

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  en 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. Clos 2017 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 continuïté 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 steevast 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 afhalen 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