

## Millésime 2013 Vacqueyras

*Een jaarlijkse impressie over de pluk, de oogst en de omgevingsfactoren in de periode van september 2013.*

We schrijven zondag 29 september 2013. Net aangekomen in Gent.

Onwaarschijnlijk laat en in het bestaan van onze jaarlijkse plukkroniek nog nooit gebeurd. Het feit dat er nog niets werd neergeschreven in functie van de lopende vinologische activiteiten, heeft alles te maken met het feit dat er amper vinologische activiteiten waren. De natuur heeft zo zijn fratsen. De mens heeft zo zijn onwetendheden. Nu zit ik ongeschoren in Gent met een frustratie van hier tot in Tokio. Ik heb mijn lievelingsdruifjes voor het eerst in mijn vinologisch bestaan niet kunnen plukken. Er moet worden teruggekeerd!

### **Wat vooraf ging:**

Het voorjaar 2013 in Vacqueyras was ongemeen hard, vochtig en lang. Het is eigenlijk een fenomeen dat voor geheel Europa gold. In de maand mei werden nog vriestemperaturen genoteerd, wat uitzonderlijk was. De bloei van de wijngaard is dus bijzonder traag opgestart en zelfs onverwacht onderbroken door een temperatuursval half mei. Door het feit dat begin mei in de zuidelijke Rhône plots temperaturen werd gemeten van boven de 27°, werd de natuur ruw wakker geschud uit zijn winterslaap. Gedurende een week werd de vegetatie aangewakkerd om in bloei te komen. Nochtans was de periode ervoor één van pure klimatologische ellende waarbij regen en koude de lente omtoverde in een verlengde winter. De wijnranken waren in de war. De grenache begon zowaar te reageren op deze plotselinge lentestoot. De eerste scheutjes en bloemetjes kwamen tevoorschijn. Tot de derde week van mei eraan kwam en opnieuw alles onderdempelde in koude regenachtige taferelen. Deze eerste scheutjes hebben het niet overleefd. Deze temperatuursval hebben de wijnranken van de zuidelijke Rhône ernstig pijn gedaan en ontregeld. In deze sombere periode werd de witte Clos 2012 en de rode Folie 2012 gebotteld. Het zijn zo'n dingen die je in schabouwelijke weeromstandigheden perfect kunt organiseren, als de wijn ervoor klaar is. Ook hebben we van de gelegenheid gebruik gemaakt om voor een goed doel een speciale cuvée te bottelen, onder de bijzondere naam van Cuvée Bumba. Hopelijk zal Studio 100 geen bezwaar maken, want de opzet van de verkoop van deze cuvée (Vin de pays de Vaucluse) is de ondersteuning van diverse sociale projecten in het Congolees dorp Bumba. Mijn vaste plukkersteam M&M waren dermate getroffen door de ellende in deze stad van 200.000 inwoners, dat ze zowaar heel West-Europa hebben gemobiliseerd om iets te doen. Vanuit onze sociale beweging konden wij dus ook niet ontbreken en hebben wij voor de eerste maal in ons leven het ja-woord gegeven aan een pater. Cuvée Bumba werd toen geboren en de werken van Pater Carlos kunnen er maar wel bij varen. Dus voor de liefhebbers van een

fruitig biowijntje voor de zomer, aarzel niet een Bumba-fles in huis te halen. Het zal de idealistische druppel op de hete Afrikaanse miserieplaat misschien wat helpen verzachten.

Bij de reële lente eind mei/begin juni, zag men dat de floraison gehavend verliep en dat er bedroevend weinig bloesem in de wijngaard te zien was. Dit zou behoorlijke consequenties hebben op de productie, wat later effectief zal blijken.

De mooie zomer van 2013 heeft de laattijdige bloei niet kunnen inhalen. De zomer 2013 was er één om van te snoepen. Weinig mistral, mooie temperaturen tot de 30° en zachte nachten onder de 18°. Op enkele 'hete' weken na, voltrok de zomer zich op vinologisch vlak quasi in de perfectie. Voeg daarenboven af en toe een tropisch onweer (zonder hagel!) en je hebt de ideale rijpingsomstandigheden voor de wijngaard. En de wijngaard evolueerde ook op een prachtige manier. Na elk onweer kwam de mistral lichtjes opzetten en werd het weer zonnig. We hebben de wijngaard amper moeten behandelen, wat een zegen is wanneer je een punt wil maken voor biologische wijnbouw. Hoe grillig het voorjaar ook was, hoe perfect voorspelbaar de zomer in de zuidelijke Rhône verliep. Ondertussen werden we tegen eind augustus andermaal getorpedeerd met negatieve berichten alsof de Franse wijnbouw in zak en as zou zitten door de schade die werd veroorzaakt door heftige hagelbuien. Dat de hagel in sommige wijngebieden ongemeen hard heeft toegeslaan, staan buiten kijf. Vooral de Loire en enkele cruciale appellaties in Bourgogne zijn zwaar toegetakeld. Ook Entre-deux-Mère in Bordeaux blijkt kloppen hebben gekregen, hoewel ik hier de uitgekende commerciële persberichten toch met de nodige hilariteit heb gelezen. Los van het onkritisch overnemen van de in miserie verhuilde persberichten (alsof de hongersnood in Bordeaux is uitgebroken), stoort mij vooral de platte veralgemening die onze Belgische wijnjournalistiek over het oogstjaar 2013 in Frankrijk durft neerschrijven. Men vergeet dat buiten Bordeaux of Bourgogne nog andere interessante(re) wijnstreken de wijnbouw van Frankrijk kleuren en dat het oogstjaar 2013 misschien wel uitzonderlijk zou kunnen worden. Opnieuw geprikkeld vertrok ik met Françoise op zaterdag 31 augustus 2013 naar Sarriens. Facebook zal het geweten hebben.

### **September 2013**

Nog voor we gingen vertrekken waren we aangenaam in de weer voor de organisatie van een wijnhappening in Domaine les Ondines, waar we meer dan 100 sympathisanten van de Liberale Mutualiteit Brabant gingen verwelkomen met een degustatiefeest. De Liberale Mutualiteit Brabant vierde hun 100 jarige bestaan op een originele manier, door met 100 mensen minstens 100 fietsbeklimmingen te doen van de Mont Ventoux, ook ten voordele van een goed doel. Deze prestatie kreeg zijn apotheose op 7 september in onze wijnkelders met veel muziek, paëlla en nog veel meer wijn. Normaal was dit onmogelijk omdat we in normale omstandigheden al volop in de plukwerkzaamheden moesten zitten. Maar gezien

de flora door de gekende voorjaarstoestanden met 14 dagen vertraging op ons afkwam, hadden we tijd genoeg om dit er nog eventjes bij te nemen.

Dus onze agenda was voor de eerste week al goed gevuld, goed wetende dat er in de wijngaard amper iets te beleven viel. Daarenboven hebben we onze route naar Sarrians twee dagen aangepast om de unieke wijnreis van Commanderie Osiris naar de Noordelijke Rhône beter te kunnen voorbereiden. We zijn diverse overnachtingsmogelijkheden gaan bekijken en enkele lunchfaciliteiten gaan afoetsen. We zijn daar twee dagen zoet mee geweest en hebben onze reisdrift mooi kunnen aanvullen met enkele supplementaire unieke stops. De wijnreis naar het AOP St-Joseph wordt er weer één om in te kaderen.

2 september was onze eerste dag op het thuisfront Sarrians. We waren toch wel nieuwsgierig. Gedurende twee maanden zijn diverse vrienden langs geweest en hebben kunnen genieten van de zomerse omstandigheden van de Provence in het algemeen en van het wijngedebied Vacqueyras in het bijzonder. Vroeger werd het huis levendig gehouden door mijn ouders die gedurende meer dan 12 jaar in Sarrians overzomerde. Zij hebben het huis een ziel gegeven, maar door de ziekte en het overlijden van mijn vader werd deze mooie periode al vorig jaar afgesloten. Het zou zonde geweest zijn moest er geen andere invulling geweest zijn voor ons wijnhuis in de zomer. En blijkbaar hebben deze vrienden ons wijnpardijs met de zelfde zorgvuldigheid bejegend als wij. Bij onze komst lang het huis en tuin er schitterend bij. Onze jaarlijkse wijnperiode van een maand kon echt beginnen.

Op 3 september heb ik met Jérémy de wijntoestand grondig overlopen en vastgesteld dat alles minstens met 15 dagen wordt uitgesteld. Geen plukactiviteiten voor 16 september was de boodschap. Bij een wandeling door de witte clarettewijngaard werd meteen duidelijk welke achterstand de rijping heeft opgelopen. De clairette was zuur en de kleur was nog groen. Nergens was trouwens beweging te zien in de wijngaarden. Het was nog nooit zo stil geweest in september. In normale omstandigheden werden nu de witte varianten geoogst. Vorig jaar werd de viognier geoogst rond de 22<sup>ste</sup> augustus. Alles had te maken met de late floraison die op geen enkele manier werd ingehaald door uitzonderlijke klimatologische omstandigheden. Jérémy maakte mij ook bewust van de zeer kleine productie dit jaar. Met een bedrukt gezicht ziet hij zijn inkomsten met 30% dalen. Hij voorspeld dat we amper een rendement gaan halen van 20hl/ha. Voor mij is dit een zegen, omdat dit een eerste signaal betekent van natuurlijke kwaliteitsverhoging, maar voor iemand die hiervan zijn broodwinning maakt is dit toch even slikken. We spraken niets af, tenzij hetgeen moest gebeuren voor de grote happening op 7 september.

Op woensdag 4 september kregen we het aangenaam kampeerbezoek van Merel (dochter van Philippe en Gladys) en Daan. Zij waren onderweg naar het zuiden en konden voor een paar dagen hun tent kwijt met zicht op Clos des Frères. We hebben ons gekwijt van onze

educatieve vinologische opdracht, dat hopelijk geapprecieerd werd. Vrijdag 6 september zette zij hun reisplannen verder met een fles Folie des Frères onder de arm.

Vermits het onverwacht rustig was in de wijngaard, konden we onze aandacht spreiden over nog te ondernemen klusjes. Op 5-6 september hebben we grondwerkzaamheden uitgevoerd en de omgeving van het huis grondig aangepakt. In het verlengde van onze nieuw aangelegde petanquepiste zal nu een mooi gazon verschijnen. Ook werd een nieuwe pomp en tracé geïnstalleerd waardoor we nu via het Canal de Carpentras het nodige water kunnen oppompen voor irrigatie van onze tuin.

Ondertussen is het geruisloos in de wijnstreek Vacqueyras.

Op vrijdag 6 september heb ik mij ook aangemeld bij de groep fietsers van de Liberale Mutualiteit. Zonder één kilometer in de benen te hebben, had ik mij voorgenomen mee te rijden met de groep voor zover ik kon. Françoise verklaarde mij zot. De groep werd verdeeld over twee startplaatsen: Bédoin en Sault. Ik heb mij aangesloten bij de groep van Sault, die de mietjesbeklimming van de Mont Ventoux verkoos boven de huzarenbeklimming van Bédoin. Tot mijn grote verassing en voldoening ben ik in één ruk tot aan Chalet Renard kunnen fietsen, weliswaar heb ik het blauwe pelotonnetje 8 km voor de Chalet moeten lossen. Op eigen tempo en moederziel alleen heb ik mijn tocht verder gezet tot mijn benen mij duidelijk maakte dat Chalet Renard het hoogst haalbare was. Ik kon mij daarin vinden. De lichte krampen in mijn dijen begonnen pijnlijk aan te voelen. Zelfs bij mijn afdaling naar Bédoin, waar Swaasi op mij zat te wachten, kon ik geen bijkomende steek geven zonder pijnscheut. Uiteindelijk heeft Swaasi mij 's avonds onder handen genomen en mij behandeld met een wonderspray. Deze spray werkte fenomenaal op mijn verkrampte spieren en na een half uur was de pijn zowaar verdwenen. Evenwel moet gezegd dat de spray wel deskundig moet worden aangebracht. In al haar guitigheid heeft Swaasi de spray per ongeluk ook wat te nadrukkelijk op mijn testikels gespoten. Ik dacht dat mijn kloten in brand stonden. Ik hing aan het plafond. Terwijl de tranen van de slappe lach over de wangen van mijn vrouw liepen, stond ik als een harlekijn te huppelen van het ene been op het andere op zoek naar verluchting voor mijn ballen. Nu begrijp ik waarom de renners een handdoekje gebruiken op hun edele delen bij de massage achteraf. De nacht daarop volgend was opvallend rustig. Mijn scrotum heeft nooit zo koud aanvoeld.

Ondertussen bleef het ongewoon stil in de wijngaarden van de zuidelijke Rhône. De eerste week is voorbij gevlogen. We hebben op wijngedebied niets gedaan.

Zaterdag 7 september was niet alleen de fameuze wijnhappening op Domaine les Ondines, maar ook de langverwachte komst van mijn moeder en schoonouders naar Sarrians. Zij gingen een weekje bij ons verblijven om de vroegere nostalgie (weliswaar zonder Gilbert) weer wat leven in te blazen. Van de TGV werden zij zowaar gedropt in de feestende meute

van de Liberale Mutualiteit Brabant. De rondleidingen en de degustaties verliepen op een plezierige manier. Een bende van 100 man onder controle houden is echter geen sinecure. Te meer we alles binnen moesten organiseren, gezien het aangekondigd onweer. Het is de gehele maand prachtig weer geweest en juist uitgeteld op deze zaterdag werd een stortvloed aangekondigd. Om 20 uur deed effectief de hemel zijn sluizen open. Een gigantische hoeveelheid water kwam naar beneden. De feestende bende heeft daarvan amper iets gemerkt, tenzij bij het verlaten van Domaine les Ondines in de late uurtjes. Toen het jazzorkest zijn laatste noten speelden en de grote groep terug met de bus naar Vaison-la-Romaine afzakte, ging de harde organisatiekern nog wat indoor-petanquen in de catacombe van de cave van Jérémy. Een aparte ervaring, overgoten met het dodend muntlikeur 'Get'. Ondertussen was het opgehouden met regenen. Het moet 3u30 in de nacht geweest zijn. Ik weet nog altijd niet hoe ik thuis ben geraakt. Maar de nachtelijke wandeling tussen Jérémy's cave en ons huis was bijzonder verhelderend en inspirerend.

Zondag 8 september was een dag vol recuperatie: de natuur van de overvloedige regen en ikzelf van alle andere overvloed. Het weer klaarde weer op naar zonnige tendensen. Dat deden mijn hersenen ook.

Ook de wijngaarden lagen er nog onaangeroerd bij. Geen plukkers te bespeuren.

Op maandag 9 september werd de familiale groep nog aangevuld met Gilberte & Wilfried. Gedurende vier dagen werd er duchtig geproefd en culinair verpoost. Het is duidelijk wat er de komende maanden zal worden gedronken in de Serviceresidentie van Solidariteit voor het Gezin. Een dag later werd deze groep nog aangevuld met het bezoek van Walter, Rita, Nora & Herman, waardoor we plots het zuiders gevoel van een provenciaalse seniorcity meekregen. Er werd op de oude politieke cultuur gedronken en op de pasgeborenen geklonken.

Ondertussen bleef het stil tussen de wijnranken.

Op woensdag 11 september werd onze nieuwe zomeraanwinst door Philippe Minsart ten huize Sarrians afgeleverd. Eerder deze zomer hadden we in Gent een 38 jaar oude Mehari op de kop kunnen tikken, met de bedoeling onze mobiliteit in het zuiden wat aangenamer te maken. Philippe bood zijn diensten aan om deze oldtimer naar Sarrians te brengen. Dit voertuig is een droom om hiermee tussen de wijnranken te flaneren.

Op donderdag 12 september hebben we Wilfried & Gilberte uitgezwaaid en maakte ik van deze aangelegend gebruik om met de Mehari de wijngaarden te inspecteren. Een lichte mistral maakte alles wat frisser dan verwacht, wat met de oude openluchtbarak wel duidelijk voelbaar was. Ik was vestimentair daarop niet voorbereid.

In de wijngaarden van Vacqueyras was nog steeds geen leven te bespeuren. Het was angstig stil in de garrigues van Vacqueyras.

Op vrijdag 13 september hebben Jérémy; ikzelf en onze oenoloog Thamas Oui, een grondige analyse gemaakt van 7 verschillende percelen, waarvan we van vier druif-voorafnames hebben gedaan (= prélèvements). Deze voorafnames zijn noodzakelijk voor de juiste meting van de maturiteit van de druiven. Dit impliceert dat we per perceel ad random 200 bessen plukken en deze door het labo laten analyseren. Daaruit bleek dat sommige percelen plukrijp begonnen te geraken. Vooral de viognier (voor oa de cuvée Emma en voor ongeveer 20% van de witte Clos des Frères) liet veel goeds vermoeden. Het werd duidelijk dat in de week van de 16<sup>de</sup> de plukactiviteiten zouden worden opgestart. Andere zaken werden ook duidelijk:

1. De kwaliteit van de grenache en de syrah was uitmuntend. Vooral de syrah zal het dit jaar verrassende goed doen. Ook de sanitaire toestand van de oude cinsault was bijzonder goed.
2. Ondanks de mooie kwaliteit van de trossen, is de productie bedroevend laag. Sommige percelen zit met een productieverlies van meer dan 50%. Ook hier is de grenache het zwaarst getroffen. Jérémy begon tekenen van een depressie te vertonen.
3. De rijping is zeer heterogeen. Op sommige percelen halen de druiven ruimschoots 13,5% (alcohol/volume) , terwijl dezelfde soort op andere percelen amper 12% haalt. De pluk zal heel gedifferentieerd gebeuren en op sommige percelen mogelijks in twee keer.
4. In vergelijking met vorig jaar zal de pluk voor sommige variëteiten gewoonweg een maand later zijn.
5. Door het goede weer, maar vooral door de frisse nachten in de maand september verloopt de laatste rijpingsfase ook traag.
6. Alle variëteiten beschikken over een interessante aciditeit. 2013 wordt op dit vlak in de zuidelijke Rhône een wijnjaar met veel frisse zuren. Het zal belangrijk worden deze te koesteren tijdens de vinificatie.

Ondertussen hebben we nog twee mooie dagen mogen beleven in familiale context. Zaterdag voelde ik mijn lijf weerbarstig doen. Een kleine keelpijn vertroebelde mijn eetlust. De nacht van zaterdag op zondag was behoorlijk verstoord. Koorts begon zich te manifesteren. Het was duidelijk dat mijn meharitripje door de wijngaarden zijn sporen had nagelaten. Zondagmorgen 15 september was ik net goed genoeg om onze ouders naar Avignon te voeren voor hun vertrek naar Gent. Daarna was ik totaal uitgeteld en was de keelpijn niet te harden. Ik werd zieker en zieker, verloor volledig mijn stem en courage en de nacht van zondag op maandag was een hel. Zondag volledige dag in bed. Maandag noodgedwongen naar de dokter met het splijtend verdict van een ernstige angina. Tot en met dinsdag 17 september was ik gesneuveld.

De tweede bewogen week kreeg op deze manier een vervelend einde. Door het paardenmiddel van docteur Carru en de goede zorgen van mijn echtgenote stond ik woensdag 18 september enigszins monter in de cave van Jérémy. Alles werd in gereedheid gebracht voor de plukstart.

Het was immers niet meer stil in de wijngaarden van Vacqueyras. Sommige coöperanten waren wakker geschoten en hadden de plukmachines geactiveerd. Terwijl wij kwalitatief met onze gedachten bij de witte druiven zaten, waren deze lompe fruitboeren al bezig met de rode druiven te oogsten. Hoe is het mogelijk. Ik heb mij moeten inhouden om mijn frustratie niet op facebook los te laten. Hier geldt enkel opbrengst. Bij deze groep wijnbouwers (niet de naam waardig) ontbreekt elke vorm van passie. Hoe eerder ze van de druiven af zijn, des te vlugger zij over kunnen gaan naar de jacht (dat op het zelfde moment werd geopend). Terwijl de ernstige wijnbouwers van hun zondag gebruik maken om hun wijngaarden te inspecteren en de druiven te meten, staan ze oog in oog met de tweelopen van de jagers die vaak coöperanten zijn.

Ondertussen was Marc en Marianne en haar equipe (Francis & Aagje) ook toegekomen in Sablet. Ook de 75-jarige Pater Carlos was speciaal afgekomen om de origine van zijn Bumbawijn aan te voelen. We misten onze habitués: Patrick en Francesca. Guy en Linda hebben 5 jaar geleden definitief afgehaakt, hoewel hun geest nog af en toe wordt opgerakeld. Ook Bob-de-druivensluiper was weer van de partij. Uiteraard was ook onze trouwe professionele Tunesische ploeg van de partij. Voor de eerste maal waren de Belgen in de meerderheid.

Donderdag 19 september was de eerste plukdag op Domaine les Ondines met de pluk van de viognier. Het werd een bijzondere dag vol arbeid en ambiance. Van een selectieve pluk op de uitgestrekte wijngaarden in Travaillant tot een bewogen middaglunch in Le Pressoir te Sarrians, om te eindigen in een plezante diner des vendages bij ons thuis (waarbij ook Carolien aanwezig was). De start was gegeven en liet veel goeds vermoeden. De manueel geplukte viognier had 14,2% en pittige zuren. Dit wordt mooi....maar 45% minder oogst dan vorig jaar. De eerste conclusie was 's anderdaags eerder ontvullend: geen witte cuvée Emma in 2013, geen witte cuvée Euphorie in 2013. We moeten alles nauwkeurig opsparen voor de witte Côte du Rhône en de twee witte Vacqueyrassen (Ondines en Clos des Frères). Er kunnen dus ook in wit geen speciale cuveetjes van af. Elke druif zal dus tellen.

Vrijdag 20 september werd met de machine nageplukt. Een halve dag werk. In de cave was amper werk. Het was een slow-motion-pluk. Elke morgen werd iets gedaan, maar op een zeer langzaam tempo. Het weer was uitzonderlijk goed en de meeste druiven konden nog wat rijping verdragen.

Op maandag 23 september werd de roussane manueel geplukt. Ze waren van uitzonderlijke kwaliteit. De witte Clos des Frères mag niet mislukken. Het aantal flessen zullen echter nog beperkter zijn.

's Avonds was de assemblage van de Clos 2012 gepland. Na meer dan een jaar rijping op cuve en barriques was het tijd om de definitieve blend vast te leggen. De basis was reeds indrukwekkend lekker en werd reeds door Revue des Vins de France als bijzonder geslaagd geselecteerd in Vacqueyras. Dus veel extra moest deze blend niet krijgen. De basis bestond uit 92% grenache en 8% syrah, die we voor het eerst bewust samen hebben gevinifieerd. Daarenboven hebben we de syrah niet ontrist, terwijl we dit wel bij de grenache hebben gedaan. Deze specifieke perceel gebonden vinificatie was nieuw en heeft een zeer rijk effect gehad op de wijn. Dit experiment zullen zeker doortrekken in 2013.

De blendoefening was echter niet eenvoudig. Maar de unanimiteit tussen ons (Jérémy, Françoise, Frederic en ikzelf) was zeer groot. De uiteindelijke rode Clos des Frères Vacqueyras 2012, zal een blend worden van:

Productie: 55hl

Vermoedelijk aantal flessen: 7200

Samenstelling: 44,4 hl grenache + 10,6hl syrah + 0hl cinsault

Of 81% grenache & 19% syrah

Dinsdag 24 september werd enkel machinaal geplukt voor de rosé's van Jérémy.

Donderdag 26 september werden de druiven voor de Vin de Pays de Vaucluse van Jérémy geplukt. De cave-werkzaamheden waren slaapverwekkend en ongewoon rustig. Zelden zo een gemakkelijke vinificatie gehad. Traag, weinig druiven, schitterend weer en slow-motion-rijping van de grenache.

Vrijdag 27 september werden de syrah geplukt voor de Vacqueyras van Clos en Ondines. Dit werk werd verder gezet op zaterdag 28 september. Ook de syrah was van uitzonderlijke kwaliteit, maar hier 38% minder oogst dan vorig jaar. Op zaterdag 28 september 2013 werd nog geen enkele tros grenache geplukt. In dit weekend zal dit ook niet gebeuren, gezien het onweer dat werd aangekondigd. De eerste grenache zal waarschijnlijk geplukt worden tegen het eind van volgende week, zijnde op 4 of 5 oktober. Het perceel achter ons huis zal waarschijnlijk in de tweede week van oktober worden geplukt.

Dit is onze 13<sup>de</sup> oogst en nog nooit hebben wij meegemaakt dat wij geen grenache konden plukken. Deze uitzonderlijke omstandigheden nopen ons terug te keren, wat we ook zullen doen op tussen 10 en 14 oktober. Mijn volledige professionele agenda moet worden omgegooid. Normaal mocht ik vandaag niet in Gent zitten, maar door een hoop geplande professionele verplichtingen was er geen weg terug. Het wordt moeilijk de combinatie Gent-Sarrians. De zelf opgelegde regels zijn:



1. we keren pas terug naar Gent, wanneer de basis van Clos des Frères in alcoholische vergisting is gegaan.
2. Vanaf het moment de oude grenache in vergisting is gegaan gaat mijn wijnbouwersbaard van mijn gezicht en kan ik weer het uiterlijk aannemen van de CEO van Solidariteit voor het Gezin.

Vermits de regels niet konden worden gerealiseerd zit ik met een dubbel probleem. Ik moet dringend terug naar Sarrians en blijf ongeschoren tot de basis van de Clos in vinificatie is gegaan.

Ik verkeer vandaag nog in een toestand van wijnbouwerschap, terwijl de andere job roept. Ooit zal deze ambiguïteit stoppen. Maar laten we nu nog even nagenieten van een uitzonderlijke maand september met:

1. Uitzonderlijk zonnig en warme klimatologische omstandigheden
2. Uitzonderlijk late pluk
3. Uitzonderlijk lage productie en laag rendement (grenache -50%)
4. Uitzonderlijk mooie kwalitatieve druiven
5. Uitzonderlijk hoog aciditeitsniveau
6. Uitzonderlijke gemaakte blend voor het millésime 2012

Gent, 29/9/2013

ED