

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 overschaduwd 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 Beauges 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 grondwaterniveau 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 ronddartel 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 michelinsternen) 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