appellaties in de Zuidelijke-Rhône bevoeiingsmaatregelen toe te staan. Via een strikt schema konden de wijnbouwers hun wijngaarden irrigeren. Deze beslissing werd net op tijd genomen, want bij sommige wijngaarden was de blokkering van de fotosynthese nabij en kwam de kleurontwikkeling van de druiven in gedrang. De meest geëngageerde wijnbouwers hebben gretig gebruik gemaakt van deze decretale opportuniteit en hebben dag en nacht gewerkt om watergleuven te trekken in de wijngaarden. Zo ook Jérémy, die gigantisch werk heeft verzet om zijn (en onze) topwijngaarden te voorzien van water. Het resultaat mag gezien worden. Het enige voordeel van droogte is dat de mildhou-schimmel geen schijn van kans heeft. Nu een maand later zijn de temperaturen gevoelig gedaald tot een normaal niveau, zijn de nachten tot 15° afgekoeld en hebben de trossen weer aan volume gewonnen. Tijdens de laatste week van augustus was ik in permanente sms-relatie met Jérémy en ik voelde aan zijn dwaze en cynische replieken dat de stemming goed zat. Terwijl ik compleet ondergedompeld was in de ontwikkeling van de nieuwe zorgorganisatie, deed het voor een keer enorm deugd vast te stellen dat er geen 'weerbarstige' besognes waren vanuit Sarrians. Ik kan mij niet herinneren hoe lang dat geleden is. Ik kon dus perfect in alle gemoedrust een emotionele week aan, om net voor ons vertrek naar een nieuwe oogst, al mijn leidinggevendenden toe te spreken over de nieuwe identiteit van het nieuwe zorgbedrijf van de toekomst in Vlaanderen. Voor één keer was de agenda van Karin ook onder controle. Moe maar voldaan gingen Françoise en ikzelf het millésime 2019 tegemoet. Er is maar één drive die alles doet lukken: the so-called exposed overdrive. 'Let the beast go', zei ooit een loodgieter van formaat en weg waren wij...

De pluk 2019

Redelijk opgenaaid door een zekere doofheid bij de OpenVLD, waar ik nog steeds met veel graagte mijn ervaring wil delen, ondervind ik andermaal dat ik teveel en tevergeefs veel energie heb gestoken om onze 'liberale' beweging bescheiden enige sociale wijsheid bij te brengen. Ik vraag mij uiteindelijk altijd af of mijn uitgestoken hand wel geapprecieerd wordt? Ik word een wegwerpproduct en daarmee kan ik echt niet leven. Ik vrees dat de sociale liberale retoriek andermaal in alle flanken zal gepakt worden en dat de nieuwe Vlaamse Regering weer een draak van jewelste zal baren. Berusting is het ergste wat mij kan overkomen. Gelukkig is dit geenszins het geval in het nieuwe verhaal van Solidariteit

voor het Gezin, dat een immens hoopvol verhaal wordt en hoopvol waren ook de signalen op het wijnfront.

Op 7 september 2019 verlieten we onze bakermat, richting het zuiden. Het vakantiegevoel werd aangewakkerd door het feit dat mijn schoonouders met ons meelingen en daardoor enkele vrijblijvende culinaire escapades in het programma werden opgenomen. Om niet direct met de harde realiteit van de pluk geconfronteerd te worden, werd een epicuristische stop voorzien in Vosne-Romanée. Dit liet ons toe om op een hoogstaande manier professioneel af te kicken, terwijl mijn schoonouders na 600km achterbankdiscipline even tot hunzelf konden komen en Françoise onmiddellijk de opportunistische van de luxueuze spa-massage van het hotel eigen kon maken. Van dit onverwacht zeldzaam moment van eenzaamheid heb ik gretig gebruik gemaakt om de vinologische toestand van de Bourgondische wijngaard te inspecteren en een unieke wandeling te maken in de biotoop van de grand cru van Richebourg en Échézeaux. De mentale batterij kreeg een boost van het mooist. Niets mooier dan de aanblik van een blakende tros pinot noir. De goesting naar de schoonheid van de grenache werd alsmar groter.



Ondertussen was Jérémy een paar dagen voordien begonnen met de pluk van de witte druiven. De viognier van de witte Folie des Frères werd als eerste geplukt. Ook de roussanne en een deel van de clairette voor de witte Clos des Frères werd tijdig geplukt. Jérémy was ook in de weer om voor het eerst in drie jaar weer een superrosé te produceren. Toen we zondag 8 september polshoogte namen bij Jérémy, zagen we een opgewekte en enthousiaste wijnbouwer.



Daarna mochten we onze benen onder tafel steken bij Guy&Linda, waarbij Bob als onverwachte sommelier uitpakte met specialekes. Dat Guy met zijn maatschappelijke oneliners de keukenprestatie van Linda compleet overtroefde, was een gelukkige bevestiging van de normaliteit van het leven. Het amusement was een motiverende opsteker voor de komende week, hoewel het weer veel te laat werd voor een noeste arbeider die 's anderdaags de nieuwe uitdagingen van de oogst moest trotseren. De plukmaand kondigde zich fantastisch aan.



9 september was voor mij de start van het nieuwe millésime 2019. Ik werd er onmiddellijk ingesmeten en de harde realiteit was confronterend met mijn matige conditie. Andermaal werd het jaartje meer voelbaar en het ladderwerk aan de cuves bracht mijn lijf meer en meer in een vermoeide kramp. Maar de geuren van fermenterend sap en het geluid van binnenrollend fruit doen op slag alle lichamelijke besognes vergeten. Het werd meteen een slopende dag tot laat in de avond, omdat op 10 september eindelijk wat regen werd aangekondigd. De eerste significante regen na 4 maanden. Een regen van enorm belang. En

een regen als zegen voor de grenache. Maar voor sommige overrijpe druiven mochten wij dit risico niet nemen.



De syrahs op lager gelegen gebieden zaten bijna op het niveau van overmatuuratie. Regen zou de druiven kunnen laten barsten. We moeten dus de regen voor zijn. Tijdens de dag werden de laatste clarettedruiven manueel geplukt en verwerkt in de cave. Ik werd aan de nieuwe ploeg toegevoegd, alsof er niets aan de hand was. Enkel de oude getrouwe Chouali was mijn ankerpunt van de laatste 19 jaar. De rest was allemaal nieuw: een nieuwe caviste (Florence), een nieuwe multi-medewerker in cave en wijngaard (Thomas) en een nieuwe driver (de Portugees José). Tijd om elkaar voor te stellen was er niet. De hectiek van moment was zo hevig dat we de aanvoer van druiven in de cave niet tijdig konden verwerken. En in de vooravond moest de grote machinale pluk van de overrijpe syrah nog gebeuren. Mijn pijp was uit om 20u30. Jérémy en Thomas hebben nog doorgewerkt tot 4 uur 's nachts. Net voor de regen begon, waren alle kwetsbare syrahs binnen. Jérémy heeft het weer klaargespeeld en plots was een quasi lege caveau voor 50% gevuld met beloftevolle druiven.

De weervoorspellingen zijn nu bijzonder gunstig. Morgen volle zon met een briesje op de achtergrond. De temperaturen gaan opnieuw stijgen en evolueren naar de 30° graden. Deze zachte regen van 10 september zou wonderen kunnen doen voor de grenache. Als ik in de vermoeide ogen van Jérémy kijk, verstaan we elkaar zonder woorden. Dit wordt het noodzakelijk millésime die we nodig hebben. Deze regen en deze temperatuurval zal binnen drie dagen een grandioos effect hebben op de druif. Het kleine vruchtvlees (ontstaan door

de droge omstandigheden) en de kleine trosjes kunnen zich nu verder ontwikkelen. Het hoge suikergehalte bij sommige varianten wordt nu gecounterd door een interessante zuuraanbouw. De grenache die nog niet op volle maturatie was, zal daar een onwaarschijnlijke kracht uit putten. Op 10 september ben ik, ondanks de spierpijnen, 's avonds gelukkig gaan slapen. In grenache we trust!

We zijn nu zondag 15 september 2019. Een moment van rust en van reflectie. Gisteravond nog eens serieus van bil gegaan met vrienden (en ex-plukkers) die hier in de buurt een 'stekje' hebben. Niets liever dan de riem even afleggen terwijl wij kunnen koken en degustatiewijsheden kunnen presenteren aan onze gasten. Marc & Marianne hadden zich deze maal getooid in een vendange-outfit, die evenwel niet de muggenbeten konden weerstaan. Terwijl Guy in elke geanimeerde tafeldiscussie de finesse van de nuance nog moet zoeken, was vader Georges total loss bij zijn Congo-verhalen. De Coq au Vacqueyras en de bijhorende Clos des Frères' deden voor de rest alles in zijn plooi vallen. Het was welgekomen, want 's morgens stonden Swaasi en ikzelf ons nog uit te sloven in de pluk van de laatste wijngaardpercelen aan witte druiven. De eerste week pluk zat erop en het mag allemaal met veel brio gezien worden en tenslotte ook gevierd worden. Naar het schijnt zijn we met vakantie....



Want uiteindelijk heeft de regen van 10 september een fantastische invloed gehad op de rijpingscurve van alle druiven. De druiven hebben energie geput in deze onverwachte vochtinjectie. Het was geen grote regenval (amper 10cl/m²), maar voldoende om alles positief te dynamiseren. Wetende dat de komende dagen het weer zomers warm blijft en dat de verdere voorspellingen ook in deze richting gaan, zie ik niet anders dan lachende gezichten rondom mij. In de beste millésimes is plukken geen lastige opgave. Plotseling gaat hier alles weer in slow-motion. Het lawaaiachtige nerveus gedoe van tractors en wijnplukmachines is helemaal niet aan de orde. Niets overhaast, alles goed gestructureerd, perceel per perceel, cuve na cuve, geen chaos. Ik kan niet echt zeggen dat alles in een relax-modus wordt afgewerkt, maar het intense werk in de cave en wijngaard staat niet onder klimatologische druk, noch onder humane stress of tijdsdruk. Ik kan goed opschieten met de nieuwe caviste Florence die zeer rustig en communicatief is. Ik voel aan dat ze mijn aanwezigheid tijdens de zware wijnkelder-werkzaamheden weet te appreciëren. Het is voor haar ook allemaal een beetje nieuw. En je moet nog altijd met de onverwachte beslissingen en onverwachte vinologische wendingen van wijnkunstenaar Jérémy rekening houden. Er zijn nog zekerheden in het leven en niemand beter dan ik kan met deze zekerheden (al bijna 20 jaar) enigszins subtiel omgaan. Maar ook Jérémy ziet het helemaal zitten en flaneert gezwind en opgewekt tussen wijngaard en caveau. The boss is on track!

De voorbije week is succesvol geweest. 95% van de witte druiven zijn binnen en 88% van de syrahs zijn reeds in de cuves verwerkt. En wat belangrijk is: tot op heden allemaal topkwaliteit. We hebben deze week effectief niet stil gezeten. De basis van de witte Clos is al aan het fermenteren, terwijl de bourboulenc nog steeds niet geplukt is. Deze laatrijpe druif doet wat moeilijk en heeft zwaar geleden onder de droogte van de laatste maanden. We geven hem nog wat tijd en zal volgende week aan de snoeischaar onderworpen worden. De viognier voor de witte Folie des Frères is reeds ver gevorderd in zijn vergistingsproces en is bijna wijn geworden. Voor de rode Folie des Frères en onze cru Clos des Frères is nog niets binnengehaald. De grenache vraagt nog wat tijd. En we hebben tijd!





Het enige wat nog niet compleet gelopen is zoals we wouden, is de reparatie (lees reconversie) van onze mehari. Het is nu een jaar geleden tijdens de pluk van 2018, dat ik

mijn episch wagentje ten prooi heb laten vallen aan een stel gedrogeerde wako's die te stoned waren om een stilstaand fel oranje blokkendoos met daarin een rood aangelopen Vlaming te ontwijken. Frontaal gepakt en gelukkig overleefd. Maar een jaar later ligt mijn plukwagentje nog steeds in de lappenmand. De schade was erger dan voorzien en het perte-total-vonnis wees bijna genadeloos naar de schroothoop. Ik heb mijn Belgische verzekeraar niet lastig gevallen met dit probleem. Hij wordt nu al zenuwachtig wanneer ik zeg dat ik nog steeds met een Belgische nummerplaat rondrij en miljaar, miljaar nooit naar de Belgische keuring kan gaan. Gelukkig heeft Jérémy goede vrienden die ook wonderen kunnen doen met mythisch schroot. Ze zijn van de mehari van 1975 (het geboortjaar van Jérémy) een nieuwe versie aan het maken. Via mijn lidmaatschap bij de 2PK-club in Cassis, kon ik goedkoop (enfin goedkoop is een relatief begrip, wanneer je 3500 euro aan nieuwe stukken moet kopen) alles verkrijgen wat nodig was om ons meharietje weer tot leven te brengen. Swaasi en ikzelf zijn op bezoek geweest aan de ziekenboeg van onze mehari en sloegen achterover van de pijnlijke anamnese en van alles wat kapot was. De gekochte nieuwe stukken zijn deze week in kartons vanuit Cassis toegekomen. De opbouw kan beginnen. Ik hoop dat we nog de grenache kunnen plukken in een volledig gereanimeerde oldtimer. Zoals ik zij: we hebben tijd. En ook dat blijkt dus in 2019 een gunstig gevolg te krijgen.



Het is nu zondag 22 september. Een week verder om opnieuw kort te reflecteren op deze boeiende voorbije hoopvolle week. Het was bijzonder heftig op maandag en dinsdag 16 & 17 september en de werkdagen worden langer en langer. We hebben besloten de grenache aan te pakken en wat vroeger dan de meeste collega's te starten met de pluk. Door de voorbije droogte en warmte, zijn de druiven toch gevoelig gestegen in suikerniveau (lees alcoholgehalte) en we willen niet dat alles ontspoord. Mijn grenache van de oude wijngaarden hadden al 15%, maar gelukkig ook een frisse zuurstructuur. We gingen deze week de rode Clos effectief produceren. Dit is toch een 10 dagen vroeger dan vorige jaren. Maar alle parameters stonden op groen. Tegen woensdag 18 september was de basis van de nieuwe Clos 2019 volledig binnen (in cuve 3); waarbij mijn recept rigoureuus werd gerespecteerd: één 'beine' syrah niet ontrist, één 'beine' petit syrah van zeer oude wijnstokken en 6 'beines' grenache van onze wijngaarden (volledig ontrist). Het fruit was super. Tegelijkertijd (één dag eerder) werd het fruit van Jérémy's 'Passion' Vacqueyras binnengehaald (in een licht andere samenstelling en met de oude cinsault). Ook deze cuve was verrukkelijk. Woensdagavond was een ontwapenend moment, waarbij voor het eerst het gevoel heerste dat de oogst aan het lukken was.



Op dat moment werd St-Etienne in de pan gehakt door AA Gent. De Franse pers stond volle bewondering voor La Gantoise (we gaan niet dieper in op de Kamiskiaanse keepersblunder, omdat dit compleet onrelevant is in een overwinning). Ik voelde mij voor de zoveelste keer als God in Frankrijk.

Stilte vanuit de regeringsonderhandelingen; wat syndicale nervositeit vanuit het werkfront. Karin stelde mij gelukkig juist op tijd wat gerust. De VLD heeft waarschijnlijk mijn coördinaten verloren.... Mehari nog in revalidatiemodus!

Het feit dat mijn schoonbroer en schoonzus op komst waren om mijn schoonouders huiswaarts te begeleiden, kon dit niet beter samenvallen met de afronding van de pluk van de rode Clos des Frères en de daarmee gepaard gaande start van zijn vinificatie. Dit moest gepast gevierd worden en een paar culinaire hoogtepunten werden in het programma

opgenomen (Likoké, l'Oustlet en Villa Madie). Terwijl Jérémy op het einde van de week eerder geconfronteerd werd met een opkomende angine en zijn koorts probeerde te bedwingen, moesten ik en Swaasi de opkomende culinaire overdaad trotseren met de bedoeling het gezelligheidsgezwel tussen hoofd en benen toch enigszins te metriseren. Bij het afscheid van onze gasten (Thierry, Christine en onze schoonouders) op zondagmorgen 22 september, was de vaststelling van bijkomende kilo's onuitwisbaar duidelijk. Een nieuw fruitdieet en bijkomende (fiets)beweging stonden in de sterren geschreven.

Nadat we op zaterdagavond een nachtelijke petanquetoernooi tot een goed eind hebben gebracht, waarbij mijn 95-jarige schoonvader zich ook op dat vlak niet onbetuigd liet, hebben we onze familie op zondagmorgen uitgezwaaid. Onmiddellijk daarna zijn we naar Jérémy gereden om de komende werkzaamheden in te kunnen schatten. Jérémy was weer den oude en de dreigende koorts heeft geen greep op zijn sterk gestel gekregen. Zijn humeur en enthousiasme waren aanstekelijk. Er staat volgende week heel wat op de agenda: alle druiven voor de Folie des Frères moeten worden binnengehaald, ook de wijnen van Plan de Dieu van Domaine les Ondines zijn aan de beurt en vooral ook moet de assemblage van de toekomstige rode Clos des Frères 2018 nog worden gemaakt. De botteling is immers voorzien in de eerste week van november 2019. De week van 23 op 28 september dient zich andermaal boeiend aan. Het is tot op heden niets anders geweest. Het enige wat langzaam wijzigt, zijn de klimatologische omstandigheden. Ondanks de aangename temperaturen, wordt het wat bewolkter, soms een dreiging van neerslag en koelere nachten. Als we deze week overleven, kan er niets meer misgaan. Althans op vinologisch vlak.....

Op het moment dat ik mijn korte reflectie ga afronden, begint het internet te stotteren, valt TV-Vlaanderen uit en barst de hel los. De hemelsluizen gaan volledig open. Een stortvloed overmand de omgeving. Het is 21u en een watergordijn belet elke beweging. De natuur ademt frisse geuren en het stof van bijna drie maanden vind eindelijk zijn weg in de riolen die er niet zijn. Mijn wenkbrauwen gaan in een frons. Kan de grenache deze heftige regenbui goed verteren? Zullen de druiven voor de Folie des Frères niet lijden onder deze plotse wateropstoot? Mijn nachtrust gaat eraan.

Maandag 23 september rustige dag in de caveau. Door de regen van de voorbije nacht, gaan we de wijngaarden even tot rust laten komen. De diagnose van de stortvloed is positief. Geen schade en een interessante daling van het suikergehalte tot 14%. Ideaal voor de Folie des Frères. We wachten tot woensdag om de pluk op te starten. De diagnose op de werkvloer in Vlaanderen is evenwel niet positief. De regeringsonderhandelingen gaan plots voor onze sector compleet in de verkeerde richting. NVA toont nogmaals hoe asociaal ze durven te redeneren en met daarenboven het duidelijk manifest bewijs dat ze geen enkele voeling hebben met de werkvloer. Mijn maandagmiddag kreeg plotseling een andere wending en de sms'jes en de mails kregen voorrang op de druiven. Wanneer je plotseling

zijdelings moet vernemen dat de tewerkstelling van meer dan 2000 medewerkers op de helling staat, dan weet je ontvullend en met ongeloof wat u te doen staat. Vakantie kan toch ontvullend rustgevend zijn...

Op dinsdagavond stond het belangrijk moment van de assemblage van de Clos 2018 geagendeerd. In de complexiteit van het moment was het weer even het hoofd leeg maken en van focus veranderen. Met vier zijn we aan de slag gegaan (Françoise, Florence, Jérémy en ikzelf) met de basisflacon van de Clos des Frères en 12 stalen van vatgelagerde assemblagewijn. De stalen waren onwaarschijnlijk divers en de assemblage was niet eenvoudig. Het millésime 2018 was immers ook niet eenvoudig. De basis was verrassend elegant en toegankelijk, maar miste wat tanninestructuur, wat vetvolume en wat finessespanning in de afdrank.



Deze drie kleine zwakheden moesten we weten te compenseren met de 12 aanwezige stalen. We zijn er uiteindelijk in geslaagd met een variatie van vijf bariques een mooie

assemblage te maken en de identiteit van Clos des Frères 2018 definitief vast te leggen. De samenstelling is zeer verrassend en atypisch geworden:

59% grenache
30% syrah
7% cinsault
4% mourvèdre

Zeer benieuwd hoe deze wijn uiteindelijk zijn volle expressie zal geven in de fles. In de eerste week van november zal het verdict definitief zijn bij de botteling. Het degustatieteam was evenwel unaniem over de assemblagekeuze. Het is ooit anders geweest. Dit stemt mij gerust.

Maar dit weegt niet op tegen de onrust die aan mij knaagt over hetgeen ze allemaal in Vlaanderen aan het bekokstoven zijn. Ik ben in permanent contact met het thuisfront. Op wijnvlak blijkt deze week determinerend te zijn, en niets is minder waar op politiek vlak. Blijkbaar wil Jambon en co ook deze week finaliseren. Ik wankel bij de gedachte dat ik bij onze thuiskomst niet alleen zal geconfronteerd worden met de realisatie van een nieuwe cuvée 2019, maar ook met een nieuwe Vlaamse Regering. Ik koester nog steeds het heimelijke gevoel dat in beide gevallen alles goed zal komen.

We zijn nu vrijdag 27 september 2019. De pluk loopt op zijn laatste beentjes. Nog twee dagen en het harde veldwerk is achter de rug. Morgen zaterdag proberen met zeer oude grenache opnieuw een cuvée G te maken. Dit is sinds 2015 geleden. De druiven zullen zeer zorgvuldig worden geplukt en in de oude open bourgondische cuve in zijn volledigheid worden gedropt. Met spanning zou dit wel het puntje op de i kunnen worden van dit millésime. Ik moet zeggen dat er fysisch ook wat vermoeidheid in de kleren sluipt en dat de kelderwerkzaamheden zijn tol beginnen te wegen. Ook de non-communicatie rond het penibel regeerakkoord voor onze sector in Vlaanderen weegt op mijn gemoed. Ik sta machteloos te zwoegen om een superwijn te produceren, terwijl ze daar ergens in Brussel boven onze hoofden genadeloos aan het hakken zijn.

Ik moet er enkele dagen tussenuit. Ik moet 'echt' op vakantie. Ik wil een boek lezen. Ik wil mijn mehari terug. Ik wil in de natuur fietsen. Ik wil vooral oplossingen! Ik moet vooral optimistisch blijven....



Het is nu maandag 30 september. Onze laatste druiven zijn binnen. De pluk is afgelopen en een glaasje champagne doet de vermoeidheid vergeten. Ik ben om 7u opgestaan met de bedoeling de laatste druiven van millésime 2019 feestelijk in de caveau te verwerken, maar juist op dat moment flipperde mijn gsm nerveus van de verschillende berichten met de melding dat we een nieuwe Vlaamse Regering hadden. Ik weet niet of er rekening werd gehouden met onze talrijke opmerkingen op het niveau van gezondheid en welzijn. Laten we hopen dat wereldvreemdheid na de dramatische verkiezingsuitslag van 26 mei uit de hoofden van de huidige politici is verdwenen. Zo krijgt maandag 30 september plotseling een sterke dubbele betekenis voor mij. Wat de kwaliteit van de toekomstige wijn betreft zit alles immens goed; wat de kwaliteit van het regeerakkoord betreft zit ik in volle spanning. De verklaring van Jan Jambon was hoopgevend, maar de details zullen boekdelen spreken. Terwijl dit bezig was, kreeg op het thuisfront het nieuw syndicaal overlegmodel voor ons nieuw zorgbedrijf vorm. Ook op dat vlak zou 30 september wel doorslaggevend kunnen zijn.



Vandaag was ook mijn laatste werkdag in de kelder. De komende dagen staan in teken van andere vinologische afspraken. Dinsdagavond maak ik met Jérémy de balans op. Donderdag maken we het huis winterklaar en zit onze maand noeste arbeid erop. Vrijdag keren we terug via een verrassingstussenstop in de Elzas. Ik sluit daarom dit jaarlijks verslag ook vandaag af en laat het op de wereld los, op hetzelfde moment van de nieuwe regeringsverklaring. Alsof toeval bestond...

Swaasi en ikzelf hebben weer een bewogen maand achter de rug. We zijn immens tevreden. We gaan langzaam terug naar de normale maatschappelijke modus. Een fietstocht met het verstand op de toekomst zal de noodzakelijke catharsis zijn. Millésimes 2019 zal een

prachtig wijnjaar worden, zoveel is duidelijk. Het jaar 2019 zal gewoonweg in ons leven onvergetelijk zijn op alle vlakken. Ik weet nu al wanneer ik in 2021 de eerste fles Clos des Frères 2019 zal openmaken, ik in alle waarschijnlijkheid zal overmand worden door de emotie van de schoonheid, de wijsheid en vooral de kracht van alle beslissingen die we in dat jaar hebben genomen. De impact van het jaar 2019 zal ongemeen hard zijn in ons leven, maar de hoop in ons immens verhaal is recht evenredig met de pracht die de natuur ons heeft gegeven bij de realisatie van het millésime 2019. Alleen zal onze fietsuitrusting geschiedenis uitademen...

Tot volgend jaar!



ED,
Sarrians, 30 september 2019

Het wijnjaar 2018

Annus Horribilis



Wat vooraf ging

We zijn aan het bekomen van het millésime 2017. Het was het jaar van de twijfel, omdat de oogst bijzonder tegenviel vanwege de voorjaarsvorst tijdens de floraison. Uiteindelijk viel de oogst kwalitatief bijzonder goed mee en was de maturiteit van de druiven schitterend. Enkel de kwantiteit was een enorme domper op de vreugde. Vooral in de rode varianten was de productieoogst zeer mager en stelden we een rendementsverlies vast van minstens 50% van een normale oogst. Financieel gezien is dit een catastrofe, omdat we niet zomaar de economische logica kunnen doortrekken om de prijzen met 50% te verhogen. Het was duidelijk dat dit voor Jérémy een zware dobber was om te verteren omdat dit uiteindelijk elke investeringslogica dwarsboomt. Gelukkig was 2016 op alle vlakken een overvloedig jaar en heeft Jérémy verstandig zijn stock beheert opdat in de caveau letterlijk en figuurlijk geen liquiditeitsprobleem ontstond. Wat mij betreft is het eenvoudig: productie gehalveerd, dus 50% minder flessen te koop op de Belgische markt, dus 50% minder gulheid in 2018..... Uiteraard is dit laatste een cynisch grapje.

De botteling in eind april 2018 (26 en 27 april) van de witte Clos 2017 en de Folie des Frères 2017 maakte reeds veel duidelijk. Los van het feit dat het weer wat chaos was bij de aanvang van de botteling, waarbij er een te kort aan capsules werd vastgesteld, verliep de botteling perfect. De witte Clos des Frères 2017 was van uitzonderlijke kwaliteit met een ongeziene fraîcheur. Ik denk dat deze wijn misschien wel één van de beste witte Clos is die we ooit hebben gemaakt. De gewaagde assemblage met iets meer clairette, ten koste van wat minder viognier op nieuwe eik, heeft de wijn een extra boost gegeven. De rode Folie des Frères 2017, die we op hetzelfde moment hebben gebotteld, kreeg dezelfde hoogstaande evaluatie. Door het feit dat Folie des Frères 2017 zo vol en fruitig overkwam, met een speelse lengte dat zelden bij gewone Cotes-du-Rhône-wijnen te vinden is, hebben

we besloten enerzijds deze fles te voorzien van een volwaardig tegenetiket met bijkomende kwalitatieve gegevens en anderzijds deze wijn zeer matig te filteren. We stonden erop om de subtiele aroma's van deze uitzonderlijke Folie zo goed mogelijk te capteren en niet massacreren door een stevige filtrage. Dit wil wel zeggen dat er mogelijks behoorlijk veel droesem in de fles zal zitten en dat dit op termijn ook voor een stevige depot zal zorgen in de fles. Maar wijnliefhebbers weten als geen ander dat dit gegeven enkel de wijn beter maakt.

De winter in Sarrians was eerder zacht te noemen, waarbij het zeer droge jaar 2017 zijn verlengde dreigde te krijgen. Droogte was de grote angst van alle fruittelers in het zuiden van Frankrijk en was ook het eerste gesprekstof onder de wijnbouwers. Door deze droogte en de zachte winter, was het ook een bijzonder slecht truffeljaar. Tot eind maart had het amper geregend. Tot ieders verbazing is dit volledig gekeerd in de maand mei en juni. Enorme stortregens hebben de streek overvloedig bevoeid. In deze twee maanden is er meer regen gevallen dan in het volledig jaar 2017 (zo'n 600ml). De wijnbouwers haalden opgelucht adem en de waterhuishouding was weer in orde gekomen. Maar het bleef regenen. En wat erger was: de mistral bleef weg en de temperaturen werden alsmaar hoger. Ook in de maand juli werd dit klimatologisch fenomeen niet gestopt. Zeer warm en zeer vochtig. Terwijl we in België de warmste en droogste zomer ooit aan het beleven waren, stond de Provence zowaar begin van de zomer onder water.

Dit eigenaardig klimatologisch gegeven had twee vervelende consequenties:

1. Eén voor de toeristen: nog nooit waren er zoveel muggen in de Provence.
2. Eén voor de wijnbouwers: nog nooit was de biotoop voor de mildhou-schimmel zoi mooi.

En inderdaad, terwijl de toeristen vol gestoken werden door muggen en andere insecten, sloeg het noodlot toe bij vooral bio-wijnbouwers. De ravage van de meeldauw-schimmel was immens en vooral de kwetsbare grenache werd zwaar toegetakeld. De aanvankelijk prachtige floraison en de weelderige trosontwikkeling, werd op slag massaal aangetast door deze agressieve schimmel. Dit probleem was niet zuiver lokaal, maar werd vastgesteld over bijna het geheel mediterrane bekken.

Het grote probleem was echter dat de hoge temperaturen en het uitblijven van de mistral de verspreiding van de meeldauwschimmel sterk activeerde. De (weinig effectieve) bio-producten konden zich niet op de planten vasthechten en het regende er zo van af. Het enigste wapen is de bouillon-bordelaise (= een chemische doder voor parasitaire schimmels op planten, bestaande uit kopersulfaat en gebluste kalk). Deze vuiligheid is zichtbaar op de wijngaard door zij blauwe afzetkleur en is schadelijk voor zowel mens en natuur. Spijtig genoeg bestaat er tot op heden geen beter afdoend middel (tenzij door genetische manipulatie elke wijnrank resistent te maken, maar dit is door Europa verboden; een compleet van de pot gerukt standpunt dat ik in de huidige technologische en ethische vooruitgangcontext niet kan begrijpen en dat uiteindelijk een waardevolle biologische overwinning kan zijn) en zijn we gedoemd dit product te gebruiken. Eigenaardig genoeg is dit toegelaten in de bio-dynamie en in de bio-wijnbouw. In normale omstandigheden

gebruiken wij dit product maximaal 3 maal per jaar. Vorige jaar hebben we zelfs geen enkele keer preventief de wijngaarden moeten aanpakken met dit product. Dit jaar hebben we 11 keer de wijngaard moeten bespuiten met de bouillon-bordelaise. (ter info: in Bordeaux is men gemiddeld dit jaar 53 keer door de wijngaard gegaan met dit product). Maar dit heeft uiteindelijk weinig tot niets uitgehaald. De schade is enorm. Vooral de grenache is het grootste slachtoffer. Als we rondom ons kijken is de ravage behoorlijk groot. Wat is de pijnlijke conclusie nog voor de pluk begon:

1. De klassieke wijnbouwers die hun wijngaarden blauw hebben gespoten zijn relatief goed weggekomen. Dit wijst op de relativiteit van de bio-principes en vooral de economische kwetsbaarheid van de bio-cultuur.
2. De wijnbouwers die hoger gelegen wijngaarden hebben, hebben minder schade gehad. Hoger gelegen wijngaarden zijn vaak geconfronteerd met killere nachttemperaturen, die remmend werken voor de verspreiding van parasitaire schimmels. Zo zijn de wijnen van de Ventoux en hoger gelegen percelen in Gigondas minder gehavend uit de pluk gekomen.
3. Oude wijnranken zijn meer getroffen dan jonge wijnranken, om twee redenen:
 - a. Er zijn minder trossen op oude wijngaarden (40 jaar en meer) en de kans dat een tros wordt aangetast is dus groter.
 - b. De vegetatie (bladerenstructuur nodig voor de fotosynthese) is groter bij oude wijngaarden, waardoor de producten vaak ook minder kunnen penetreren in de plant.
4. De bodemstructuur waarop de wijnranken staan heeft een zeer belangrijke invloed gehad op de verspreidingsimpact van de meeldauw. Zanderige bodems (die ook sneller draineren) hebben het beter gedaan dan leem-kalk bodems of grint-keienbodems.
5. De edele en gevoelige grenache is veruit het meest getroffen. Deze druif heeft een fijne kwetsbare pelstructuur, een grote suikerdensiteit en zeer compacte trossen waar amper lucht tussen kan. Syrah en mourvèdre (met een dikkere pel) en cinsault (grote bessen en grote trossen) hebben beter de meeldauw aanval kunnen weerstaan.
6. De rol van de biodiversiteit in de wijngaard is zeer belangrijk voor de sanitaire toestand van de wijngaard in het algemeen en voor de ontwikkeling van de wijnranken in het bijzonder. Althans dit is de visie van diegenen die begaan zijn met de natuur en bio-wijnbouw. Evenwel door de overvloedige regens heeft juist deze biodiversiteit de vochtigheid in bio-wijngaarden gecultiveerd en dus de biotoop voor de meeldauw aangewakkerd. Diegenen die in de wijngaarden alle onkruid, plantjes, grassoorten met pesticiden en herbiciden hebben aangepakt, zijn er dit jaar voor beloond. Hun wijngaarden zijn zo dood als een pier en de ondergrond is blijven verziekt als de pest door de chemicaliën, maar daar heeft de meeldauw geen kans gekregen om zich te verspreiden. Richaud (de meest gerespecteerde wijnbouwer in Cairanne) heeft in de pers aangekondigd dat 2018 de eindigheid van de bio-wijnbouw heeft aangetoond.

Welnu, de terroirs van Clos des Frères zijn bio-gecultiveerd, met veel respect voor de biodiversiteit, ligt op een keien gedomineerde bodem met leem-kalk, is voor 68% beplant met grenache en we gebruiken geen herbiciden, pesticiden en insecticiden. We zagen dus de bui al hangen.

We moesten nog vertrekken naar Sarrians en de depressieve berichten van Jérémy teisterden onze gsm:

“ Il n’y aura pas de passion cette année..” (23/8/2019)

of

“ Bonjour je me force à garder le sourire. Pour le moment rien de moins que l’an dernier ! Le massacre et la fin des vendanges est pour la semaine prochaine... » (3/9/2018)

of

« C’est la catastrophe.. (19/9/2018)

Jérémy was eind augustus/ begin september bescheiden begonnen met de pluk. Viognier en een partieel gedeelten van de syrah werden zowaar gezamenlijk binnen gehaald. De kwalitatieve bulletin was positief. Een zucht van opluchting ging als zalf over mijn ziel. Het werd geen catastrofe, dacht ik bij mezelf. Tot Jérémy de ene zucht na de andere loste en zijn noodkreet van de mildhou-schimmel-infectie mij bewust maakte als een vinger in de open wonde. Wij lieten het over ons heen gaan. Het is niet de eerste keer dat onheilspellende berichten achteraf genuanceerd werden. Positivisme is een morele plicht, nietwaar?

Los van het feit dat op het thuisfront gigantisch veel werk op de plank lag en dat Solidariteit voor het Gezin een zeer warme en explosieve eindejaarsperiode tegemoet ging, vertrokken we andermaal met een beladen bang hart richting Sarrians.

Het is weer van dat. We gaan een moeilijke pluk tegemoet en een gevarieerd nevenprogramma zal noodzakelijk zijn om toch enigszins een vakantiegevoel te creëren. Onze 18^{de} pluk ging weer een ‘hell of a job’ worden.

De ware Gentenaar vraagt niet liever: nie neut, nie pleuje!

En zeggen dat het eigenlijk een feestelijk moment zou moeten worden. Welgeteld 20 jaar geleden hebben we effectief de stap gewaagd om te investeren in Frankrijk om onze vinologische droom waar te maken. In september 1998 zijn we gevallen voor de site waar we nu iets hebben ontwikkeld. Via toevallige passage tijdens onze vakantie in 1998 hebben we een beslissing genomen, zonder het besef dat we een uitzonderlijk verhaal van Clos des Frères gingen schrijven. We hebben deze reflectie op geen enkele manier in de aandacht gebracht bij de aanvang van de pluk 2018. Voor sentimentaliteit was absoluut geen plaats dit jaar. De realiteit vroeg een andere aandacht!

De pluk 2018

We zijn het land uitgegaan met heel wat besognes in ons hoofd. Terwijl de verkiezingskoorts in Gent begon aan te groeien en iedereen mij plots opnieuw kent, zag het actieveld binnen Solidariteit voor het Gezin er nogal woest uit. Ik wist dat ik deze maal een paar dossiers ging meenemen en dat ik mij niet volledig kon lostrekken van hetgeen op de Vlaamse bodem geschiedde. Het Boosttraject begon vleugels te krijgen, het dossier Wenduine zat ik zijn rechte lijn, een paar ambetantigheden in Mederi en SOM teisterden mijn mailverkeer, mijn vriendin Karin Van Mossevelde heeft een eigen dynamische agenda, de opstart van een complex verhaal van een nieuw planningstool in combinatie met DOTS laat de gemoederen niet los, het KDV-dossier in Oostende werd een heet hangijzer dat zijn besluitvorming moest krijgen in september... Enfin, een zorgeloos vertrek was ondenkbaar.

Daarbovenop had Françoise het idee opgevat om ons huis in de Ekkergemstraat compleet te herschilderen en ze had dit gepland voor alle rust in de periode dat wij in Frankrijk zaten. Ons huis kon na al die bewogen jaren wel een opfrisbeurt gebruiken, maar het leeghalen (en dus schilderklar maken) van het huis voordat we naar Sarrians vertrokken, had ik compleet onderschat. Een mens beseft pas zijn verzamelobsessie wanneer hij moet verhuizen. Drie keer naar het containerpark was nog niet voldoende om enige gemoedsrust in ons hoofd te brengen. De achtergelaten chaos was niet meteen een rustgevend gedachte om te vertrekken naar Sarrians.

Tenslotte werd ik op wijng gebied ook op proef gesteld en werd ik belast met talrijke opdrachten waar ik in Sarrians geen weg mee kon. Mijn engagementen voor de Baronie des Costes du Rhone, Commanderie Osiris en de organisatie voor de Zorro's, de finalisatie van de organisatie van Tour des Frères 2019 en de Vlaamse Wijngilde met het 50jarige bestaan doorkruisten ernstig mijn agenda, met het besef dat ik weinig zinvolle dingen zal kunnen doen vanuit Frankrijk. Dat werkt op mijn gemoed en daar wordt ik zenuwachtig van. En zeggen dat dit puur mijn eigen schuld is.

Door de bovengenoemde rompslomp zijn we er niet in geslaagd op zaterdag 8 september de deur achter ons dicht te slaan. Het werd zondag 9 september. Met de aanhangwagen op de trekhaak, zijn we aldus vertrokken voor een 10uur durende rit, waarbij de gsm en ipad een wezenlijk onderdeel werd van onze intieme conversatie. Terwijl ik reed was Swaasi aan de slag, als zij reed stonden mijn devices roodgloeiend. Veel werd er niet gesproken, tot het besef dat Françoise een stankstation had gemist terwijl het benzinelampje stond te pinken. Met angstzweet op het voorhoofd en met de quasi de laatste druppel in de tank, haalden we net nog een tankstation en werden de gespreken iets dynamischer. We hielden daarna onze devices iets bescheidener op de achtergrond en onze aandacht op de omgeving iets assertiever. Het was het eerste signaal om ons werk los te laten en ons bezig te houden met wat ons te wachten stond.

Met de Beatles als ideale begeleider zijn we in een zonovergoten Sarrians toegekomen en na het uitladen hebben we onmiddellijk onze vakantie ingeluid met een heerlijke lunch in Coté Sud te Uchaux. Deze energie-injectie konden we best gebruiken, want 's anderdaags moesten we er compleet voor gaan. De toevalligheid dat Estelle, onze caviste, op dat

moment ook aan bezinnen was in hetzelfde restaurant, maakte de ambitie leuk. De pluk 2018 is feit.

Maandag 10 september 2018

De pluk is in alle hevigheid begonnen. Om 7u30 op het veld tot 17u30 (met een uur rust tussenin). De hitte was bijna ondraaglijk. We focussen ons op de witte druiven. De roussanne is relatief onbeschadigd uit de meeldauwdebaele gekomen. Ook de clairette doet het niet slecht. Deze dag moeten alle witte druiven binnen zijn. De maturiteit en de suikerwaarden zijn perfect en de warme temperaturen zouden enkel de druiven bij uitstel tot rozijnen maken. Het aciditeitsniveau is schitterend. Deze ultieme dag moet de finale dag van de witte Clos worden, want ook de bourboulenc is aan de beurt. Het is erop of eronder.



Uiteindelijk hebben we onze doelstelling op het einde van de dag gehaald. Alle witte druiven zijn binnengehaald. Met 10 plukkers zijn we erin geslaagd 2 ha te plukken. De opbrengst in wit is ongeveer 20% minder dan normaal. Dit is in de gegeven omstandigheden hoopgevend, vooral omdat op de kwaliteit weinig opmerkingen te maken valt.

Doodop en met een rug en benen van een tachtigjarige, was een vroege nachtrust het enige medicijn dat mij kon overtuigen.

Dinsdag 11 september 2018

Een moment van overpeinzing. Nu al de witte druiven binnen zijn en de machinaal geplukte syrahs reeds aan het gisten waren, was een gezamenlijk round-up noodzakelijk. We hadden deze dag uitgekozen om alle wijngaarden te inspecteren en beslissingen te nemen in functie van de verdere werkzaamheden.

Met de Mehari trokken we de ganse dag op stap (Jérémy, Estelle, Françoise en ikzelf) om alle wijngaarden (en deze van Clos des Frères in het bijzonder) te inspecteren en de druiven

in functie van hun maturiteit te proeven en te beoordelen. In functie van deze resultaten en conclusies, begonnen we de wijnkelder in te delen: welk perceel gaan we afzonderlijk vinifiëren, welke perceel komt samen in cuve 2, welke druiven gaan we declasseren tot Cotes du Rhône en gaan we niet manueel plukken, welke druiven zijn geschikt voor Clos des Frères, welke planning moeten we hanteren voor de komende dagen, welke steeltjes zijn rijp en kunnen we mee laten macereren in de cuve 3 en 2, met welke druiven gaan we cuve 5 vullen, etc...



Allemaal strategische beslissingen die uitermate belangrijk zijn voor het verdere verloop van de pluk en de uiteindelijke kwaliteit van onze wijnen.

Eén zaak werd duidelijk: de grenache is zwaar toegetakeld. Op het plateau van Vacqueyras is het verlies te ramen op 60 à 70%. In de vlakte van Plan de Dieu is het zowaar nog slechter en is geraamd op 80 à 90%. Op de wijngaard van Folie des Frères hangt met moeite 1 trosje per wijnrank en dat trosje is daarenboven nog niet homogeen gerijpt. We beslissen op dat moment om in 2018 geen Folie des Frères te produceren. Dit is het product niet waardig. En met de paar kilo's goede druiven kunnen we beter gebruiken voor iets anders. Sinds we in 2004 met Folie des Frères van start zijn gegaan, is dit nog nooit gebeurd. Dit komt zwaar aan en we worden er even stil van.

De inspectie van de oude cinsaults was dan weer bemoedigend. Mooie rijpe trossen met een mooie suikerparameter en zeer mooie aciditeit.

Na veel overwegingen, namen we een ingrijpende beslissing. Door de ware kwantitatieve ramp in grenache en de toch selectief mooie percelen in cinsault en syrah, beslist Jérémy om geen 'passion' Vacqueyras te maken (= Vacqueyras Passion van Domaine les Ondines is de topwijn van het domein die jaarlijks in de prijzen valt en tot de beste van de appellatie behoort), en alle beste druiven te reserveren voor Clos des Frères. Beter één topwijn te maken, dan twee matige producten. Mijn hart maakte een klein sprongetje en mijn dag was plotseling goedge maakt, ondanks de pijnlijke analyses van de nakende oogst. Hier komt de ware loyale vriend van Jérémy naar boven. Het feit dat ik mijn Folie des Frères opgeef ten gunste van zijn Plan de Dieu, geeft hij zijn 'Cuvée Passion' op ten gunste van mijn Clos des Frères. Uiteindelijk spreken we de volledige planning af in functie van de sanitaire- en maturiteitstoestand van elk perceel en beslissen om nog een week te wachten voor we effectief overgaan tot de manuele pluk van de toppercelen en de Clos des Frères. Vermits de weeromstandigheden uitzonderlijk goed zijn en de kans op regen zo goed als nihil is, kan een weekje extra rijping op de rank deugd doen.



De beslissing is genomen: we beginnen de pluk van Clos des Frères op maandag 17 september en we hanteren twee speciale cuves: de conische temperatuurgereguleerde inoxcuve 2 en de houten conische cuve E. We beslissen om alle oude cinsaults in de Clos des Frères te vinifiëren en we beslissen de nog te plukken syrah van het perceel 'canal' niet te ontristen en rechtstreeks in de Clos de Frères te laten macereren, samen met de grenaches en de cinsaults. Het zal dus een bijzondere en atypische Clos des Frères worden.

Dinsdag 11 september is dus een waanzinnig belangrijke dag geworden, waar cruciale beslissingen werden genomen voor de volledige oogst 2018. Dit heeft geresulteerd in de volgende noodzakelijke beslissingen:

1. Er word in 2018 geen Folie des Frères gemaakt
2. Er wordt in 2018 geen rosé Vacqueyras Domaine les Ondines gemaakt
3. Er wordt in 2018 geen cuvée 'G' gemaakt
4. Er wordt in 2018 geen label Passion gemaakt in Domaine les Ondines, noch in cru Vacqueyras, noch in Plan de Dieu Villages
5. Er worden in 2018 door Domaine les Ondines geen Bag in Box's gemaakt

De belangrijkste vaststelling is echter dat we tegen een productieverlies opkijken van om en bij de 70%. Na vorig jaar (een verlies van 50%) is dit voor jonge wijnbouwers een zeer harde noot om kraken. De haviken/gieren (lees negocianten) liggen nu op vinkenslag.

Met een dubbel gevoel hebben we deze leerrijke dag afgesloten.

Het besef dat we 5 dagen rust hebben voor de grote rode pluk begint, doet ons denken aan een paar dagen vakantie. Met Jérémy werd afgesproken dat hij ons een paar dagen niet zal zien. Vermits er toch zo weinig druiven zijn binnengehaald en de kelderwerkzaamheden zeer rustig verlopen, kan mijn aanwezigheid gerust gemist worden.

Françoise en ik beslissen er een paar dagen uit te trekken, op zoek naar echte vakantie en wat nihilisme en schoonheid.

Woensdag 12 september 2018

Tijdens de vorige plukjaren bouwden wij een traditie in om tijdens de rustperiode tussen de pluk van syrah en deze van de grenache (meestal een 7 à 10 dagen verschil) richting Piëmont te trekken en daar de geneugten van de Barolo en de Barbaresco op te snuiven. De oversteek van Sarrians naar Piëmont is amper 350km en de weg daar naar toe is waanzinnig mooi langsheen het meer van Serre-Ponçon en doorheen het berggebied (Parc National du Mercantour) met de mythische cols Pra-Loup en Barcelonette, om zo via Cuneo in het hart van één van de beste wijnstreken ter wereld te komen.

Dit jaar waren de plannen niets anders.

Maar de weeromstandigheden in Piëmont waren slecht en er was regen op komst. We hebben dus een position-switch ingevoerd en we zijn richting Spaanse grens gereden (ook een 300km). Onze eerste (moto)wijnreis die we samen maakte, een goede 27 jaar geleden, was in de regio van Banyuls en Collioure. We vonden het leuk om deze herinnering opnieuw te beleven. Twee dagen Banyuls-sur-mèr en een dag culinair genot in Montpellier werden vastgelegd en de gedachten werden even op 'love' gezet.



Zonder dieper in te gaan op die drie rustgevende dagen, hebben we ondertussen bijzonder genoten van het sterrenrestaurant Le Fanal, de wijndomeinen Cellier (Terre) des Templiers, Mas Amiel en Mas Blanc en van de Relais & Chateau Domaine de Verchant.

Op zondag 16/9, de vooravond van de grote plukweek, stond nog een leuk moment gepland, waarbij onze ouwe plukploeg van weleer nog eens samenkwam en de start van het millésime 2018 bij ons rijkelijk kwam inzegenen. Het feestje met Mark & Marianne, Bob en Guy en Linda verliep als in oude tijd: heftig, geanimeerd, gastronomisch, rijkelijk vinologisch geïnspireerd, uitermate plezant en vooral laat. De baterijen waren opnieuw opgeladen. We konden er opnieuw tegen aan.



Maandag 17 september 2018

Om 7u 's morgens stonden we met 13 plukkers klaar om de belangrijkste week van het jaar tot een goed einde te brengen. In de kelder werd alles in gereedheid gebracht door Estelle en Chaoui, de coördinatie van de pluk werd in mijn schoenen geschoven, terwijl Jérémy enkele machinale plukopdrachten ging vervullen op het terroir van Plan de Dieu. Enkel Robert (de vader van Jérémy) was niet op het appel, ondanks zijn verantwoordelijkheid over de tractoren. Hij was de dag ervoor te zwaar uit geweest tijdens de zondagjacht en lag nog te spertellen in zijn bed met een welverdiende kater.

De pluk verliep zeer voorspoedig en snel. Door het feit dat er zo weinig te plukken was vlogen we door de wijngaarden. Zeer strenge selectie was noodzakelijk en de verleiding om ook grapillons te plukken was groot. Het werd zowaar een pluk druif per druif. Op grenache was quasi elke tros aangetast met de mildhou, en moest er streng geselecteerd worden.



De cinsaults gingen er vlot in, alsook de syrah met steeltjes. Het perceel achter het huis was verrassend rijk bevrucht, maar de kwaliteit was heterogeen. De zeer oude wijngaard van Clos des Frères achter de cipressen was zwaar toegetakeld. Normaal gezien halen we hier vier tractorwagens met druiven binnen. Deze maal amper één.



Het werd een lange vermoeiende dag. Om 18u was mijn pijp fysisch op. Nadat de druiven in de juiste cuve waren gedeponneerd kroop ik redelijk welgegend de Mehari in om huiswaarts te keren. Niet bewust zijnde van het bizar rijgedrag van de Fransen, reed ik niets vermoedend de parking af. Annus Horribilis bleek niet alleen voorbestemd voor de wijngaard. Bij het buiten rijden van de parking van Domaine les Ondines, werd ik zwaar aangereden door een R5, vol met jonge plukkers van het wijndomein Montirius. Ze reden dermate hard, dat ik zelf uit quasi stilstand niet de reflex kon maken om achteruit te rijden. De klap was heftig en ik vloog net niet uit mijn oranje oldtimerke. Het gigantisch stuur van de Mehari heeft mij gered, samen in combinatie met mijn natuurlijke airbag (zeg maar buikje) werd de shock goed opgevangen. Enkel wat spierpijn in de linker enkel en de linker schouder deed mij achteraf herinneren aan de clash. De voorkant van mijn polyestere zeepkuip liep hevige averij op en de kromming van het chassis en vooral de volledige breuk van mijn voorwielaandrijving deed mij vermoeden dat mijn plukwagentje van 43 jaar oud goed was voor het schroot. Een traan drong zich op, maar moest snel plaats ruimen voor de strakke realiteit. Die jonge gasten wisten gewoon niet hoe een aanrijdingsformulier moest worden ingevuld en ze deden opzichtig raar. Na twee pogingen vroegen ze mij om 's anderdaags met een nieuw formulier langs te komen en zo alle gegevens te formaliseren. We hadden beide immers onze papieren niet bij, noch rijbewijs.



Ik kon ermee leven, want de politie erbij halen was ook voor mij geen optie. Jérémy had immers het autootje vergeten laten keuren voor 2018. Op deze manier kon ik ook wat raad inwinnen bij mijn makelaar, die bijzonder opgetogen was met mijn telefoontje. Miljaar, miljaar, repliceerde voor zijn doen een nogal rustige Bozz, waarmee het mij duidelijk werd dat ik compleet in de fout was. Het feit dat die jonge gasten zo 'high' waren als Jimmy Hendrix in zijn beste tijden en dat ze met meer dan 90km/u op mijn zijn afgestormd, woog niet op tegen het feit dat ik stapvoets een parking verliet.

De eerste plukdag voor de rode Clos des Frères werd in mineur afgerond. De combinatie van vermoeidheid en de emotie van de crash dwong mij om 19u in bed. De energie was volledig weg en het verlies van de Mehari was met niets goed te maken.

Dinsdag & woensdag 18 & 19 september 2018

In het aanzicht van het Mehariwrak begon de twee volgende plukdagen. Even intens, even moeilijk en even selectief. De warme temperaturen (in de zon boven de 40 ) maakte de pluk bijzonder lastig. Deze twee dagen waren uiteindelijk voldoende om de volledige Clos des Frères te oogsten. Als er geen druiven meer zijn om te plukken, is het vrij zinsloos om in de wijngaarden verder te ravotten.



Daarenboven wogen de drie dagen vrij heftig op onze fysische toestand en kwam een vrije donderdag welgekomen. De tijd van de kelderwerkzaamheden is aangebroken. Maar deze vrije donderdag kwam als gegoten omdat mijn schoonouders een blitsbezoek kwamen brengen in Sarrians. Françoise had van de gelegenheid gebruik gemaakt om van de korte reis van Thierry & Christine bij vrienden in onze buurt, mijn schoonouders mee te laten genieten van hun TGV-trip, zodanig dat ze nog vier heerlijke dagen bij ons konden verblijven.

Maar voor het eerst zo ver was, moest nog één zeer belangrijk werk afgerond worden. De definitieve assemblage van de rode Clos2017 moest nog worden gemaakt en werd gepland op woensdag 19 september om 18u. Onze oenoloog Thomas Oui was voor de eerste maal ook geïnteresseerd om deze assemblage mee te maken. Met de pipetten en proefbuizen in aanslag werd vrij vlug de juiste combinatie gevonden. Françoise, Estelle, Jeremy, Thomas en ikzelf werden het vlug eens over welke 'futs' met syrah aan de basis van de Clos des Frères moesten worden toegevoegd. Veel keuze was er ook niet, omdat ook de oogst van 2017 eerder beperkt was.



Uiteindelijk viel de keuze op: de basis + ½ futs 8 + ½ futs 25, wat neer komt op een effectieve samenstelling van Clos des Frères 2017 van 71% grenache + 29% syrah; goed voor amper 6500 flessen. Dit is 40% minder dan de productie van 2016. Er wordt afgesproken dat er maximaal 6000 flessen voor de Belgische markt wordt voorbehouden.



Clos des Frères 2017 wordt een complexe rode wijn met heel veel draagkracht. Hij smaakt zeer breed en heeft een mooie tanninebasis. De elegante neus maakt hem degustatief zeer verleidelijk. Deze editie van Clos zal kenners aanspreken en is zowaar het compleet tegenbeeld van de Folie 2017, die gütig en sappig overkomt. Clos2017 zal wat tijd nodig hebben, maar de finesse van de wijn zal menig proever verrassen. Het is nog wat te vroeg om hem volledig te beschrijven, omdat de eigenlijke assemblage nog moet gebeuren, maar door het feit dat basis al bijzonder evenwichtig en lekker was en dat we met vijf vrij snel tot unanimité zijn gekomen, ben ik er zeer gerust in dat millésime 2017 opnieuw een topper zal worden. De botteling wordt gepland in de eerste week van november 2018.

Donderdag 20 september 2018

Het tweede deel van het nevenprogramma oogde dus leuk. Los van het feit dat ik 's morgens meehielp met de vinifactie in de kelder, kon ik mij in de namiddag gemakkelijk vrijmaken voor de familiale ambiance. Weinig druiven betekend ook minder gevulde cuves, wat dan ook minder kelderwerk vereist. Dit liet mij toe op dit vlak het wat rustiger aan te pakken en de aanwezigheid van Estelle en Chaoui waren voldoende om de kwalitatieve continuïteit in de kelder te garanderen. En er was nog altijd Jérémy, die her en der plots opdook en 's nachts weer onderdook in de nachtelijke machinale pluk voor anderen.

De komst van mijn schoonouders is altijd een culinair signaal, waarbij het uit-eten-gaan stevast een vast agendapunt was. Klassiekers passeerde de revu: l'Oustalet, Coté Sud, Mas de Vigne en op zondag een fantastisch moment aan de bronnen van Fontaine de Vaucluse, chez Philip. De vier dagen vlogen voorbij. Het wijnbezoek van Daniel Vandermeulen (ex-Ferubel) liet Françoise toe nog een extra feestelijk maaltijd uit haar hoed te toveren. Op dinsdag 25 september keerden Georges & Viviane terug richting Gent, waar Thierry hen

smetteloos en communicatief perfect afgesproken ging afhaken in Brussel Zuid. Soms zijn er zekerheden waarop je kunt wedden dat het zal mislopen.



Ondertussen had ik via een bevriende garagist van Jérémy een hoopgevend bericht gekregen dat mijn Mehari te redden valt.

Dus in alle gevallen: eind goed, al goed.

Hoewel...

In de drukte van moment en langzaam gesetteld in onze eigen Sarianese biotoop stelden we vast dat we een paar ambities mochten opbergen. Uw huis ter beschikking stellen aan derden tijdens de zomer laat zijn sporen na. Naast talrijke minder leuke vaststellingen van breuk, niet aangevulde gebruiksgoederen en weinig respect onderhoud van toestellen, was het duidelijk dat wij het een maand zonder televisie moesten stellen (decoder stuk gemaakt) en we geen fietstraining tussendoor konden plannen (fietsen stuk gemaakt). Geen televisie kijken en noch sport te kunnen beoefening heeft dan wel het voordeel dat de boeken op de respectievelijke nachtkasten konden worden aangepakt. En dit geschiedde in deze druk bezette maand, waarbij in momenten van verpozing literatuur plots op de eerste plaats kwam. Drie boeken op drie weken heb ik verslonden ('Oorsprong' van Dan Brown; 'Wil' van Jeroen Olyslaghers en 'De Charme van Chaos' van Dirk Draulans) en met Françoise zijn we onze laatste week ingegaan met hetzelfde boek van Graham Robb: 'De ontdekking van Frankrijk'. Daarnaast werd elke avond weggemijmerd op het volledig oeuvre van Ludwig van Beethoven. Of hoe onzorgvuldigheid van anderen, jezelf kan stimuleren verstandige dingen te doen ...

Woensdag 25 september 2018

Tijdens de komende dagen stond nog veel op de agenda. Naast de routineuze en rustige kelderwerkzaamheden, waar ik echt op sommige tijdstippen compleet overbodig leek, hadden we veel om naar uit te kijken.

Vooreerst moesten we nog een wijnbestelling gaan leveren bij Likoké en hadden van deze gelegenheid gebruik gemaakt om twee dagen Ardeche in te plannen in onze agenda. Enkele

andere bezoeken werden meegenomen op deze trip. Uiteraard hadden we ook een tafeltje gereserveerd bij Piet & Cyriel Huysentruyt, dat op dat moment een unieke quatre-mains organiseerde met de sterrenchef Sang Hoon Degeimbre van het tweesterren restaurant L’Air du Temps (2 sterren Michelin, 18,5/20 in Gault&Millau). Deze unieke ervaring ging gepaard met een geweldig epicuristisch moment. Nu dat Likoké een vierde tocque van de Franse Gault&Millau heeft gekregen, kan ook hier een tweede ster in de Michelin niet uitblijven.

Een merkwaardig bezoek in de grotten van Aven d’Orgnac en een vinologische ontdekking bij Chateau de la Selve, maakte de Ardeche-intermezzo meer dan boeiend.

De volgende uitdaging liet niet lang op zich wachten.

Vrijdag 28 september 2018

Eén van de regels die we al 20 jaar rigoureuus respecteren, is de fundamentele scheiding tussen ons werk in Solidariteit voor het Gezin en onze wijnpassie in Vacqueyras/Sarriens. Toch zijn er momenten waar we door de uitzonderlijkheid van de situatie toch een toegeving doen, zonder dat onze hard bevochten privacy in gedrang komt. Eénmaal hebben we enkele jaren terug voor het honderdjarige bestaan van de Liberale Mutualiteit Brabant een evenement georganiseerd in Domaine les Ondines, dat voor wijlen Roger Felicé een bijzonder emotioneel moment was.

Vandaag doe ik iets gelijkaardig voor de board van AON, waar ik met andere ‘captains of industry’ in de advisory board zetel. De volledige vrijdag stond in teken van een werkvergadering in het prestigieus kader van Prieuré de Beaumanière in Villeneuve-les-Avignon. Zaterdag 29/9 stond volledig in het teken van Clos des Frères, met een bezoek aan ons domein in volle productie met daarna een verticale degustatie met lunch ter onzer huize. Voor de meesten was Vacqueyras en Clos des Frères een ontdekking. Dit kan niet anders wanneer de captains of industry traditiegetrouw geconditioneerd zijn door Bordeaux. Het werd een ontwapende dag, waar bijzondere ernstige thema’s rijkelijk werden overgoten met vinologische bedenkingen en omgekeerd. Het besef van timing werd die dag compleet losgelaten.



Zondag 30 september 2018

Eindelijk een moment van verpozing. Iedereen weg. Stilte in de kelder. Geen plukkers of tractoren die de stilte van de omgeving verstoorden. Enkel vogels in de lucht en in de verte enkele schoten van zondagjagers à la Robert. De zon schijnt overheerlijk en waakt over een gezapige temperatuur van 27°. Vandaag is het een dag voor onszelf. En voor Jérémy die 's avonds bij ons komt eten met Emma.



De bedoeling is op een ontspannen manier de stand van zaken van de oogst 2018 te overlopen en andere afspraken te maken. Het werd zoals altijd een warme avond.

Maandag 1 & 2 oktober 2018

Onze laatste week gaat in. Onze Clos 2018 is compleet in vergisting gegaan en proeft heden niet gemakkelijk. Nog enkele dagen en de alcoholische vergisting is volledig achter de rug. Evenwel gaan we hem langer laten macereren op lage temperatuur om meer complexiteit te regenereren. De kleur is hoopgevend, maar de mond vraagt meer. De wijn is verre van af en vraagt dus nog meer zorg en werk. Met Jérémy hebben we enkele afspraken gemaakt om de wijn op een hoger niveau te tillen. De kunstenaar in Jérémy moet nu andermaal naar boven komen. Op dit vlak ben ik er erg gerust in.

Vandaag en de komende dagen staat pure administratie op de agenda. Ook voor het eerst maak ik werk om de Tour des Frères te verfijnen en het Off-programma te finaliseren. Ook voor de Baronie moet ik nog een pak afspraken weten te regelen. Tenslotte moet ik ook aan mijn jaarlijks wijnverslag beginnen om dit ten gepaste tijde de wereld in te sturen. Aan sommige zekerheden mag niet getornd worden.

Dit zijn dan ook mijn laatste woorden. Annus Horibilis heeft ook zijn mooie kanten getoond. Nog week allerhande zaken afronden en de weg naar Solidariteit voor het Gezin staat weer open. Van de ene onrust naar het andere. Zo hou ik van het leven. Als het maar zinvol is.

ED, 2/10/2018

Het wijnjaar 2017

Het jaar van de twijfel

Wat vooraf ging

Elk wijnjaar is op zich een avontuur. Nooit is iets evident en de natuur verrast ons elk jaar met zijn wispelturigheden. Terwijl het millésime 2016 toch alle kwalitatieve verwachtingen heeft ingelost, begon de winter zeer langzaam en was het behoorlijk warm in het najaar. Kort na de pluk heeft het behoorlijk veel geregend en werd de waterhuishouding diep onder de grond weer in evenwicht gebracht na een zeer mooie zomer en een aangename plukperiode. De natuur zocht op een onwaarschijnlijke manier zijn balans.



Ook in de kelder verliep alles naar wens. De aanwezigheid van Estelle -onze nieuwe caviste- bracht ook daar alles weer in balans. Onze vorige caviste Martina, een Zwitserse oenologe, die instond voor de vinificatie van het millésime 2015, heeft ook de amoreuze viriliteit van Jérémy niet kunnen weerstaan en heeft uiteindelijk na een bijzonder turbulente periode het hazenpad genomen om ergens anders haar vinologische dromen waar te kunnen maken. Ik moet de vertrouwde lezer niet vertellen in welke chaotische toestand Jérémy weer verkeerde. Deze maal heb ik bewust gekozen om mijn winterperiode in Sarrians niet te laten bezoedelen met therapeutische sessies. Ik had Jérémy verwittigd: the shit begins when you fuck your payroll! Hij is op dat vlak meer dan een ervaringsdeskundige geworden, met alle gevolgen van dien. Ik ben nu in een stadium beland dat ik er alleen nog mee kan lachen. In de psychologie noemt men dat 'verdringing'. Ik hou mijn hart vast voor Estelle, met de

geruststellende wetendheid dat zij een vaste vriend heeft. Maar gebetonneerde zekerheden zijn voor Jérémy geen garanties. Als er iets is dat ik na bijna 18 jaar samenwerken van hem heb geleerd, is wel dat.

Ondertussen heeft hij door de schimmige omstandigheden een paar eigenaardige beslissingen genomen. Zo heeft hij o.a. zijn prachtig huis naast de caveau verlaten om nu te hokken in een appartement in Beaumes de Venise. Op het domein staan nu twee prachtige huizen leeg met zicht op de Ventoux en de Dentelles , die hij aan derden moet verhuren, terwijl hij extern nu zelf moet huren voor een ruimte van amper 80m² aan het drukste kruispunt in Beaumes. Kunstenaars zijn gewoonweg niet te begrijpen, zeker niet wanneer je alles vanuit een rationele economische retoriek wens te bekijken. Ook hier ben ik in een stadium beland dat ik, na 18 jaar Jérémy-geschiedenis, er alleen nog om kan lachen.

Toen we van 4 tot 10 februari naar Sarrians trokken voor de wintersnoei, was het zacht lenteweer. Enkel 's avonds was het behoorlijk koud. We konden tussen de snoeibeurten door over de middag perfect buiten eten.



Terwijl alles mooi naar wens verliep met de rode Folie 2016 en de witte Clos 2017, stelden we vast dat er nog vier cuves (waaronder de rode Clos 2016) nog niet volledig vergist waren. Het uitzonderlijk microklimaat zal daar waarschijnlijk een rol bij spelen. Deze uitzonderlijke situatie voor ons, is blijkbaar niet uitzonderlijk in andere domeinen, aldus onze oenoloog. De wijn kan er alleen beter door worden. Wel moeten we nu zeer aandachtig zijn voor de volatiele zuren. Jérémy weet als geen ander dit onder controle te houden.

Het voorjaar van 2017 was klimatologisch bijzonder zacht. Een echte winter is er nooit gekomen in het zuiden van Frankrijk. De flora was in de war. Het werd daardoor ook een kwakkeljaar voor de wintertruffels, die amper aroma hadden. Toen we de witte Clos 2016 en de Folie 2016 in de tweede helft van april hebben gebotteld, op het moment dat wij ook in Sarrians waren voor het tweejaarlijkse wijnevent in de Rhône (Les Découvertes du Vallée du Rhône), was het alsof het al volop zomer was. De wintersnoei was nog niet volledig gedaan en de eerste nieuwe twijgjes begonnen zich al te manifesteren. De floraison werd daardoor 14 dagen eerder verwacht. Er werden temperaturen gemeten die tot de 30 graden konden oplopen. Tot op 27 april alles omsloeg in Europa. Een splijtend vorstoffensief koelde volledig Zuid-Europa af, waarbij in sommige wijnstreken de volledige floraison verloren ging. De vorst van één nacht sloeg genadeloos toe in Bordeaux, Bourgogne en de Loire. Ook de Belgische wijnbouw was op slag tot de helft gereduceerd. De Rhône hield min of meer stand en de vrieskou had minder greep op de wijngaarden. Toch heeft men vastgesteld dat door de plotse temperatuurdaling ook in de Rhône de ontwikkeling van de bloempjes ernstig verstoord werd en dat de 'coulure' overal zichtbaar was. Coulure manifesteert zich in het onverwacht afvallen van de bloempjes en de meeldraadjes, vaak veroorzaakt door drastische en plotse weeromstandigheden. Het resultaat is vaak een belangrijke vermindering van de opbrengst.



Ik had de indruk dat men in de Rhône er vrij gerust in was en dat de schade al bij al meeviel. De wijngaard kon zich immers bij gunstige weeromstandigheden herpakken en nieuwe bloempjes ontwikkelen.

Op het moment van half april waren de vier resterende cuves nog niet volledig vergist. We wachten op de natuur opdat een natuurlijke heropstart van de alcoholische gisting kon

gebeuren. In de Clos zat nog een restsuikergehalte van 10 gr. Ondanks het feit dat hij zeer lekker smaakt, mag deze zoetigheid niet in de fles komen. We panikerden niet.

Ondertussen had Jérémy ons laatste vrijstaand perceel aangeplant met de unieke lokale druifvariant 'counoise', waar ik voor de toekomst van de rode Clos heel veel van verwacht.

Toen we eind juni terug naar Sarrians trokken voor een reeks van vinologische activiteiten, waren twee van de vier cuves herstart met hun gistingsproces. De twee topcuvées waren echter nog in een winterslaap getuimeld. Zowel de Vacqueyras Passion van Jérémy als de Vacqueyras Clos des Frères hadden nog geen zin om te bewegen. Tijdens de wijnfeesten in Vacqueyras sprak ik hierover met Serge Férigoule (Domaine Le Sang des Caillou) die dit probleem weglachte met het feit dat bij hem eveneens zes cuves nog aan het fermenteren waren. Waarom moest ik mij nu nog zorgen maken? Deze geruststellende woorden was voor mij het signaal om er een lap op te geven en ons klaar te stomen voor de 'midi-belge' te Sarrians. Een grote delegatie van het bestuur van de Baronie Gent van de Commanderie du Costes du Rhône, samen met wat vrienden, waren present voor de jaarlijkse bachanale in de Provence. Er werden immers in het kasteel van de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse twee nieuwe chevaliers van Gent geïntoniseerd en ik werd er tot nieuwe Consul geslagen. Redenen genoeg om stevig van bil te gaan, wat ook effectief zijn effect had bij het beruchte no-rules-waterpolo-game.

Later werd dit nog eens bescheiden overgedaan tijdens de Vacqueyrasfeesten enkele dagen later op 14 juli. Een per ongeluk viraal verstuurd filmpje op facebook heeft voorgoed mijn relatief ernstige reputatie om zeep geholpen en mijn talent als stagediver onverwacht op de kaart gebracht. De enige les is: drink met mate(n), ook al is het Vacqueyras, nooit met een smartphone.



De goesting voor een nieuwe wijnjaar zat er goed in en Jérémy zocht wat rust met zijn vrienden aan de westkust van Frankrijk. De zon straalde overal, zowel in onze harten als in de natuur. De zomer diende zich voorspoedig aan.

Maar de zomer 2017 was genadeloos warm. De mistral was zeer bescheiden aanwezig en was nooit in staat geweest de zeer warme temperaturen te drukken. Eind juli/ begin

augustus werden temperaturen opgemeten in de schaduw van bijna 40° en meer. Van een tweede floraison was nooit sprake. Meer nog, door de warmte en droogte konden sommige druiventrossen zich niet ten volle ontwikkelen. Half augustus begon men in de Rhône te vrezes voor een tweede canicule, zoals we in 2003 hebben meegemaakt. Door de extreme warmte werd eind augustus duidelijk voor welke kwantitatieve ravage de wijnbouwers stonden. Het werd enerzijds duidelijk dat de pluk met 10 tot 14 dagen vroeger moest worden ingepland en anderzijds dat de productie gevoelig lager ging zijn dan de vorige jaren.

In die periode was Jérémy moeilijk te bereiken. Of hij was in verlof of hij stond er alleen voor doordat hij iedereen verlof had gegeven en dus zelf de boel draaiend diende te houden. Tot overmaat van ramp viel zijn bediende uit met een lullige handblessure, waardoor Jérémy zich moest buigen over zijn administratie. Als er iets is dat Jérémy haat, is het wel papierwerk. De man van het terroir moest plots met zijn tractorfinesse door aangiftes, loonstaten en onkostennota's laveren. Je ziet zo zijn arbeidsvreugde uit zijn broek verdwijnen. Zijn humeur donderde naar een nieuw dieptepunt en onze economische discussies op dat moment bevorderde niet meteen zijn gemoedstoestand. Alsof dit nog niet genoeg was, had hij niet voorzien dat de muscatdruiven onvoorzien vroegrijp waren. Op 21 augustus moesten die geplukt worden. Niemand was hiervoor klaar en ik zat nog te zwoegen met enkele moeilijke dossiers in Gent. De kleine oogst muscatdruiven hebben nu een eigen leven gekregen bij Domaine La Pigade. Ik ben dat pas nu te weten gekomen bij de eerste rondgang in de wijngaarden met Jérémy op 4 september. Hij kon er om lachen. Na 18 jaar samenwerken zijn er nog altijd dingen waarmee ik echt niet kan lachen.

Eind augustus werd het ook Jérémy duidelijk dat de oogst 2017 niet evident ging worden en dat de productie beschamend laag ging zijn.

Terwijl ik in Solidariteit voor het Gezin de meest drukke zomer ooit aan het verwerken was, kreeg ik vanuit Sarrians de volgende bemoedigende sms & facebook-berichten van Jérémy:

Donderdag 24 augustus: facebook: « En plus des vendanges catastrophiquement catastrophiques, angine, crève et la accident de la route indirectement à cause de ma machine en panne! Ça suffit !!! »

Vrijdag 25 augustus : sms : “je suis bien malade !”

Zaterdag 26 augustus : sms : « Même Serge ce matin était catastrophé....ce qu on savait est terrible à subir! Il a ramassé 15 hl ha et moi ce matin les cinsault 12....je vais chez le docteur car sinon tu ne me reconnaitre pas ! »

Maandag 28 augustus : sms : « Pour les quantités c'est la catastrophe... »

Vrijdag 1 september : sms : « Rien ne va ici et c'est sérieux... »

Het is niets anders. Andermaal begon ons jaarlijks verlof bedrukt: Jérémy zoals gewoonlijk bij het begin van de pluk 'down'; de economische realiteit tussen wijn maken en wijn verkopen begint zwaar te wegen en ligt niet meer in balans met mijn wijnpassie; mijne rode Clos 2016 was de enige cuve die nog niet was herstart met de vergisting van de restsuikers waardoor een assemblagemoment niet kon worden ingepland; de klimatologische omstandigheden doen een moeilijk wijnjaar vermoeden en in Solidariteit voor het Gezin was mijn werk niet af zoals ik het wou. Gelukkig was er altijd nog Swaasi, die als een rots in de

branding mij steeds energieke impulsen gaf om uiteindelijk over niets te moeten te klagen. In het geestelijk verzet had ze ook haar ouders meegenomen om de eerste week familiaal wat kleur bij te geven. De latere komst van ons neefje Michaël was een leuke kers op de taart.

Op 31 augustus kreeg ik een verrassend leuk bericht van Rudi D'Hauwers (die op dat moment bij ons in Sarrians vertoefde) met de melding dat er een verkoelende en stevige regenbui over de streek was neergestreken. Uiteindelijk zou op die dag 27 ml. water gevallen zijn. De eerste significante regenbui sinds eind mei.

Op zondag 3 september 2017 zijn we naar Sarrians afgereisd. Dit is een week vroeger dan normaal.

De oogst 2017

WEEK 1:

Pas aangekomen heb ik onmiddellijk met Jérémy en Estelle alle wijngaarden geïnspecteerd. Jérémy had gelijk: het volume is echt een catastrofe. De syrah is gereduceerd tot 67% van het normale volume en de grenache zou wel eens kwantitatief gehalveerd kunnen zijn. Economisch is dit voor de globale regio een ramp. We werden er even stil van.

Met de moed van een echte optimistische 'chti' uit het noorden, sprak ik in op Jérémy. Want het fruit dat er wel hing was van zeer mooie kwaliteit. Dit werd degustatief bevestigd door de reeds geplukte druiven in de cave. Jérémy had puik werk verricht in moeilijke omstandigheden. Bij mijn komst op 4 september was 90% van de witte druiven geplukt en 70% van de syrahdruiven.



In het begin van de verschillende fermentaties vond ik het gecapteerd fruit mooi en evenwichtig. Het gebrek aan zuren in de volledig zuidelijke Rhône valt bij Jérémy aardig mee. Hij heeft andermaal met kundigheid de juiste percelen geogst en andere weer niet, juist in functie van de fenolische rijpheid van de druiven. De suikers spelen dit jaar een secundaire rol.



De oude wijngaarden hebben het meest afgezien van enerzijds de coulure en anderzijds van de grote hitte tijdens de zomermaanden. De jongere wijngaarden hebben eigenaardig genoeg resistenter gereageerd op de moeilijke en onvoorzienbare natuurwetten. Het millésime 2017 zal een hele uitdaging worden voor de gepassioneerde wijnbouwer.

De regenbui van 31 augustus was een wonderbaarlijke zege voor de wijngaard. Los van het feit dat de witte en syrahdruiven voor de regen werden binnengehaald, was het voor de nog niet geogste percelen (waaronder alles van Clos en Folie) het moment om zich te vitaliseren. Door de voorbije hitte waren sommige grenachedruiven compleet geblokkeerd geraakt in hun rijping en was de zuurcomponent soms ver te zoeken. Op die paar dagen na de regen van 31/8 zag men zo de druiven veranderen en structuur krijgen. De temperaturen waren sinds die fameuze regenbui ook gevoelig gedaald en de nachten werden zelfs fris. Dit alles had een enorme boost op de rijpingscurve van de druiven. Op 6 en 7 september waren nieuwe percelen plotseling wel plukklaar geworden. Op 7 september werd de witte bourboulenc voor de witte Clos als laatste witte druif manueel geplukt. Op 8 september hebben we beslist om de rode Clos des Frères in één ruk te oogsten met twee kleine percelen met overrijpe syrah die we bewust hebben laten hangen en frisse grenache van zowel oude als jonge percelen. Een gewaagde keuze om maximale complexiteit in de cuve te verkrijgen en zo ook met zorg aan de vinificatie te kunnen beginnen. Daarenboven werd zaterdag 9 september opnieuw regen aangekondigd, wat deze maal niet zo gunstig kon zijn. Met man en macht (inclusief Swaasi en Michaël) zijn we erin gevlogen met een plukequipe van 18 personen. De oogst was mooi maar uitzonderlijke laag.



In normale omstandigheden oogsten we manueel met een equipe van 16 man ongeveer 2,5 à 3 dagen voor de volledige oogst van Clos des Frères Rouge. Dit jaar waren we rond met 18 man op 1 voormiddag. Normaal vullen we een volledige cuve van 120 hl met de druiven bestemd voor de basis van de rode Clos; nu hebben we amper 45 hl geogst. We halen nog geen 40% van de normale oogstjaren. Dit is economisch toch wel zorgwekkend.

Dit heb ik (op het oogstjaar 2002 na) nog nooit meegemaakt. Ondertussen heeft de Clos 2016 nog steeds 8 gr restsuiker. Ook dit heb ik nog nooit meegemaakt. Nog nooit werd de rode Clos zo vroeg geogst als in 2017. Ook dit is een primeur.

De twijfel begint proporties aan te nemen. Door de relatieve rust in de caveau hebben we veel momenten van overleg tussen Jérémy, Estelle en ikzelf. Nog nooit hebben we zo veel diepgaande analyses gemaakt over de vinificatie als dit jaar. Nog nooit hebben we zoveel door de wijncellen gewandeld. Nog nooit heeft mijn Mehari zoveel kilometers afgelegd.



Zoveel is duidelijk: dit wordt een nooit gezien wijnjaar in de Rhône!

De lage oogst heeft nu al zijn consequenties na 10 dagen pluk:

1. Ondanks de kwaliteit zal er ook in 2017 geen 'cuvée G' worden gemaakt
2. Er wordt in 2017 geen Muscat de Beaumes de Venise gemaakt
3. Het voorziene experiment om een witte Folie des Frères te maken kan niet worden uitgevoerd
4. Door het gebrek aan volume in de rode Clos, zou de samenstelling er mogelijk anders uit zien.
5. Er wordt in 2017 geen witte cuvée Emma gemaakt

Het weekend van 9 en 10 september was er één van overpeinzing. Een schitterende lunch in Villa Madie in Cassis heeft onze geesten weer wat verruimd. Benieuwd welke wending week 2 van september zal brengen. De twijfel situeert zich meer economisch, dan wel kwalitatief.

WEEK 2:

De waanzinnige lage productie heeft één voordeel: er heerst geen stress in de kelder, noch moeten wij ons haasten bij de pluk. Het rustig verloop van de oogst maakt een nauwgezette vinificatie mogelijk. Ik blijf heden dan ook zeer nauw betrokken bij de vinificatie van alle cuves. Om maximale finesse te verkrijgen in de donkere en suikerrijpe syrahs zijn we overgeschakeld voor het eerst in een nieuwe methode van microbullage, zonder echt de most te moeten kapotstampen (pigeren). Het resultaat is verbluffend. Naast de extra délestages (= de wijn scheiden van de most tijdens de fermentatie) heeft de micobullage een enorm effect in de verzachting van de tannine van de syrah. Door de enorme warme temperaturen was de syrah fenologisch vroegrijp, maar de pel was nog dik, donker en bitter. Ook de onrijpe pitjes versterkte de wrangheid van de wijn en gaf bij de eerste degustaties

een sterk reductieve expressie. De talrijke délestages en de toepassing van de microbullage heeft de syrah op een onwaarschijnlijke manier fris en soepel gemaakt. We zijn fier over dit resultaat en andermaal mag Jérémy deze pluim op zijn hoed steken. Ik had dit nooit op zo een manier bedacht, ondanks ik een grote Madiranfan ben en deze techniek aldaar werd uitgevonden.



Week twee wordt de week van de grenache voor de crus Vacqueyras. Ondanks het feit dat onze Clos volledig is geoogst - met een leuk interessant zuurgehalte - zijn niet alle grenachepercelen homogeen rijp. De vroege pluk van de Clos heeft twee voordelen gehad: we hebben de regenbui van zondag 10 september net vermeden en de pittige (maar bleke) grenache gaf aan de cuve een speelse vitaliteit en fraîcheur. Enkel de kleurintensiteit stelt wat teleur. We gaan nu zeer langzaam op lage temperatuur macereren om meer kleurpigment te extraheren. Daarenboven hebben we één perceeltje overrijpe syrah niet ontritst en mee laten fermenteren met de grenaches. Dit moet de peper en het zout zijn voor de Clos 2017.

Ondertussen is Jérémy ook in de weer met de plukmachine voor andere collega-wijnbouwers en is hij zowaar dag en nacht aan het werken. Zijn medewerker Fenish, een speciaal daarvoor opgeleide Tunesiër en die al meer dan 20 jaar op het domein werkt (nog van in de tijd van Robert Onde, toen er nog geen caveau bestond) weigert zijn opdrachten uit te voeren en is in staking gegaan. Daardoor moet Jérémy nu zelf de klus klaren. Gelukkig is de pluk rustig en zijn ikzelf en Estelle bij de pinken in de kelder. Het zijn bij die kloterijen dat Jérémy extra 'down' wordt. De basis van het geschil blijkt het niet aanwerven van de zoon van Fenish te zijn, waardoor meneer boos is en dus zelf het werk heeft neergelegd. Uiteraard onder het waakzaam sociaal systeem van ziekte, zit meneer nu op zijn terras toe te kijken hoe wij door de wijngaarden kruipen en met bloed zweet en wijn de oogst trotseren. Jérémy kan hem onmogelijk ontslaan vanwege de hoge kostprijs. Dat Macron maar vlug zijn nieuwe arbeidswetten door de assemblé jaagt, want dit cynisme steekt de ogen uit. Op dit vlak is Frankrijk veel erger dan België, hoewel het bij ons uiteraard ook veel beter kan.

Ondertussen komen de grenaches gezapig binnen. De oogst is dermate laag, dat we voor het eerst niet moeten rekenen en tellen voor het gebruik van beschikbare cuves. Sommige cuves zijn immers maar half gevuld.

Ik werk nu voltijds mee in de kelder. De plukploeg is groot genoeg om de schamele oogst binnen het vastgelegd tijdsbestek binnen te halen. Ze hebben zelf tijd over.



Op dinsdag 12 september zijn mijn schoonouders en Michaël op avontuurlijke wijze huiswaarts gekeerd en hebben wij van de rust en kalmte gebruik gemaakt om een half dagje Avignon aan te doen. Een lunch in Caré des Papes (het nieuwe wijnhuis/restaurant van de beroepsfederatie van de Cote du Rhône, rechtover Palais de Papes) is een leuke aanrader. Dat we onderweg terecht kwamen in een zee van rode vlaggen en communistische leuzen door een betoging door CGT tegen de nieuwe arbeidswetten van de regering Macron, maakte de politiekeer in mij even furieus. Nog niet bekomen van het Fenish-profitariaat, moest ik mij inhouden om geen rode vlag in één van die brulkickers' gat te spiezen. Met Coluche in gedachten, vond ik de nuance terug: "les syndicalistes ont tellement l'habitude de ne rein faire que lorsqu'ils font grève, ils appellent ça une journée d'action"

Mijn portie maatschappelijk engagement werd aangenaam doorzwolgen door een paar lekkere wijntjes in Caré des Papes. Een dagje rust kan wonderen doen.

Terwijl de komende dagen en tegen het einde van de week de grenache van de Vacqueyraswijnen allemaal geogst zullen zijn, beginnen we de vroegvergiste syrahwijnen op de eerste barriques te plaatsen.



Ook de witte Vacqueyras en de sublieme Vacqueyras Rosé van Jérémy krijgt van nu af zijn houtlagering. We zitten daardoor bijna twee weken voor op het normale vinologische schema. Volgende week zal het nog rustiger zijn en overwegen wij een paar dagen 'echt' verlof. Ook deze week voor het eerst opnieuw behoorlijk bezig geweest met de werkvloer in Solidariteit voor het Gezin. Dit is niet goed. Het hoofd moet leeg : Barbaresco loert op onze agenda. Op naar week 3.

WEEK 3:

Voordat week 3 begon (en we spreken over donderdag 14 september tem zondag 17 september) was het alsof er in de wijnstreek van Vacqueyras een soort geheimzinnige rampsfeer heerste . Geen geronk van tractoren, geen gezoem van plukmachines, geen geroffel van plukkers, geen gekletter van druivenkarren. Stilte alom. Een oorverdovende stilte die ik in al die jaren op dit tijdstip nooit gehoord heb. Enkel op woensdag en zondag wordt deze stilte verstoort door het geknal van jachtgeweren. Het jachtseizoen was hier vorige zondag geopend en de zotte Franse schieten hier op alles wat beweegt.

De stilte zegt evenwel niet dat er niet gewerkt wordt, maar er is amper iets te plukken. Alle wijnbouwers in Vacqueyras zijn blijkbaar half september al door hun oogst heen. Bij een wandeling door de wijngaarden in de omstreken, ziet men dat bijna 85% van de druiven geplukt zijn. Dit moet zowaar het meest bizarre wijnjaar van de laatste 25 jaar worden. Op donderdagmiddag 14/9 trok daarenboven een kleine wolkbreuk over de appellatie. Ongeveer 6 ml regen viel over de regio en de temperaturen daalden fors (overdag 21°, 's nachts amper 10°).

Vrijdag en zaterdag werd er niet meer geplukt. De stilte werd alsmaar indrukwekkender. De twijfel alsmaar groter.

We hebben ons gefocust om de kelderwerkzaamheden te optimaliseren. Ook hebben we de Clos 2016 onder handen gepakt. De cuve Clos des Frères 2016 had nog steeds 8 gr restsuiker en was als laatste cuve nog niet volledig vergist. We hebben de prachtige 'gistmoes' van de nieuwe Clos 2017 gebruikt om de oude Clos 2016 opnieuw te activeren. Biologischer kan

niet. Via een techniek van gestadige bijvulling van de-één-jaar-oude wijn met de nieuwe gist van de nieuwe wijn (1 hl/ 4 uur) in een mobiele polyestercuve, die we dan in de zon stellen voor een natuurlijke opwarming om de nieuwe fermentatie te stimuleren, slaagden wij erin zo Clos 2016 opnieuw te activeren om het laatste restant van de restsuiker te laten vergisten. Op zaterdag 16/9 slaagde we erin op deze manier 10 hl Clos 2016 op natuurlijke wijze compleet in een nieuwe modus van fermentatie te laten gaan, om daarna deze 'wijn in beweging' toe te voegen bij de rest van de 'Clos 2016 in rust'. Op deze manier hopen wij dat de 90hl Clos des Frères 2016 volledig zal vergisten tegen het einde van volgende week. Deze operatie moet zeer delicaat en met zorg gebeuren, omdat er amper contact met zuurstof mag zijn. Clos 2016 is immers een bijna afgewerkt product met een prachtige bagage. Het is nu bang afwachten of de 90 hl wijn in rust positief reageert op deze nieuwe gistinjectie. Het is de bedoeling dat we op 26/9 de effectieve assemblage van Clos 2016 gaan vastleggen en daarvoor moeten we over afgewerkte wijnstalen beschikken.

Voor de rest vallen de kelderwerkzaamheden langzaam over op het ritme van hetgeen er buiten gebeurt. In de voormiddag is het behoorlijk heftig, maar in de middag valt alles stil. Geen druiven betekent geen werk. Ik maak van deze vrijgekomen tijd gebruik om wat kleine klusjes te doen in onze woning en de grote Ventoux-degustatie van 9 december met de Baronie Gent van de Commanderie du Costes du Rhône voor te bereiden.

Maandag 18 en dinsdag 19/9 werden opnieuw nerveuze dagen. We zijn dan ten aanval gegaan om zowel de druiven van Jérémy's Plan de Dieu als deze van onze Folie des Frères binnen te halen. Dit werden twee heftige dagen, waarbij ook hier de productie mogelijks met 50% lager zal liggen dan bij een normaal jaar.

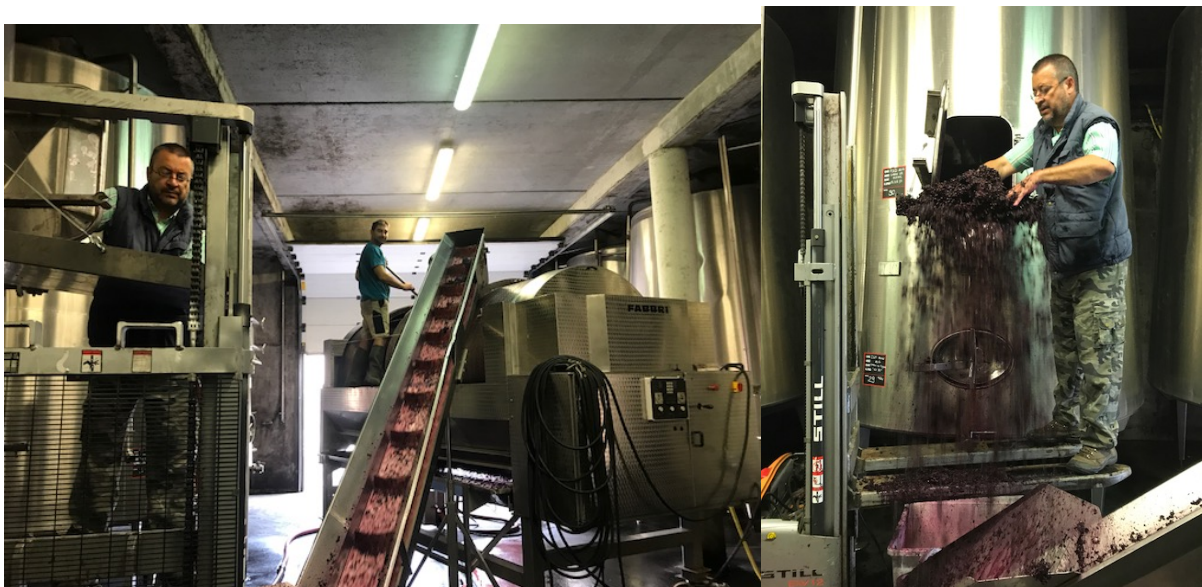


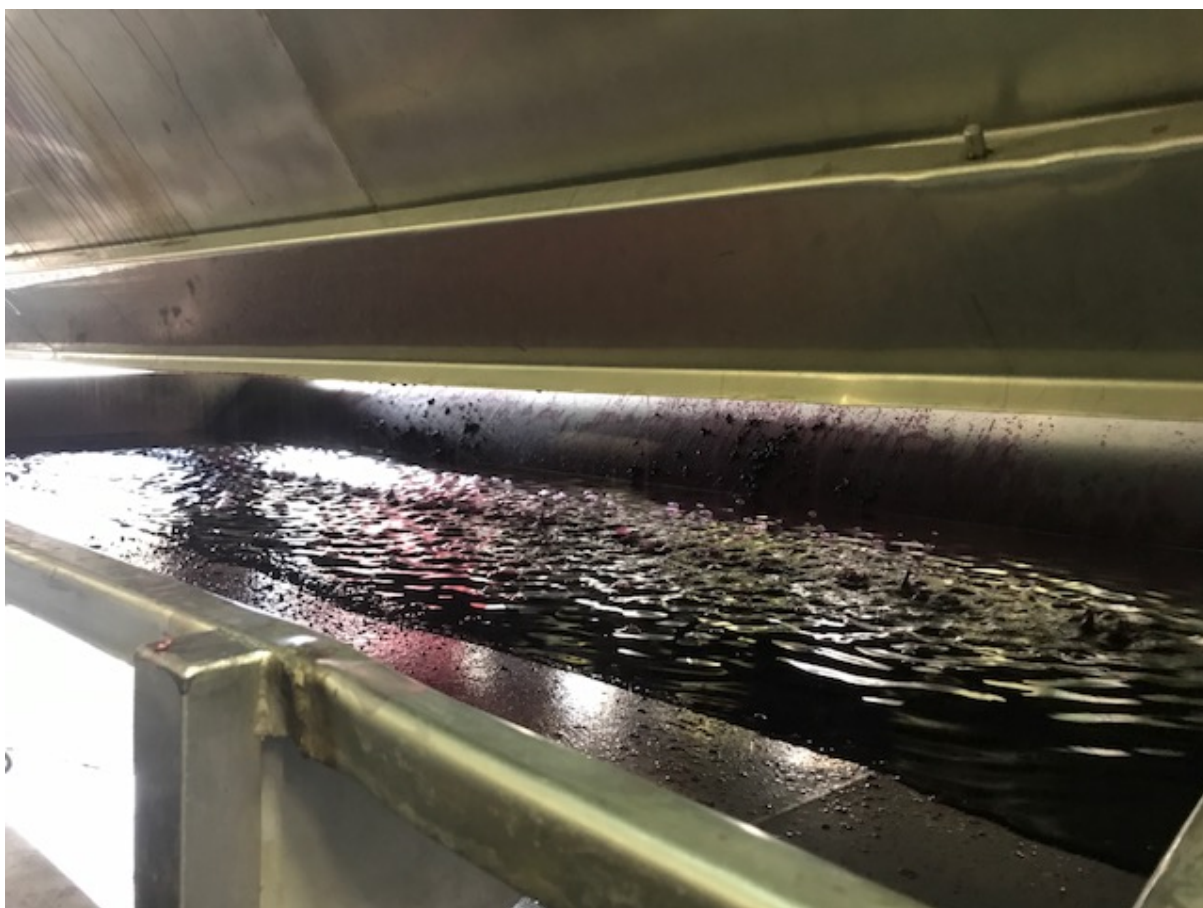
Op 21 tem 23 september zijn we er even tussenuit getrokken. Afspraak werd de wijnregio Barbaresco. Vorig jaar hadden we hetzelfde gedaan in Barolo en dit heeft ons oprecht deugd gedaan. Met de wagen zijn we door het waanzinnig mooi berggebied van het Parc Naturel Régional du Queyras gereden en via de Col Agnel (3026m) zo Italië binnengereden. Piemonte is op deze manier amper 370 km verwijderd van Sarrians. Na drie fantastische dagen (zowel vinologisch, culinair als natuurgewijs) zijn we via Cuneo naar Eze gereden, om van daaruit terug huiswaarts te keren. Op zondag 24/9 waren we voldaan en compleet uitgerust terug thuis en klaar om de laatste vinificatieweek aan te pakken.

WEEK 4

Het eerste wat ik deed op 25/9, was nagaan of het suikergehalte van Clos 2016 effectief gedaald was en dat we de 90 hl schitterende wijn uit zijn lethargie hebben kunnen halen. Het laborapport liet gelukkig melden dat het suikergehalte met 4 gr was gedaald en dat onze methode dus effectief gewerkt heeft. Op 25/9 had Clos 2016 nog 5,2 gr restsuiker. Dit moet naar nul. We hebben nog een paar dagen voor de effectieve assemblage-toets, die we naar 28/9 hebben verschoven. We leven op hoop op dit vlak.

De twijfel over het millésime 2017 begint te veranderen in zichtbare resultaten. De laatste druiven werden op 26/9 binnengebracht voor de landwijnen. De kwaliteit is bijzonder goed. De eerste décuvides en aldus ook de eerste perswijnen werden uitgevoerd (hoofdzakelijk de cuves met syrah). De rode Clos 2017 heeft mooi kleur genomen en heeft een prachtige structuur. Het vergist sap van de witte Clos is goed op weg om weer lekker te worden. Vooral de bourboulenc doet het deze maal uitzonderlijk goed en heeft prachtige zuren. De viognier is wat muffig en de roussanne heeft al betere tijden gekend. Het zal erop aan komen ook hier de juiste beslissingen te nemen bij de assemblage, waar alweer de clairette een sleutelpositie zal innemen.





Op woensdag 27/9 zijn de journalisten Dirk De Mesmaeker (auteur) en Andrew Verschetze (fotograaf) langs geweest en hebben ze met eigen ogen ons labeur kunnen registreren. De middag met hen was bijzonder aangenaam en de daarop volgende verticale degustatie heeft aangetoond dat de wijnen van Clos des Frères toch van uitzonderlijke kwaliteit zijn. Vaak zijn wij veel te nederig en kijken we te veel naar hetgeen in Chateauneuf gebeurt, maar zo'n degustatie waarbij Jérémy, Estelle, Coralie (de zus van Jérémy), Françoise, Dirk & Andrew en ikzelf onbevungen onze mening kunnen zeggen over een tiental wijnen, levert altijd de ontwapenende vaststelling dat we niet slecht bezig zijn. Wij zelf zijn vaak ontzettend kritisch en elk vinologisch detail werkt op onze zenuwen, omdat we weten wat wij er elk jaar moeten voor doen. Wanneer externen met kennis van zaken soms verbijsterend de finesse van onze wijnen weten te waarderen, doet dat ontzettend deugd. Wanneer ook deze proevers onze werkstukken als 'kunst' weten te appreciëren, dan vertoeven zowel Jérémy als ikzelf in hogere sferen. De twee boeken die Dirk en Andrew tot dusver hebben gemaakt (Belgische wijnbouwers in Bordeaux & Belgische wijnbouwers in Europa), zijn ook echte kunstboeken. Het zal voor ons een eer zijn in het derde deel (Belgische wijnbouwers in Frankrijk) te mogen verschijnen.



Op donderdag 28 september zijn we overgegaan tot de definitieve assemblage van de Clos 2016. Hoewel de restsuikers nog niet volledig weg waren, moesten we nog de wijn verfijnen met de op barrique gelagerde syrah. Met vier zijn we aan de slag gegaan (Jérémy, Estelle, Françoise en ikzelf). De basis was al dermate sterk dat veel manipulatie met syrah niet nodig was. Uiteindelijk hebben na het proeven van 9 stalen en 6 try-outs, gekozen voor de verrijking van de basiswijn met drie barriques syrahwijn. Op deze manier zal Clos des Frères 2016 bestaan uit 61% grenache en 39% syrah. De botteling is voorzien in de eerste week van november 2017.



Op donderdagavond gaan we definitief dit plukseizoen afronden in ons lievelingsrestaurant in Gigondas (L'Oustalet). Met een zekere tevredenheid kijk ik terug op dit millésime. De economische realiteit echter blijft wankel, zeker met een catastrofaal laag productiejaar. Voor het eerst in onze samenwerking heeft de economische molensteen ook zijn gewicht gekregen en Jérémy heeft duidelijk laten verstaan dat er nieuwe perspectieven komen. Ook Gilles Van Hende heeft zijn visie op de toekomst laten gelden. Tussen beide stoelen ben ik nu terecht gekomen. Onze wijnpassie blijft echter het cement voor ons mooi verhaal, dat nu bijna 18 jaar succesvol loopt. Vanavond in L'Oustalet gaan we deze balans opmaken.

Op maandag 18/9 werd door een manoeuvre met een toestel onze 14 jaar oude foto van Jérémy en mijzelf van de muur getorpedeerd. Deze foto symboliseerde onze broederschap en straalde één en al enthousiasme uit in de pas geopende caveau van Domaine les Ondines. Deze foto ligt nu in duizenden stukken in de vuilbak. Niemand weet hoe het komt of wie het gedaan heeft. Laten we hopen dat dit geen voorteken is. Ik hou het daarom bij de leuke realistische foto's die wij bij dit synoptisch verslag hebben gevoegd, om vooruit te kijken naar het millésime 2018. Want in 2018 is het juist 20 jaar geleden dat we neergestreken zijn in Sarrians. Vacqueyras heeft het geweten!



ED

28 september 2017

Clos des Frères 2016

Een jaar met grootste verwachtingen

Wat vooraf ging

De realiteit is hard, confronterend en tegelijkertijd ook zalvend en hoopgevend. Terwijl het jaar 2015 overschaduwde werd door het overlijden van mijn moeder net voordat de pluk nog moest beginnen, werd haar wens bewaarheid. Het millésime 2015 werd uitzonderlijk mooi. De ode aan Edith (die zo graag deze pluk nog wou meemaken) zal zijn expressie vinden in een unieke Vacqueyras 2015. De eerste getuigen van dit uitzonderlijk mooi wijnjaar werden vastgelegd in de botteling van de witte Clos des Frères en de rode Folie des Frères die in het voorjaar van 2016 werden gebotteld. De witte Clos 2015 was misschien de pittigste witte Vacqueyras die wij tot op heden hebben kunnen maken, terwijl de Folie 2015 uitblonk in een weelderige fruitvolheid van de zuiverste grenache. Beide wijnen zijn voltreffers geworden. Nog voor de zomer moest aanbreken was de witte Clos zo goed als uitverkocht en werd de Folie dankzij de ideale productplaatsing van Van Hende een kanjer in de restauratie en in sommige voetbalstadia. De Folie 2015 valt dermate in de smaak dat het perfect het tekort aan rode Clos des Frères 2014 kon opvangen in afwachting van de botteling van de rode Clos 2015 in het najaar van 2016. De commerce draait op volle toeren, terwijl de natuur er een andere agenda op na houdt. Het wordt steeds moeilijker om mijn wijnpassie te koppelen aan de marktwetmatigheden van vraag en aanbod. En toch zal ik eerst mijn hart laten spreken. Dit is trouwens de enigste garantie opdat Clos des Frères nog beter kan worden... Hetgeen nu op vat en op cuve ligt te rijpen voor de rode Clos 2015, doet zeer veel goeds vermoeden. En zeggen dat we daartussendoor ook nog een unieke Beaumes de Venise hebben ontwikkeld, die ook zijn weg moet vinden naar de wijnliefhebber.

In deze vrij gunstige omstandigheid, loopt het klimatologisch in 2016 ook niet slecht. De winter van 2016 was uitermate droog en behoorlijk warm. Het was trouwens één van de slechtste truffeljaren in de Provence, wat genoeg zegt over de matige vochtigheid (en het ontbreken van vrieskoude) in het voorjaar. Los van de traditionele buien, werd nooit veel regen opgemeten en het grondwatervniveau werd niet verrijkt met het broodnodige watergehalte voor de zomer. Deze 'voor'droogte, samen met behoorlijk veel mistraluren (wat ook een uitdrogend effect heeft op de flora), bracht de bloei en de floraison wat later op gang dan gewoonlijk. In feite heeft de natuur deze achterstand nooit meer ingehaald en werd in juli gepland dat de pluk toch wel 10 dagen later dan gewoonlijk mag ingeschat worden.

Jérémy heeft ondertussen hard gewerkt om twee nieuwe percelen van Clos des Frères plantklaar te maken. Een klein bosje werd gerooid en toegevoegd aan onze bestaande plantage (60% grenache, 40% rousanne en bourboulenc) en een nieuw aangekocht perceel van 1ha werd voor 60% aangeplant (1/3 viognier, 1/3 syrah, 1/3 counoise). Enkel de oude autochtone counoise zal volgend jaar worden aangeplant, omdat ze voor mij speciaal

moesten worden gegreffeerd. Ik geloof erg veel in de verfijnde rol van de counoise, die de Clos mogelijks nog op een hogere niveau kan tillen. Clos des Frères is een steeds voortschrijdend verhaal, dat al lang de middelmaat heeft verlaten.

De enige bedenkelijke kanttekening die ik onverwacht moest maken, was mijn fysieke toestand. Op 8 mei brak ik mijn enkel en mijn scheenbeen in een onbezonnen squashavontuur in Marbella. Ik moest op dat moment echt toegeven dat ik ouder word. Gelukkig heb je vrienden die je moreel uit deze onmogelijk toestand wisten te halen, om niet te zwijgen over de gigantische hulp die ik van Swaasi mocht ondervinden. Gelukkig kwam deze breuk net op tijd, want alle medische rapporten lieten uitschijnen dat ik de pluk zou halen. Je moet de dingen van hun positieve kant durven zien.

Ondanks het droge voorjaar stonden de wijngaarden er prachtig bij. De productie was niet overweldigend maar zeer bevredigend. In juli werd amper overgegaan tot de 'vendange vertes' en tijdens de zomermaanden werden de wijngaarden gespaard gebleven van alle mogelijke schimmels, noch hagel. In feite begon iedereen te dromen van een superjaar, dat mogelijks zelfs 2015 zou kunnen overtreffen. Iedereen vertoefde in een lichte euforische lethargie en de mistral deed voor de rest zijn reinigend effect. Jérémy zat met zijn gedachten ergens anders en genoot van zijn chaotische ontspanningsmomenten, die amper te volgen zijn. Zelfs in momenten van detente is hij onvoorspelbaar en doet hij verrassende dingen. Hij slaagt erin zijn bekwame caviste (Martina uit Zwisterland) professioneel de bons te geven, terwijl hij met haar een liefdevolle relatie erop nahoudt. Terwijl hij een prachtig huis heeft naast zijn caveau, is hij plots gaan wonen in Beaumes-de-Venise. Terwijl de relatie met zijn zuster Coralie nog nooit zo gespannen was, slaagt hij erin met haar 10 dagen op vakantie te gaan in Noorwegen. Enfin, met Jérémy heb je nooit gedaan en een boek zal al lang niet meer volstaan voor onze memoires.

De maand augustus was behoorlijk heet en de stemming onder de wijnbouwers begon lichtjes te veranderen. Het had immers nog geen 10ml regen gevallen sinds eind mei en het lage grondwaterniveau begon sommige jonge wijngaarden parten te spelen.

Tegen eind augustus kreeg ik de eerste verontrustende sms van Jérémy, met de melding dat in de regio sommige wijngaarden op zanderige ondergrond aan het blokkeren waren. Dit wil zeggen dat de rijpingscurve van de druif niet meer gelijkmatig evolueert: sterke suikeraangroei door de vele zonne-uren, terwijl de polyfenolische en aciditeitselementen van de druif niet gelijkmatig mee evolueert door te weinig voedingssupplementen (lees water) uit de bodem. Ook de fotosynthese wordt verstoord door de hoge temperaturen.

De euforie werd plots helemaal anders. De latere pluk werd plots in vraag gesteld. Op 31 augustus kreeg ik een sms van Jérémy met de boodschap: "Le vignoble souffre comme jamais mon ami, le stress est au maximum..."

Ik had ondertussen professioneel alles ingepland om 10 dagen later dan normaal te vertrekken naar Sarrians. Ik begon nu ook wat zenuwachtig te worden. Ik ben ondertussen wat gewend met de humeurschommelingen van Jérémy, maar ook vanuit Gent volg ik de klimatologie in de Rhône op de voet en kon ik de lichte paniek van mijn compagnon goed begrijpen.

Op 7 september kreeg ik als antwoord op mijn vraag of Jérémy alles onder controle had het volgend 'bemoedigd' antwoord: " Il n'y aura peut être plus de syrahs. C'est pas une année top, il aurait fallu de la pluie. C'est très compliqué, on ramasse la nuit pour la chaleur à la machine entre les rosés et les blancs. Complexe... ».

Hij was dus al begonnen met de pluk en ik zat op mijn nagels te bijten in Gent, omslachtig in de weer met nog enkele zwaarwichtige dossiers voor Solidariteit voor het Gezin. Eind augustus zijn we immers gestart met de grote verbouwing van de site Gent en de eerste werfvergadering liet vermoeden dat het allemaal spannend ging worden. Daarenboven zitten we in de eindsprint van ons groot innovatiedossier van de Zorgcentrale en moest ik nog enkele aanbestedingsdossiers finaliseren. De eerste week van september was uitermate hectisch en ik moest zo snel mogelijk naar Sarrians. Mijn ongeduld was niet meer te houden. 2016 mag vinologisch niet mislukken. Op het moment dat ik op punt stond mijn PC af te sluiten en mij opnieuw te focussen op een nieuw oogstavontuur, kreeg ik een koude douche over mij heen door een mail van Philippe Van Hende, die mij liet aanvoelen dat ik hun meer dan 10 jaar werk ten gunste van Clos des Frères ondermijn. Ik viel compleet uit de lucht. Het daarop volgend telefoontje was zowaar nog hallucinanter, alsof ik de meest onbetrouwbare zakenpartner van West-Europa zou zijn. Ik heb uit verbijstering de telefoon maar afgebroken. Ik dacht dat we vrienden waren.

Compleet gedemotiveerd en tegelijkertijd opgejaagd door het thuisfront en Jérémy, heb ik de knop opgedraaid en ben ik in een quasi verdoofde modus op 9 september vertrokken. Daarenboven verliep het genezingsproces van mijn voet niet zoals ik verhoopt had. Ik kon perfect lopen, maar bij elke stap was pijn voelbaar. Ook dit voelde niet goed aan en woog op mijn gemoedstoestand. Gelukkig had Swaasi het idee om mijn schoonouders mee te nemen, die nog nooit een pluk hadden meegemaakt. Dit heeft de eentonige rit naar Sarrians (met tussenstop in Beaune) goed opgefleurd en heeft het mijn gedachten verzet om niet te veel na te denken over alles en nog wat. Zij waren uiteindelijk een baken in het negativisme dat mij op dat moment overviel.

Het oogstjaar 2016

Aangekomen in het weekend van 10 september, ben ik onmiddellijk naar de caveau gegaan om de stand van zaken op te nemen. De hectiek was alom. In de gekende chaotische stijl van Jérémy, is hij de laatste vier dagen dermate te keer gegaan, dat zowat alle witte druiven geplukt waren en bijna 60% van de syrahs. Ook alle druiven voor de roséwijnen waren zo goed als binnen. Ook de mooie muscats van de Beaumes de Venise zijn binnen en liggen te rijpen op het domein La Pigade (en lijkt hetzelfde niveau te halen als in 2015). Nog niets was in fermentatie gegaan, behalve de rosés. Zijn nieuwe caviste Estelle wist niet waar eerst lopen. De toon was gezet en 's anderdaags draaide ik op volle toeren mee van 6 uur 's morgens tot 's avonds laat.

Jérémy heeft inderdaad de juiste beslissing genomen. De syrahs werden langzaam rozijnen en de drie komende dagen waren ontzettend warm. Daarenboven was de komende meteo vanaf donderdag 15 september alles behalve geruststellend. Men voorspelde zeer zware

regens van meer dan 100ml in enkele uren, waarbij hagel zeer lokaal tot de grote waarschijnlijkheid behoorde. Overrijpe syrahs zouden deze klimatologische mutatie niet overleven. Dus werd er met man en macht geplukt vanaf het moment dat de zon opging tot zonsondergang. Een behendig team van 10 Spaanse plukkers werd daarvoor ingeschakeld. Tegelijkertijd werd de machinale pluk voor de IGP-wijnen en de BIB-wijnen opgevoerd om ook voor deze aangekondigde storm van donderdag 15/9 al deze druiven binnen te hebben. De hectiek in de wijnkelder was hels. Jérémy vroeg mij om de kelderwerkzaamheden te ondersteunen, vanwege het enorme werk op zeer korte tijd. Het is ons gelukt alle kwetsbare percelen en alle syrahs te oogsten voor 14/9. Ook het syrahgedeelte van Clos des Frères werd op 14/9 binnengehaald en was van uitzonderlijke kwaliteit. Los van de hoge suikergehaltes, was de maturiteit van alle druiven verrassend goed. Het pessimisme van Jérémy was ongegrond en de beslissing om vroeger te plukken dan normaal was een schot in de roos. Op dat moment was nog geen enkele grenachedruif geplukt. Bij onze rondgang in de wijngaarden, zagen wij dat de rijpheid van de grenache zeer heterogeen was. Op sommige percelen waren de druifjes zelfs nog roze van textuur, terwijl de oudere grenachestokken blonken van goesting en in feite ook perfect klaar waren voor de pluk. De vrees sloeg nu toe dat de regenstorm van 15/9 juiste deze mooie grenachedruifjes zou kunnen beschadigen.

Het werd zeer donker tijdens de morgen van 15/9. Een lichte bries verkoelde de omgeving. De donkere wolken kwamen van het westen, waar de storm in de Languedoc zwaar heeft huisgehouden. Blijkbaar werd de regio van Pic St-Loup het zwaarst getroffen door hagel met de grootte van tennisballen. De oogst zou aldaar quasi volledig vernield zijn. We hadden voorzien om niet te plukken op die dag. Het heeft geen zin om natte druiven te plukken en Jérémy had deze instructies meteen doorgegeven aan zijn plukkers. Wij hadden van deze klimatologisch dipje gebruik gemaakt om wat stoom af te blazen en zijn er even tussenuit geglipt om een culinaire verpozing op te zoeken met mijn schoonouders in Likoké.

Tot onze grote verwondering bleven de donkere wolken hangen en gleden ze Vacqueyras voorbij. Geen druppel viel tijdens de morgen van 15/9. Jérémy heeft allerheil al zijn Spaanse plukkers opgetrommeld om snel over te gaan tot de pluk van de meest rijpe grenachepercelen. 50% van Clos des Frères was daarbij. Terwijl ik lekker zat te genieten 100km verder, was Jérémy bezig mijn oude wijngaarden aan het oogsten. Uiteindelijk opnieuw een goede beslissing van Jérémy, want tijdens de nacht van 15/9 op 16/9 viel er toch een 8ml regen uit de lucht. De hagel bleef compleet weg uit onze regio.

Als een godsgeschenk is de mistral komen opzetten op 17/9 en werd het laatste perceel grenache van Clos des Frères geoogst. Het perceel achter ons huis heeft echt genoten van de korte regenbui en was plukrijp. Nog nooit was deze wijngaard in zo'n mooie toestand en zal hij de Clos des Frères opfleuren met mooie zuren. Na een korte poging om mee te plukken met de Spanjaarden, moest ik na een dik half uur verstek laten. Mijn voet kon dit niet meer aan en zwol aan met pijnlijke steken in de achillespees. Uiteindelijk was mijn energie meer bruikbaar in de kelder, waar alles op volle toeren liep en de ondergrond ten minste effen was. Nog nooit werd op zo'n korte periode alles binnengehaald. Nog nooit was het zo heftig in de kelder om de toeloop van de binnengekomen druiven te metriseren. Los

van de voet, deed alles aan mijn lichaam pijn. Het werk van déléstages en soustirages, om nog niet te spreken van de décuvages sloop het lichaam van een oude zak van 55 jaar. Maar dit werk is zo belangrijk, omdat ook hier een goed millésime wordt gemaakt of gekraakt. Samen met Estelle vorm ik het basisteam in de cave en waak ik over de evolutie van de wijnen. Na meer dan 10 dagen labour, mag gesteld worden dat de binnengehaalde kwaliteit van druiven (die onderwijl in fermentatie zijn gegaan) van uitzonderlijke kwaliteit zijn. De eerste testen –zowel proefondervindelijk, als labotechnisch- waren fantastisch. Jérémy maakt zich wel druk over de hoge alcoholpercentages, terwijl ik euforisch rondartel vanwege de bemoedigende PH-waarden. De alcoholpercentages kunnen mij een worst wezen.

De mistral van 17/9 tem 20/9 heeft alle vocht en slecht weer weggeblazen en het klein beetje regen heeft een boost gegeven aan de jonge grenaches. Op 21/9 werden de grenaches van Folie des Frères geoogst en op 23/9 was de pluk compleet gedaan. Dit is ongewoon en uitzonderlijk. Op nog geen drie weken werd meer dan 40ha geoogst, zowel de wijngaarden van Domaines les Ondines, als deze van Clos des Frères als deze van Prat Surat. Op nog geen drie weken moesten wij meer dan 350 ton druiven verwerken in drie verschillende kleurvarianten en in meer dan 20 verschillende stijlvarianten (volgens druiven, volgens percelen, volgens appelatie en volgens kwaliteitsniveau). Dit impliceert bijna 2000 hl wijn die we in de kelder onder controle moeten houden in 26 verschillende temperatuur gecontroleerde cuves en 8 verschillende barriques. Ik moet zeggen dat dit fysisch wat doet met een mens. Op vrijdag 23/9 was mijn pijp uit en had ik het geluk dat het bezoek van Mark en Marianne wat ontspanning bood. De keuken van Swaasi was perfect en de komst van Jérémy en Martina later op de avond maakte het feestje compleet. De pluk werd officieel op de nacht van 23/9 op 24/9 definitief vinologisch bezegeld.

Op 23/9 hebben we de wijnen en de wijnen-in-wording nog eens allemaal geproefd en samen met onze oenoloog Thomas Oui geanalyseerd. Er is tot op heden maar één conclusie die we kunnen trekken: het wordt groot.

De rode wijnen hebben stevige kleurextractie, ongelooflijk veel volheid en kracht, de syrah zal voor de nodige nervositeit zorgen, terwijl de vroeg geplukte grenaches onwaarschijnlijk elegant zullen zijn. De rijke alcohol hebben we goed weten te metriseren en de zuren zijn voor de cru's fantastisch. We gaan verder op lage temperatuur macereren en gaan zeer zacht persen. We hebben bij de eerste gefermenteerde syrahs gezien dat de vin-de-goute superieur is aan de vin-de-press. We moeten dus erg voorzichtig zijn met de vin-de-press en wordt een uitdaging voor de komende dagen. Een speciale houtlagering op nieuwe eik zou voor deze perswijnen wonderen kunnen doen. We zien wel. De witte wijnen waren aanvankelijk aromatisch zwak, maar ontplooiën zich in extreem goede zin. Ook hier is de materie doorslaggevend. Vooral de clairette doet het bijzonder goed. Dus algemeen gezien heerst er een gevoel van grote tevredenheid. Een vergelijking met 2015 is nu moeilijk te maken, maar we stevenen af op een mooie dubbelslag. In de streek heb ik veel lachende gezichten gezien. Diegenen die hun druiven nog niet geplukt hebben voor het weekend van 24/9 zullen minder lachen. Ik zie om me heen en moet vaststellen dat amper 60% van de

wijngaarden van Vacqueyras geplukt zijn. Er zal dus ook confituur te koop zijn in 2016. De consument is gewaarschuwd.

Tijd om nu eindelijk wat aan onszelf te denken en wat vakantie te nemen. We hadden met Jérémy afgesproken dat we de assemblage van de Clos des Frères 2015 op donderdag 29/9 gingen bepalen. Tot deze datum gingen we er even tussenuit om de wijnpluk van de Barolo te gaan bewonderen. Op zondag 25/9 zijn we over het impressionante gebied van Rhône-Alpes (van Gap tot Barcelonette) gereden en langs Cuneo zo beland in Monforte d'Alba. De nebiolo's voor de Barolos waren nog niet geplukt, terwijl de vinificatie van de dolcettos en de witte Langhe-wijnen volop bezig was. Een indrukwekkende degustatie bij Parusso was de kers op de taart van ons bezoek in het gebied dat door Unesco als werelderfgoed terecht werd gecatalogeerd. Van Barolo zijn we dan doorgereden naar de ontgoochelende riviera om snel te landen in de omgeving van Bandol. Na een kort bezoek aan Cassis (waar ik ondertussen lid ben geworden van de Mehariclub) en een fantastische lunch in Villa Madie (twee michelinsterren) zijn we uitgerust terug in Sarrians aangekomen. Onder het motto "wij verdikken niet, we vergroten enkel ons aai-oppervlakte", waren we weer voldaan en in topconditie om de laatste sprint van de vinificatie aan te vatten.

Ondertussen zijn we nog geen drie weken verder. Op een kort dipje na, is de temperatuur in de maand september amper onder de 26° gegaan. Deze nazomer is gewoonweg fantastisch en van regen is nog steeds geen sprake. Het mag nog een tijdje duren...

Op 29/9 werd alles in gereedheid gebracht voor de grote assemblage van de toekomstige rode Clos 2015. Het feit dat de basis van de Clos (= goed voor 75% van de definitieve rode Clos des frères, bestaande uit een perceels-gebonden pluk van druiven van specifieke Clos-percelen, waarvan de druiven van één syrah-perceel niet ontritst wordt) zeer complex en aromatisch overkwam, zou een de assemblage voor de resterende 25% een lachertje worden. Estelle zorgde voor alle stalen van alle vaten (komende uit houten vaten van 500l = deminuids uit verschillende jaren) en in de namiddag begonnen we aan onze jaarlijkse geconcentreerde proefmarathon. Het werd echter geen lachertje. De basis was reeds enorm lekker, maar miste wat diepgang. De finesse van de basis was uitzonderlijk en deed mij denken aan een combinatie van 2007-2010-2012. We werden er even stil van. Hoe krijgen we deze wijn iets gestructureerder, zonder juist aan deze uitzonderlijke finesse te raken? Met vier (Jérémy, Estelle, Françoise en ikzelf) werd intens geproefd en gewikt en gewogen. Alle houtgelagerde stalen (majoritair syrahs) waren trouwens ook van zeer goede kwaliteit, wat de zaak er niet eenvoudig op maakte. Naast de basis, werden 9 stalen weerhouden voor de assemblage: 2 stalen 50%/50% grenache-cinsault, 2 stalen afgeleide Clos op oude fusten, 5 stalen syrah van twee verschillende terroirs.

Uiteindelijk hebben we 8 soorten essemblages (= blends) gemaakt, waarin iedereen zijn voorkeur kon laten gelden.

De unanieme keuze viel op de volgende samenstelling:

De basis (op beton) = 23% syrah en 77% grenache

Deminuid 3 = 50% grenache en 50% cinsault

Deminuid 9 = 75% grenache en 25% syrah

Deminuid 10 = 100% syrah
Deminuid 15 = 90% syrah en 10% cinsault

Dit impliceert dat de rode Clos des Frères 2015 de volgende samenstelling zal hebben: 66% grenache + 31% syrah + 3% cinsault.

Eerste commentaar (vanuit het pipet ☺):

Clos des Frères 2015 is een bijzonder intense wijn met heel veel spanning in de mond. De frisse zuren zijn opvallend, ondanks de scheepslading edel rood fruit die stevig het smaakpalet overrompelt. De neus balanceert evenwichtig tussen garrigueskruidigheid en grenachefruitigheid. De complexiteit van deze wijn is zeer groot en doet een groot bewaarcapaciteit vermoeden. De tanine zijn present, maar soepel en volledig ingekapseld in de overvloed aan fruitmolligheid. De wijn is behoorlijk vettig en kleeft mooi aan het glas. Clos des Frères is zelden zo rijk geweest als in 2015.

Opvallend is het feit dat sinds onze Clos 2011 in de assemblage van 2015 opnieuw een snufje cinsault werd opgenomen.

Na de assemblage hebben we de basisstalen voor de geplande 'Cuvée G' geproefd, om definitief te beslissen of we hiermee doorgaan. Onze 'Cuvée G' produceren we enkel in uitzonderlijke grenache-jaren en is zowat mijn speeltuin om te bewijzen dat grenache op dezelfde eenzame finesse-hoogte kan staan met pinot noir of met nebiolo. Tot op heden was enkel 2005, 2010 en 2012 goed genoeg om een 'G' op de gepassioneerde proever los te laten. Na de proeverij was duidelijk dat er ook een 'G' zal uitkomen voor het millésime 2015. Het wordt echt spannend, zeker wat de 'commerce' er zal van vinden.

Wij zijn deze uitzonderlijke assemblage en de nieuwe 'G' 's avonds gaan vieren in L'Oustalet in Gigondas. Soms kan het leven mooi zijn.

We gaan de laatste week in met een goed gevoel. De kelderwerkzaamheden vallen terug op het gewone ritme. Mijn aanwezigheid is minder en minder noodzakelijk. Op 30 september hebben we een volledig round-up van alle cuves proefondervindelijk gemaakt, samen met onze oenoloog en hebben we gerustellend de dag afgesloten met Gentse vrienden, die eerder met de fiets de Ventoux hebben getrotseerd.

Ik word gewaar dat de focus met het thuisfront opnieuw wordt aangewakkerd. Françoise zit meer met haar gedachten bij het nijpend personeelstekort in haar departement Woonzorg, terwijl de verbouwing op de woonsite Gent een kleine nachtmerrie aan het worden is. Ik probeer nog enigszins abstractie te maken, maar de lectuur van mijn mailbox doen de besognes waarmee ik vertrokken ben weer tot leven komen. Het geluk van een voortreffelijk millésime wordt opnieuw in de balans geworpen met de moeilijke uitdagingen in Solidariteit voor het Gezin. Ik voel dat mijn wijnvakantie 2016 langzaam op zijn einde loopt en dat mijn zorgbedrijf opnieuw mijn hersenen vult. Het is een jaarlijks terugkerend fenomeen, dat steeds zwaarder is om dragen. Hoe ouder we worden, hoe moeilijker we het

hebben om een juist evenwicht te vinden tussen Clos des Frères en Solidariteit voor het Gezin.

Nog een rustige week te gaan, met nog een hoop afspraken. Het hoofd staat helder, het lichaam roept naar een bureaustoel. Op 8 oktober keren wij opnieuw huiswaarts.

Tijd om dit wijnverslag af te sluiten in een boost van optimisme voor de toekomst. Er zijn enkel transcendente problemen die onoplosbaar zijn. En met transcendentie hou ik mij gelukkig niet mee bezig..

Op uw gezondheid met twee schitterende wijnjaren voor Clos des Frères in 2015 en 2016, en tot volgend jaar.

Op 1 oktober 2016 is het eindelijk echt significant beginnen te regenen in de Rhônevallei, al was het van korte duur. Er zijn nog zekerheden in het leven....

2 oktober 2016

Erwin Devriendt

Clos des Frères 2015

“Een wijnjaar met veel emoties en superkwaliteit”

Wat vooraf ging:

Zelden werd een wijnjaar voor wat mij betreft zo catastrofaal aangevat als in 2015. Ondanks het feit dat alles aanwezig was om er iets unieks van te maken, zijn er verschillende stoorzenders opgedoken waardoor 2015 behoorlijk ging lijken op een anno horribilis. We hadden immers in 2014 grootste plannen gemaakt om van het millésime 2015 iets uitzonderlijks te maken zowel op als naast de wijngaard. Vooreerst schoot een nieuw journalistiek project uit de startblokken. Samen met Etienne Van Steenberghe had ik een nieuwe ‘format’ uitgewerkt voor een nieuw wijnboek onder de uitdagende titel ‘De parels van de Grenache’. Mede gedragen door de Baronie Gent van de Commanderie du Costes du Rhône, werd er zelfs een deal gesloten met een externe uitgever Borgerhoff&Lamberigts om het boek ruimschoots te verdelen. Een nieuw uniek wijnavontuur leek in de maak en we zijn met heel veel ambitie begin 2015 naar Les Découvertes du Vallée du Rhône gegaan voor de eerste prospecties. De bedoeling was in de zomer 2015 aan de redactie te beginnen, om in 2016 de winkels te halen. Het gigantisch druk voorjaar binnen Solidariteit voor het Gezin en andere droevige omstandigheden hebben er anders over beslist. Project 1 zal worden uitgesteld tot 2017.

Het tweede grootste wijnplan in 2015 was de relance van de tweede editie van Tour des Frères. Eind 2014 werd alles in gereedheid gebracht om er opnieuw een uniek spektakel van te maken, waarbij de fantastische ervaring van de eerste editie in een totaal nieuw kleedje werd gestoken, zonder aan de essentie van het initieel project te tornen. Hetzelfde organisatieteam stond klaar om het wijnminnend fietspubliek weer in de watten te leggen. Op het moment dat alles openbaar werd gemaakt, kregen wij het bijzonder slecht nieuws van Serge Baguet te horen. Kort daarop kregen wij een gelijkaardig slecht bericht van Guido Thiry. Op nog geen twee maanden tijd werd de helft van het organisatieteam gekelderd door de alomvattende ziekte die het jaar 2015 als een zwart deken ging overheersen. Met zo’n zwaard boven ons hoofd was het onmogelijk door te gaan met deze ‘plezante’ organisatie. Project 2 werd afgelast en wordt mogelijks verplaatst naar een nog later te bepalen datum.

En dan werd de zomer 2015 overschaduwd door de ziekte en het overlijden van mijn moeder, nog voor de pluk moest beginnen....

In feite zijn we het vinologisch wijnjaar 2015 ook slecht gestart met de matige evolutie van de wijnen van 2014. 2014 staat nu wel geboekstaafd als één van de matigste wijnjaren (na 2002) in de recente wijngeschiedenis van de Zuidelijke Rhône. De regen tijdens de maand september 2014 heeft zowat alles verknoeid. Ondanks het gigantisch werk dat we hebben

verricht in zowel de wijngaard als in de kelder, waren we niet echt gelukkig met het finale resultaat. De tijd zal ons zoals altijd meer wijsheid brengen.

De eerste olfactologische resultaten in februari 2015 waren onverwacht gunstig en uit de Folie des Frères 2014 sprong het kersenfruit zo uit de cuves. Onmiddellijk hebben we dit gecapteerd en op fles vastgelegd. Deze onverhoopte vroege botteling (de vroegste ooit) was een zege voor mijn wijnimportateur Van Hende, die reeds vroeg dit jaar zonder Folie was komen te zitten. De consument bleek de Folie 2014 onverwacht zeer lekker te vinden en was tegen de maand mei compleet uitverkocht. Dit signaal was veel belovend voor de andere wijnen die we op Domaine les Ondines hebben gemaakt en in het bijzonder voor de Clos 2014. Begin mei werd de witte Clos 2014 gebotteld en werd zowaar de beste witte wijn die we ooit hebben gemaakt. De witte druiven werden immers geplukt voor de verwoestende regenbuien en bevatte een ongewone fraîcheur voor een zuiderse witte wijn. De roussanne was in beste doen en maakte van de witte Clos des Frères 2014 een wijn om te koesteren. Omdat Van Hende opnieuw zonder Folie kwam te zitten en de zomer nog moest beginnen, hebben we de wereld omgedraaid en een Folie Bis op de markt gebracht. Deze Plan de Dieu-wijn, oorspronkelijk bestemd voor de négoce, werd geconfisceerd en omgeturnd tot een unieke Folie-Bis in een rose verpakking. Deze collectors-item zal maar eenmalig worden gemaakt. Volgend jaar (in 2015) zal de productie van de authentieke Folie verdubbelen en zal het terroir van grenache met 1,5ha vergroten.

Ondertussen werd onze basis van de rode Clos 2014 in april 2015 door de wijnbouwers van Vacqueyras tot de beste verkozen en kreeg hij bij Revue du Vin de France een superscore van 15,5 op 20. Ons pessimisme over het millésime 2014 kreeg een andere wending door de feiten. De oplaadbatterij van onze wijnambitie kreeg opnieuw een boost en de zomer leek onverwacht gunstig te evolueren.

In de maand juli 2015 lagen de wijngaarden er supermooi bij. Er was sinds eind juni geen druppel regen gevallen. Opmerkelijk was de mistral-arme zomer. Nergens was deze functionele rhônewind te bespeuren, waardoor de zomer 2015 nooit echt afkoelde. De stevige droge warmte in juli en augustus en het ontbreken van een druppel regen, deed de gemoederen wat oplaaien en kwam het doembeeld van de canicule van 2003 opnieuw in de monden. De wijngaard reageerde hierop vlug, maar ook vroegtijdig (het had immers veel geregend in de winter en het grondwaterniveau was een geruststelling en niet te vergelijken met de toestand van 2003). De pluk ging mogelijks veertien dagen vroeger zijn dan normaal. Gelukkig waren tijdens de laatste week van augustus enkele significante onweersbuien (zonder hagel) die de wijngaard zuurstof heeft gegeven en sommige percelen uit een dreigende rijpingsblokkage heeft gehaald. Tijdens de eerste week van september zijn er nog drie onweersbuien geweest dat voor meer dan 800 ml/m² water heeft voorzien (zowat het volume van de laatste 4 maanden samen). Uiteindelijk was er van een vroegtijdige pluk amper sprake en kon alles perfect beginnen tijdens de eerste week van september.

De berichten die ik van Jérémy ontving waren bijzonder hoopgevend.

De berichten die ik aan Jérémy moest doorgeven waren bijzonder wanhopig.

Op 17 augustus 2015 kreeg mijn moeder het definitief verdict, na een moeilijke periode, dat de kanker overal in haar lichaam verspreid zat. De primaire kanker in de pancreas was ongemeen heftig. Ze heeft de pluk van 2015 zelfs niet eens gehaald.

Een week later dan voorzien zijn we in compleet chaotische toestand naar Sarrians gevlucht. De pluk was al een week in alle heftigheid begonnen. Behoorlijk veel syrah en 80% van de witte Clos zat al in de cuves. Met een moraal op nul, maar met de boodschap om toch van het millésime 2015 iets unieks te maken, zijn we begonnen aan onze 15^{de} oogst. Een oogst dat ons eeuwig zal bijblijven.

De wijnpluk 2015

Toen we de dag na de crematie van mijn moeder naar Sarrians trokken, was duidelijk dat het weer niet mee zat. Gedurende quasi 2/3 van de 1000km lange trip hebben we in de regen gereden. Enkel in de Zuidelijke Rhône was het mooi weer. Het leek dat we de regen hadden meegezogen. De twee eerste dagen van ons verwarrend verblijf in onze tweede biotoop was nat en druiliger. Dit liet ons toe wat orde op zaken te stellen, zowel in ons hoofd als bij Jérémy. We hebben van deze relatieve rustperiode ook gebruik gemaakt om de definitieve assemblage van Clos des Frères 2014 vast te leggen dat we in de week van 11 november 2015 gaan bottelen. Ook zijn we intensief alle wijngaarden gaan inspecteren om het verder verloop van de pluk vast te leggen.

Wijnmaken bij Jérémy is altijd een verrassing gebleken. Hoewel mijn hoofd er niet echt op stond nog meer verrassingen te verwerken, was een wandeling doorheen de wijnkelder van Jérémy wel een opsteker. Hij had met mij vooraf besproken dat er nieuwe cuves moesten bijkomen en deze waren ondertussen geïnstalleerd. Het kustzinnige aan Jérémy is steeds dat hij aan elke afspraak een eigen touch geeft en zo ook heeft gekozen voor twee (dure) houten vinificatie-foudres uit de Bourgogne. Zijn ambities zijn soms niet te volgen. Mijn portomon e ook niet.

Daarnaast zag ik plots een nieuwe vrouwelijke verschijning in de wijnkelder opduiken. Dit bleek de nieuwe caviste te zijn, in opvolging van de ontslagen en uitgebluste Frederic. Ze bleek uit Zwisterland te komen. Haar naam is Martina en ondanks ze Duitstalig is, spreekt ze perfect Frans. Martina is jong, goedogend, heeft ervaring met witte wijnen, lijkt mij oenologisch goed gevormd, en weet haar mannetje te staan in de organisatorische chaos van Jérémy. Evenwel kent ze geen enkel perceel, heeft nog nooit met grenache, syrah, laat staan cinsault gewerkt en is pas neergestreken in Domaine les Ondines in de laatste week van augustus. Als daar maar geen ongelukken van komen. En dan spreek ik mij nog niet eens uit op vinologisch vlak...

Ook was Olivier Gras (een oude vriend en stagair van Domaine les Ondines) aanwezig en zal tijdens het gehele vinificatieproces meedraaien, niet alleen voor zijn eigen wijnen, maar ook voor mijn wijnen en die van Jérémy. In Domaine les Ondines zullen dus in 2015 drie producenten actief zijn: Domaine les Ondines (Jérémy Onde), Clos des Frères (Erwin&Françoise) en Prat Sura (Olivier Gras).

Op maandag 14 september 2015, nadat alle syrah waren binnengehaald en nadat we na een zachte regenbui van donderdag 10 september geoordeeld hadden om de plukactiviteiten tot 15 september op te schorten (zeker voor wat de grenache betrof) mede omdat de mistral en een mooie nazomer werd aangekondigd, hebben we onze ultieme assemblage-oefening gedaan voor de Clos des Frères 2014. Naast ons drieën, was Martina ook van de partij. Wat aanvankelijk eenvoudig leek, bleek uiteindelijk weer een hele karwei. Ondanks het feit dat de basis zoveel lof kreeg, proefde hij bijzonder slecht en groen. De biodynamische wijnbouwers zouden het advies geven om nooit zo een oefening te maken op 'un jour légume'. Maar wij moeten daarboven staan en de Steinerspinsels laten voor wat ze zijn. Een assemblage forceren op moeilijke dagen met vier 'freaks' moet leiden tot een noemenswaardig resultaat. Opnieuw was de rol van de syrah het punt van discussie. In de basis (40hl op betonnen cuve) zat 86% grenache (ontritst) en 14% syrah (niet ontritst). De mond was bijzonder elegant, maar miste kracht in de finale. Ook de neus was reductief en rook naar eucalyptus. Als er iets is dat ik niet graag ruik in wijn is het wel dat. Wat bijkomend syrah uit houten barriques was dus noodzakelijk. Zoveel mogelijkheden hadden wij niet. Er stonden nog vier barriques van 500l ter onzer beschikking om de ideale assemblage te finaliseren (allemaal syrah van een uitzonderlijk perceel aan het kanaal, waarbij het verschil in vaten de leeftijd van de vaten waren). 2014 was, zoals iedereen weet, geen overvloedig jaar. Met drie stemmen tegen één (waarbij de tegenstem ikzelf was) werd de nieuwe assemblage goedgekeurd.

De uiteindelijke formule was:

Basis + 100% barrique 2 (3 jaar) + 50% barrique 1 (2j) + 50% barrique 3 (4j) (één barrique (1j) werd niet weerhouden). Dit impliceert dat de Clos des Frères 2014 uit 66% grenache zal bestaan en 34% syrah.

Het feit dat ik het niveau van syrah in Clos tot het minimum wil herleiden, stemt deze assemblage mij niet zo gelukkig. En toch moet ik toegeven (net zoals in 2013) dat in matige wijnjaren de syrah wonderen kan doen. In deze optiek heb ik vertrouwen in de uitkomst van deze nieuwe assemblage, die zal worden gebotteld op 'le jour fruit' ergens in november. Ook hier, net als in 2013, is het advies van Françoise doorslaggevend geweest.

Op dinsdag 16 september werd onze plukploeg (met een overwicht aan Spanjaarden) versterkt door het trouwste team sinds jaren: M&M. Dat de pluknamiddag iets later uitliep met Marc & Marianne erbij, kwam uiteindelijk door de middagbachanale. Zo'n moment tussen al het harde werk is welgekomen en doen we veel te weinig. Het feit dat we dit

konden doen, wijst ook op het feit dat we daarvoor ruimte hadden. Wijnjaren waar ruimte is voor een ruime middagpauze zijn meestal super wijnjaren. En dat is ondertussen duidelijk aan het worden: 2015 wordt in de Rhône een topjaar.

Terwijl de syrah's aan het fermenteren waren en terwijl de rosé's reeds werden gedécuvéerd en de witte wijn werden 'gedébourbeerd', konden wij ruimschoots de tijd nemen om de grenachewijngaarden te inspecteren en te beslissen wanneer de perceelgebonden pluk kon beginnen. De grenachedruiven stonden er gewoon prachtig bij en de klimatologische voorspellingen waren gedroomd: zomer tot zeker eind september. De opkomst van de mistral op 22 september gaf de rijpingscurve van de oudste grenache nog een extra boost. Op zaterdag 19 september werd de syrah van de basis van de Clos gepluk en gekoeld. Op maandag 21 september werd de grenache van Clos geplukt en samengevoegd met de eerder geplukte syrah. Op 23 september is hij langzaam in fermentatie gegaan op zeer lage temperatuur. Op zaterdag 26 september was alle grenache binnen in de beste omstandigheden. De gelukkige gezichten op Domaine les Ondines waren niet te tellen. En dat was lang geleden!

Wij zijn deze uitzonderlijke pluk met een wrang begin, gaan vieren in de Ardeche bij Piet Huysentruyt. Een indrukwekkende culinaire ervaring voor een bijzonder wijnjaar.

De komende dagen zullen nog druk worden in de kelder. Met enorm veel zorg moeten we nu het vinificatieproces op de voet volgen en het prachtig fruit begeleiden tot een prachtige wijn. De droom van mijn moeder zal uitkomen. Millésime 2015 wordt groot.

We gaan er nu alles aan doen om Clos des Frères 2015 tot één van de beste ooit te maken. Daarenboven zal er ook een cuvée 'G' worden geproduceerd. En tenslotte zullen we onze laatste aanwinst, de 0,5ha cru Muscat de Beaumes de Venise, ook proberen tot een goed einde te brengen.

Soms kan alles keren.

Terwijl op het werkfront het één en ander positief beweegt en op het wijnfront het onverhoopte aan het uitkomen is, zullen we misschien het jaar 2015 toch nog gunstig kunnen afsluiten. Het gaat immers ook goed met de gezondheid van Giedo en Serge. We zijn zo gedreven bezig geweest in Gent en in Sarrians, dat ook dit ergens dient beloofd te worden. Het complex verhaal van 2015, waarvan alles hier nog niet eens geschreven is, zal niet gauw vergeten worden.

Alles moet passioneel blijven en passie overtreft uiteindelijk elke tegenslag!

E.D., Sarrians, 27 september 2015

