

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 portomonée 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

