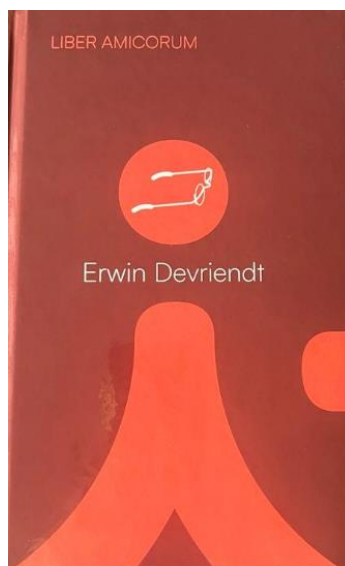


Millésime 2024

Het jaar van de bevrijding



Het zijn boeiende tijden. Sinds ik mijn vorig plukverslag van het millésime 2023 op de menigte heb losgelaten, is er ongelooflijk veel gebeurd. De tijd staat ten huize Devriendt nooit stil en daar doen we graag al het nodige voor. Maar dagboeken bijhouden is niets voor mij. Zo'n plukverslag is al erg genoeg en is een pure aanslag op mijn welverdiende privacy. Dagboeken zijn voor narcisten of voor enge mensen die vol zitten met geheimen en die moeten leven in een vat vol contradicties. Ten huize Devriendt wordt niets verzwegen en wordt vooral veel gedeeld en gegeven. Dit is vandaag niets anders. Het jaar van de opluchting -wat 2023 wel degelijk was- heeft zijn sporen nagelaten. Opluchting omdat het wijnjaar 2023 helemaal niet slecht is geworden; opluchting omdat mijn proces van 'loslaten' van mijn professionele carrière een



intens orgelpunt heeft gekregen met een mooi 'liber amicorum' ¹ en een passende academische zitting met de juiste mensen; opluchting omdat mijn gezondheid -na drie rotte jaren- opnieuw geruststellende proporties begon aan te nemen; opluchting omdat we wisten dat het jaar 2024 organisatorisch er compleet anders ging uitzien en tenslotte een bijzondere opluchting omdat ik erin geslaagd ben vinologisch iets uitzonderlijks in magnumflessen te produceren.

Het jaar 2023 was dus een bijzonder overgangsjaar in ons leven, waar nieuwe perspectieven eindelijk mijn hoofd weer in normale creatieve modus heeft gebracht en de zin om te ondernemen weer begon te kriebelen. Na twee debaclejaren was 2023 uiteindelijk een ideale springplank naar een hoopvol en bevrijdend 2024. En zo geschiedde!

Wat vooraf ging

Toon we de finale botteling van de rode Clos 2022 eind november 2023 hadden afgerond, speelde bij mij al lang het idee iets te doen met een hoop 'vergeten' vaten met 500 liter rode wijn. Deze vaten die door de jaren heen werden opgestapeld en die perfect werden 'geouilleerd'², waren het resultaat van wijn die destijds niet werd geselecteerd om in onze topblends te steken van zowel Clos des Frères of de Vacqueyras Passion van Jérémy. De redenen hiervoor waren divers, goed wetende dat de wijn in deze demi-muid-vaten³ van zeer goede kwaliteit was. Daarenboven moesten we ook wat plaats maken voor nieuwe vaten en begon de kelder een compleet onoverzichtelijk zootje te worden. Je moest zowaar een atletisch vermogen hebben van het kaliber om mee te gaan naar de Olympische Spelen om aan de bovenste vaten te geraken, wat in mijn geval eerder leek op een nieuwe klimdiscipline in de para-olympics. Jérémy had dus beslist om de oudste vaten te liquideren en de wijn in 'vrac' op de markt te brengen voor de gewiekste haaien uit de wijnnégoce. Vooraleer hij deze drastische beslissing ging nemen (het ging immers over een 13tal vaten) stonden wij (ikzelf en Thomas onze (toenmalige) cavist) erop al deze vaten afzonderlijk te degusteren. Samen met onze oenoloog Thomas Oui smeten wij ons eind november in een proeverij die ons allen is bijgebleven. Zelfs Jérémy kon amper geloven dat wijn dat bijna drie jaar op vat heeft gelegen zo'n elegantie kon voortbrengen. Op slag werd ik verliefd op 4 vaten en kocht ze onmiddellijk op van Jérémy. Met ongeloof bekeek hij mij alsof ik opnieuw door het noodlot werd toegetakeld en al mijn degustatietalent verloren had. Toen ik zij dat deze vier vaten moest worden geblend om er uitzonderlijke magnums van te maken, verklaarde hij mij net niet goed voor de para-olympics, maar wel voor de psychiatrie. En toch deden we dat. Toen we de afgewerkte blend proefden werd iedereen stil. Een eenmalige topvacqueyras werd geboren, die feitelijk geen Vacqueyras mocht zijn. Het is immers verboden binnen de appellatie verschillende jaargangen te mengen. Deze Vacqueyras werd dus een simpele Vin de France en is misschien het mooiste dat ik tot op heden heb gemaakt. Het is niet voor niks dat ik hem 'Grand' heb genoemd en niet alleen omwille van de unieke magnumverpakking. Deze wijn betekent persoonlijk emotioneel ook heel veel, want het stond symbool voor de afronding van iets groots en het begin van mogelijks nog iets groter in mijn leven. Dit wordt een speciale dat we heel secuur in 2024 in de markt zullen plaatsen voor echte liefhebbers. Op deze manier begon vinologisch 2024 bijzonder sterk en kon ik uitkijken voor de lancering van een bijkomende mooi verhaal.

¹ Uitgegeven door vzw i-mens, ism met vzw Liberas vzw, 133 blz, 2023

² Ouillage is de Franse term die wordt gebruikt om regelmatig de wijnvaten aan te vullen met nieuwe wijn, om het verdampt gedeelte (= le pipi d'ange) te compenseren, waardoor het vat gevrijwaard wordt van contact met zuurstof.

³ Demi-muid is een groot houten vat van 600 liter (muid = 650l); Jérémy gebruikt demi-muid van 500l

GRAND

"un vin issu des fûts
oubliés, destiné à des
humanistes réfléchis"



Vin de France
Code 202122

Jérémy Onde & Erwin Devriendt

"Un vin de réflexion de la région de Vacqueyras,
destiné à réfléchir sur l'essence de la vie,
en mettant l'accent sur la symbiose entre l'homme et la nature.
Un bon plat ne sera pas de trop non plus.
Disponible uniquement en magnum."

Cette peinture est réalisée avec un mélange de couleurs d'environ 60% de
grenache et 40% d'une palette de couleurs de syrah, cinsault et de mourvèdre.

VIN DE FRANCE
MIS EN BOUTEILLE PAR LE DOMAINE LES ONDINES



VIN BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Ce vin est l'aboutissement de la collaboration entre
JEREMY ONDE & ERWIN DEVRIENDT
84260 SARRIANS



1,5l

PRODUCT OF FRANCE
Contient un soupçon de saillies

14,61 %
pH: 3,48

Het front-etiket en back-etiket van de cuvée 'Grand'

Terwijl 'Grand' de intieme proeverswereld overrompelde, begonnen Swaasi en ikzelf de nieuwe krijtlijnen van een stevig gepland 2024 uit te tekenen, waarbij het duidelijk werd dat ik dubbel zoveel alleen naar mijn wijnbiotoop moest vertrekken. We maakten ook ruimte om andere dingen te doen die niet wijngerelateerd waren. Ik voel dat op sommige momenten het woord 'wijn' bij Françoise op een aanstekelijk verzadigingspunt is gekomen. De incentive om een wijnloos moment in ons leven in te bouwen doet het zenuwstelsel van Swaasi deugd. Een reis naar Oman en onze jaarlijkse culturele zuurstoffles naar Parijs waren daar voorbeelden van. Minstens even belangrijk in de opmaak van de jaarplanning was de data-inpassing en de voorbereidingen van de ultieme degustatiemomenten van mijn nieuw wijninitiatief van de Executive Wineclub of Passion, die maandelijks op een donderdag Ekkergerem en omstreken onveilig maakten. Een initiatief waar exclusiviteit, topkwaliteit en vriendschap onder de beste proevers van Oost-Vlaanderen een inhoudelijke meerwaarde moest brengen. Met een shortlist van 50 streng geselecteerde proevers werden uitzonderlijke degustatieve thema's uitgewerkt, die onmogelijk te organiseren vallen binnen een kader van een commanderie of grote wijnclubs. Daarnaast moest ik ook wat tijd vrijmaken voor de bijzondere happening in Gent die ik als Consul van de Baronie Gent van de Commanderie des Costes du Rhône, naar aanleiding van het 20 jarig bestaan, moest dragen. Dit moest een uitzonderlijke driedaags event worden, waarbij de appellatie Vacqueyras (hoe kon het anders) in de schijnwerper werd geplaatst. Dus werk en bezigheid genoeg, naast alle dagelijkse en professionele besognes die iedereen ten beurt vallen. Allemaal leuke creatieve dingen die het jaar 2024 mogelijk uitzonderlijk zou kunnen maken, met de hoop dat dit ook zijn finaliteit krijgt in een uitzonderlijk wijnjaar 2024.

En terwijl we dit allemaal aan het voorbereiden waren, werd Europa geteisterd door extreem veel regenweer. De regen was niet alleen in Gent een feit, maar ook in de zuidelijke Rhône. Bakken regen viel uit de lucht wat in België tot talrijke overstromingen heeft geleid. Tijdens de winterslaap van de wijngaarden van Vacqueyras was de zondvloed aan regen een verademing na al de droogte van de voorbije jaren. Het grondwaterniveau in Sarrians was de laatste vier jaar bijna met twee meter gedaald en sommige waterputten die niet dieper gingen dan 20 meter, kwamen droog te staan in de zomer. De grote regenval in het voorjaar heeft quasi dit grondwaterdeficit volledig

weggewerkt. Zelden heb ik de Ouvéze⁴ zo kolkend te keer zien gaan, gedurende meer dan drie maanden. Dit onvoorziene natte weer was een gigantische meevaller voor mens en dier in de zuidelijke Rhône. De vegetatie werd groener met de dag en de schapen van Jérémy dartelden als veulens tussen de slapende wijnranken. Dat de vochtigheid de potentie van de bokken deed opdrijven, weet ik niet, maar er werd behoorlijk gevogeld en een vijftiental jonge schaapjes zagen in die periode het natte daglicht. De kudde van Jérémy is nu uitgegroeid tot 210 beesten en er is nu één persoon bijna fulltime bezig die schapen een zinvol leven te geven. Het vraagt behoorlijk veel energie om ze te verplaatsen, in te enten tegen ziekten en virussen (o.a. de blauwtongvirus⁵), de wol af te scheren tegen de zomer, ze te voederen en te beschermen, etc...



Anderzijds zijn de schapen ongelooflijk nuttig voor een wijndomein en past volledig in de biodynamische wijncultuur van Domaine les Ondines. Het spaart ons uren tractorwerk om de fertilisatie van de bodem optimaal te houden (wat neer komt op een besparing van een fulltime tractorist op jaarbasis, zonder de besparing op brandstof niet te vergeten); het helpt de bodem te ademen en los te houden door het gewoel van de schapen, terwijl de tractor het nadeel heeft om de grond steeds verder aan te stampen bij elke passage; het grazen van de schapen houdt de wijngaard proper met het behoud van de biodiversiteit en de natuurlijke bemesting is ook leuk meegenomen. Deze aanpak maakt blijkbaar furore en Jérémy wordt als wijnbouwerschaapsherder door de media gecapteerd. Hij heeft de eerste pagina gehaald van 'La Provence', is een bevraagde vedette bij radio Vaucluse en op TF3 kreeg hij een uitzonderlijke livescoop die gans Frankrijk kon zien. Een filmvedette zal hij nooit worden, maar de impact van zijn visie blijkt toch maar weer belangrijk te zijn voor de wijnbouw in het bijzonder en voor de natuur in het algemeen.

⁴ Een kleine rivier die langs de wijngaarden van de Vaucluse meandert en die een belangrijke kanalisator is voor het smeltwater uit het hooggebergte (oa de Ventoux).

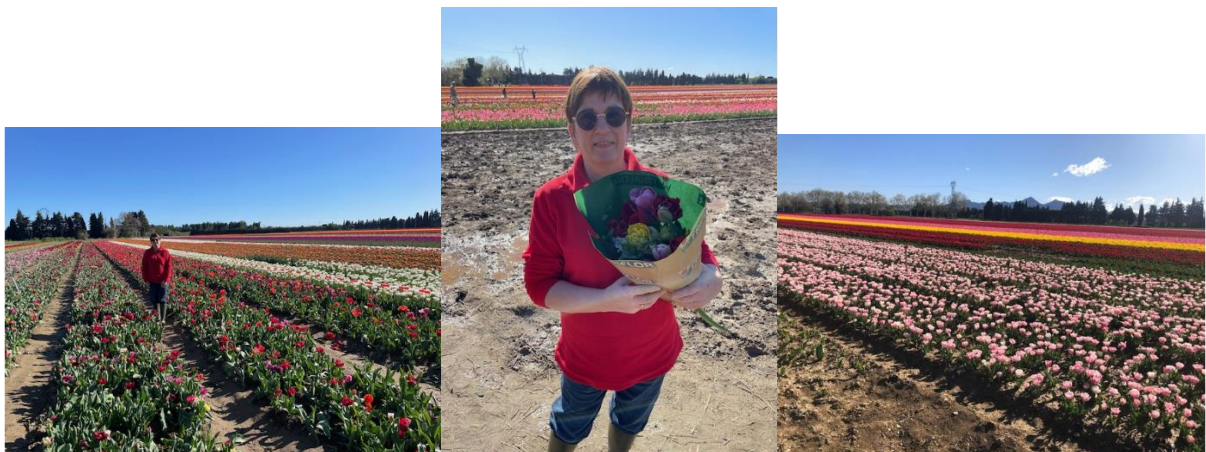
⁵ Het inenten voor virussen is een intense zaak. Het is niet alleen de injecties tegen de blauwtongvirus die belangrijk zijn, maar ook de twee jaarlijkse spoeling tegen wormen etc.... Jérémy heeft daarvoor een speciale opleiding moeten volgen om erkend te worden als schaaphoeder.



Ondertussen bleef het regenen in Gent en was het weer zeer wisselvallig in Sarrians. Vanaf eind maart/begin april begon het in Sarrians behoorlijk zonnig en warm te worden, terwijl er tegelijkertijd hevige regenbuien op onvoorziene momenten het snoei- en wijngaardwerk bemoeilijkte. De drassige poreuze wijngaardbodem maakte het werk in de wijngaard er niet gemakkelijker op. Je kruipt dan zowaar met vette klompvoeten vol met aangekoekte aarde door de wijngaard als een olifant in een porseleinwinkel. Het resultaat was wel dat de vegetatie enorm floreerde en 10 dagen voor was op de biologische kalender. Het nadeel was het feit dat de warme temperaturen en de grote vochtigheid de ideale biotoop was voor schimmelziekten. Zolang het blad nog niet in volle ontwikkeling is, is de nood aan behandeling vrij beperkt. De mistral doet de rest. We moesten op onze hoede zijn dat er geen wortel en houtaantasting gebeurd, maar dit werk werd in de winter op een serieuze manier grondig aangepakt. Vroeger dan verwacht (zo'n 10tal dagen) vlogen de schapen uit de wijngaard. Na 5 maanden grazen en kuisen werden ze verplaatst naar grasvelden in de buurt. Door de zeer vochtige omstandigheden in het voorjaar kwam de ontluiking van de botjes en de daaropvolgende 'floraison' vroeger dan verwacht. De schapen kikken op deze lekernij en doen niet liever om dan alles kaal te vreten. Dit is het enige moeilijke conflict tussen schape en wijnbouwer. De verhuis van 210 schapen naar belendende percelen grasland is een gedoe van jewelste, want ze weten maar al te best dat ze de komende maanden het zullen moeten doen met uitdrogende grasvelden en stro. Met vier à vijf man moeten we dan achter weerbrastige schapen staan hollen om ze in de transportwagen te krijgen. Want aan de hond van Jérémy hebben we niets. De fantastische lieve Border Collie ligt liever op zijne buik te genieten van de schapjes, dan dat hij ze drijft naar plaatsen waar ze moeten zijn. Op zo'n momenten is comedy capers nooit ver weg. Op het einde van een week en enkele kilo's minder, slagen we er eindelijk in om de volledige troep op drie verschillende locaties te laten grazen, waarna nu de volle focus wordt gericht op de ontluikende wijngaard. Half april waren de wijnranken al in volle activiteit en vormde zeer vroeg een groene oase in het landschap. Het was mooi om zien, terwijl het spel tussen zachte regen en zon nog weken verder liep, werd de zuidelijke Rhône een geurige, groene kleurrijke regio, waar zelfs een verloren Hollandse tulpenboer van deze klimatologische opportuniteit gebruik maakte om aldaar een ongelooflijke tulpenbollenoogst te realiseren.



De vegetatie was 10 dagen voor op haar biologische tijd



Een tulpenoase in Jonquière

Terwijl de regen in Gent met pijpenstelen uit de hemel viel en ik ondertussen in de periodes dat ik in Gent was, vrij heftig bezig was met de organisatie van de exclusieve degustaties van de Executive Wineclub of Passion (EWOP), de voorbereiding van de Vacqueyras 3-daagse, een Osirisproeverij met topwijnbouwster Ann Gros, kreeg ik op mijn verjaardag het verlossend bericht dat mijn darmen definitief OK waren en dat mijn bloeduitslagen perfect zijn. De regelmatige controles zijn nu jaarlijkse controles geworden. Ik kon wel een scene uit 'dancing in the rain' bedenken en à la Gene Kelly spetterend en door het dolle heen pirouetten uit mijn benen toveren, waardoor de regen ook in Gent plots een meerwaarde kreeg. Maar kort daarop sloeg opnieuw het noodlot toe. Mijn veel te jonge schoonbroer Erwin (de man van de zus van Françoise) verloor de strijd met het aardse leven. Een plotse hersenbloeding was er teveel aan. Op 30 april werd de eerste van onze generatie Lefevere gecremeerd. Op die ene dag regende het niet, maar de stilte sloeg verdomd hard in ons hart. Het besef van de eindigheid der dingen boort als een akelige kilte in mijn brein.

In de maand mei ben ik tweemaal naar Sarrians getrokken. Er waren diverse Belgische bezoekers en groepen gepland en uiteraard de botteling van de witte Clos des Frères 2023 en het volledige gamma Folie des Frères 2023. De wijnen hadden allemaal hun doelstellingen bereikt en het millésimes 2023 voldeed meer dan ooit aan de verwachtingen. De fruitigheid van de monocépages in grenache en viognier kreeg hun prachtige expressie in het gamma van Folie 2023. En de gastronomische complexiteit van de witte Clos des Frères 2023 doet denken aan de beste

wijnen in Châteauneuf-du-Pape. Een stevige glimlach kon mijn zalig gevoel amper onderdrukken. De rode Clos 2023 is nog volop aan het rijpen en wordt de uitdaging voor de botteling eind november. Zo'n bottelingsmoment is steeds een soort examen waarbij de theoretische verwachtingen, de evaluatie van de noeste arbeid van een jaar en de onverwachte reactie van de natuur tijdens de rijpingsperiode, het uiteindelijk het resultaat bepaalt. Er is geen weg terug. Eenmaal in de fles, zijn de punten gegeven. Herexamen is niet meer mogelijk. De consument zal het rapport beoordelen. En wat vroeger mij amper kon schelen op school, ben ik op dit vlak niet tevreden met niets minder dan een onderscheiding. Net zoals in mijn sociaal ondernemerschap is het streven naar perfectie de norm. En toch weet ik dat ik mijn beste wijn nog moet maken...



Twee geslaagde bottelmomenten: najaar 2023 met de 'Grand' en voorjaar 2024 met Folie 23 en Clos wit 2023

De maand mei was behoorlijk heftig. Onze cavist Thomas nam zijn biezen en was blijkbaar niet opgewassen tegen de harde fysieke wijnwereld, waarbij de onvoorziene creatieve ingrepen van Jérémy zijn hoofd deed ontploffen. Ook onherroepelijke fouten bleken er te veel aan te zijn. In deze moeilijke periode gaat Jérémy dan in overdrive en organiseerde hij op dat moeilijk moment een groot wijnfeest op het domein met angeau-en volonté en met een stevig rockconcert als afsluiter. Het werd als 'le grand mechoui'⁶ geafficheerd, wat voor mij eclectisch overkwam als 'de grote chaos'. Meer dan 300 eters en 500 dansers overrompelde het domein. Ik moest de bar recht houden en wist niet eerst waar springen. Het is de tweede maal dat Jérémy zo iets uit het niets organiseert en het succes blijkt maar te groeien. Den ouwe uit Gent hield stand tussen al dat jong geweld. De wijnen van Domaine les Ondines gingen vlot over de toeg. Het eelt op mijn handen van het overmatig kurkentrekkegebruik is weer wat dikker geworden. Om halfvier in de nacht kroop ik als een hoopje ellende in mijn bed. Maar het feit dat alles feilloos is verlopen, verzachte alle pijn.

⁶ Wat neer komt op een losse pretentieloze collectieve maaltijd met schaaap à la broche

Het enige probleem was dat we 's anderdaags om 11 uur op de ruïne van het feest een groep Belgische wijnliefhebbers moesten ontvangen. En ook dit hebben tot een goed einde gebracht. En dat is typisch aan Jérémy Onde: van ingetogen chaos tot relatieve (wan)orde, van complete ondoorzichtige paniek tot aangenaam gemeend amusement, van bedenkelijke organisatorische input tot een gemoedelijke succesvolle outcome. Alles komt goed. Hé, ouwe mierenneukende Gentenaar, maakt u ne keer niet druk, 't is hier de Provence, zulle!

La vie est belle...



Maar wat het meest opviel in de maand mei, was de weelderige en prachtig groen ontluikende natuur. Het was zeer lang geleden dat wij de natuur zo zagen fleuren. De overvloedige regens zijn daar natuurlijk een oorzaak van, maar ook de biodynamische aanpak van onze terroirs mag niet onderschat worden. Op onze wijngaarden (en nergens anders) was er overvloed aan vegetatie waar te nemen met bloemen en wilde kruiden. De klapprozen in onze wijngaarden gaven alles een feeëriek beeld dat we nog nooit gezien hebben. De schoonheid van de natuur in de maand mei was adembenemend en voorspelde veel goeds voor de komende ontwikkeling van de wijntrossen.





De fleurige pracht van de vacqueyraswijngaarden in de lente van 2024

In deze mooie periode slaagde Jérémy erin een nieuwe cavist aan te trekken, die nu luistert naar de naam Fabien. Wat ben ik gelukkig dat Fabien een man is; en wat is het een meevaller dat Fabien in de Rhône veel ervaring heeft. En nu hopen dat Fabien genoeg artistiek inlevingsvermogen heeft om met Jérémy de stress van de vinificatie te trotseren.

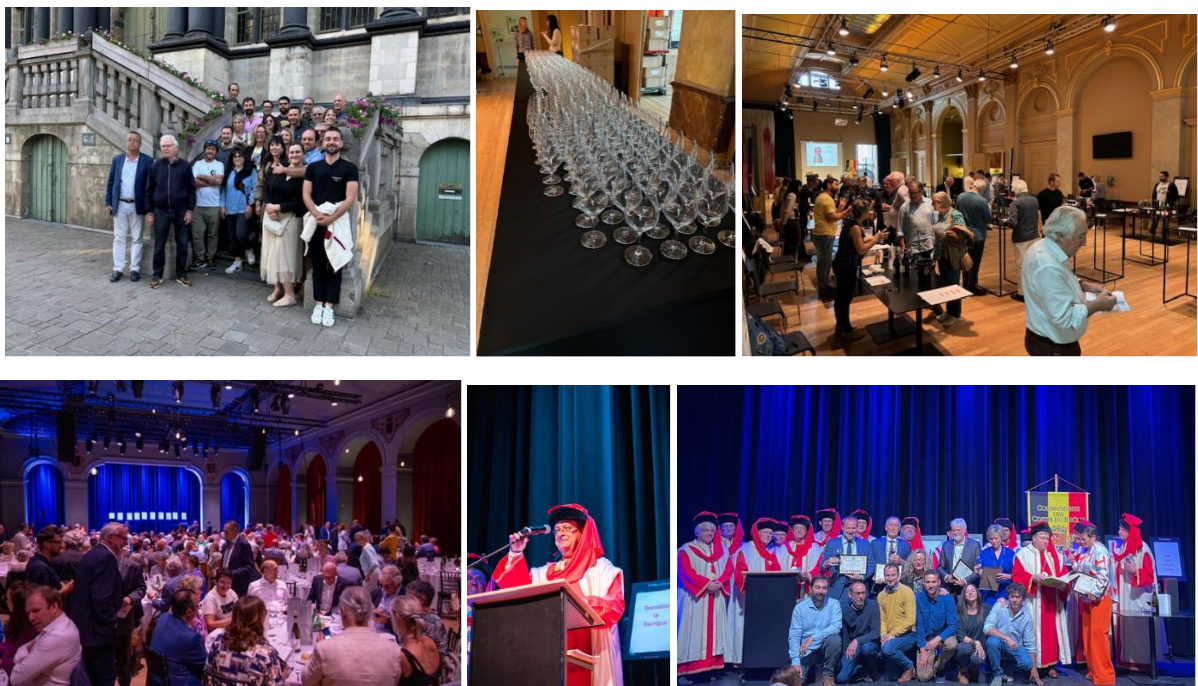
Ondertussen was ik volop bezig zowel in Gent als in Sarrians met de voorbereiding met de grote Vacqueyras driedaagse te Gent. Voor het 20 jaar bestaan van de Baronie Gent moesten alle registers worden opengetrokken. Uit ervaring weet ik dat de wijnbouwers een lading dynamiet in het achterwerk nodig hebben om een participerende stap te zetten. De goede samenwerking met het syndicaat van Vacqueyras (waar Coralie Onde⁷ stevig aan de kar trok) en vooral de stuwende kracht van drie wijnbouwers: naast Jérémy, ook Frederi Ferigouille (Le Sang des Cailloux) en Eric Boullé (Roucas Toumba) bracht veel in beweging. Met deze laatste hadden we ook de uitdagende ambitie om een workshop te organiseren rond het thema “zijn vacqueyraswijnen bewaarwijnen?”, met de bedoeling de hegemonie van Châteauneuf-du-Pape op dit vlak met de grond gelijk te maken.



Een leuke technische voorbereiding van de Vacqueyras-workshop met de drie beste wijnbouwers

⁷ Coralie Onde is de zus van Jérémy Onde en wijnbouwster in Vacqueyras van Domaine de la Ganse

De maand mei snelde voorbij met een snelheid dat als van oudsher vergelijkbaar was toen ik professioneel actief was. Ik wist niet waar eerst lopen, van Frankrijk naar België, meetings in Sarrians en in Gent, werkgroepen motiveren op verschillende fronten. We beslisten ook de laatste verbouwing aan ons huis in Gent op te starten, waarbij we vol gingen voor een nieuw professioneel interieur van onze bureau met uitgebreide bibliotheek. Het leegmaken en verhuis van de huidige bureau hadden we in de planning behoorlijk onderschat. Tussendoor hebben we ook nog een unieke culinaire capriool met 6 topchefs vlug meegenomen in Maison Vierra in Chaud-Aigues, om uiteindelijk te landen in de apotheose op 8 juni met 10 wijnbouwers (en 21 wijnhuizen in totaal) in de Handelsbeurs te Gent. Met deze activiteit hebben we duizenden Vlamingen gesensibiliseerd voor de wijnen van Vacqueyras via onze website, webshop, workshop, wijnbeurs en galadiner. Met een verkoop van meer dan 2300 flessen was deze driedaagse een onverhoopt succes en hebben we het 20 jarige bestaan van de Baronie Gent van de Commanderie des Costes du Rhône koninklijk gevierd en afgerond. Het was een hele risicovolle onderneming, maar op zo'n momenten ben ik dan ook op mijn best.



Vacqueyraswijnbouwers in Gent met een groot wijnsalon en galadiner in de Handelsbeurs

Toen al het stof was gaan liggen, konden we ons nu voorbereiden op een interessant vinologisch zomerreces met talrijke uitspattingen die de geschiedenis zullen overleven. Met een sterke lever, genoeg nachtrust, het juiste medicijnkastje in de nabijheid en met een conditie die veel beter was dan deze van de Rode Duivels op het toen lopende EK, gingen we feesten als de beesten. Ergens las ik dat iedereen twee levens heeft. Het tweede begint op de dag dat je beseft dat je er maar één hebt. Dus zit ik nu in een momentum dat ik alles met grote teugen probeer te savoureren. Deze bevrijding is opmerkelijk en maakt mij gelukkig. Geen compromissen meer, geen toegevingen meer aan middelmatigheid, geen gezeik in de marge of gelul op de tribune. Eerlijkheid in de kwaliteit van het leven, oprechtheid in de intensiteit van de vriendschap. Dit is de enige weg voor mijn toekomst en ik heb het niet alleen over mijn vinologische toekomst.

Daardoor zijn activiteiten als het kapittelbanket bij Commanderie Osiris, het tuinfeestje voor de verjaardag van Swaasi, de midi-Belge in Sarrians stuk voor stuk fantastische momenten geworden. En terwijl in Frankrijk Macron het spoor compleet bijster is en onnodige verkiezingen

uitschreef, konden we in België opgelucht ademhalen dat België nog bestaat. De zelfkastijding van de liberalen heb ik er bij moeten nemen. De Franse verkiezingen bleken plots ongerustheid in de Rhône te veroorzaken. De oude Grand Mètre van de Commanderie des Costes du Rhône kreeg de daver op het lijf en annuleerde zijn hoogmis in de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse, door het zomerkapitel niet te laten doorgaan. De wilde uitspraken van Mélenchon hadden duidelijk een schijteffect in de pampers van de bejaardenclub aan het hoofd van de Commanderie. Nochtans stond dit feestje nogal hoog op onze ambiancelijst, niet in het minst omdat wij vanuit onze Baronie Gent daar een nieuwe commandeur gingen introniseren. Wie is nu bang voor politiek consequenties van een democratische verkiezing? Wij Belgen, die al heel veel gewoon zijn op dit vlak, zeker niet. Dus namen we het heft in handen en deden dan maar zelf onze hoogmis, samen met de Baronie Luik (ook Belgen, nietwaar) en de Baronie van Montreux uit Zwitserland.



Intronisatie in Suzette van commandeur Gert

Zo kreeg onze nieuwe schakel Gert de honneurs die hij verdiende en een feestje dat er mocht zijn in de heuvels van de Dentelles de Montmirail. Enkel de regen was een kleine spelbreker. En zo komen we weer automatisch op de typische klimatologische omstandigheden die dit millésime zo zal kenmerken. Terwijl het juni en juli in Gent de natste zomermaanden waren, zomerde het in de Rhône dan wel, maar de talrijke zachte regenbuien waren in die periode atypisch. Zelf in de zomermaanden juni/juli was de Rhônevlei zeer groen en stonden de wijngaarden er met volle goesting te blinken. De mistral heeft haar bescheiden werk gedaan, maar de combinatie tussen zeer warme temperaturen en vochtigheid noopte ons bioregister stevig open te trekken. Het is lang geleden dat wij 9 (bio)behandelingen van de wijngaard hebben gedaan in die periode om de gevreesde meeldauw geen kans te geven. Het is zeer cruciaal dit te doen nog voor de trosjes echt druiven worden. Daarom is juni en juli voor de wijnbouwers zo belangrijk om goed vinger op de pols te houden en de sanitaire toestand van de wijngaarden perfect bij te houden. Het scharniermoment is vaak de Franse nationale feestdag. Tegen dan zijn de grootste risico's verdwenen en kunnen grote onweders⁸ weinig schimmelschade meer aanrichten. Maar op deze

⁸ De vrees van grote onweersbuien blijft wel hangen, dan wel voor de verwoeste vernielende kracht van hagel. Bij zeer warme temperaturen zijn lokale hagelbuien zeer frequent en kunnen een ravage aanrichten in de wijngaard.

feestdag barst een ander feestelijk onweer los. Dan staat Vacqueyras op zijn kop. En vermits we niets meer laat liggen in ons leven, moesten we van de partij zijn. We hadden trouwens een 30tal Belgen op sleeptouw genomen, die het moment van hun leven hebben meegemaakt. Het werd weer een memorabele editie, waarvan je achteraf het besef moet hebben om geen onbelangrijke recuperatieperiode in te bouwen.



De wijnfeesten van Vacqueyras moet iedereen minstens 1 keer in zijn leven hebben meegemaakt

En zo tuimelden wij van het ene leuke moment in het andere. Terwijl de hitte in Sarrias het grootst is proberen we de zon mee te brengen naar Gent. Er is immers toch niets te beleven in de wijngaard die op een gezapig tempo zijn trossen aan het alimenteren is. We genoten van de koelte en de schoonheid aan de méditerrané en Poquerolles met de beste vrienden, we genoten van een zeiltrip op de Noordzee met ex-collega's, we genoten van fietstochten in de landelijke pracht rond Gent, we verbroederde voor de zoveelste keer met de commandeurs en partners met de beste rhônewijnen, we deden onze moto weer vibreren aan de Belgische kust, we genoten van een idyllische leievaart, we gingen genieten van diverse kunsthappenings, we legde de nieuwe degustatiekalender van Osiris definitief vast met een hartverwarmend tuinfeestje en we rondde onze fantastische zorgeloze vakantieperiode af met de jaarlijkse familiale Lefevere-bachanale in de Ardennen. Zelden was onze zomervakantie zo gevarieerd en zo leuk. We zitten dan op 20 augustus 2024. De dag van de start van interieurwerken in de Ekkergemstraat 60. De dag voor mijn vertrek naar Sarrians voor de pluk 2024. Van Jérémy had ik ondertussen niets gehoord. Ik wist toen niet hoe ik dat moest interpreteren. Jérémy is nu eenmaal niet de beste communicator van West-Europa. Meestal klinkt de boutade 'geen nieuws, goed nieuws' als een geruststelling in de oren. Maar met Jérémy bestaan er geen zekerheden, goed wetende dat een nieuwe vinologisch avontuur onafwendbaar is. Voor de eerste maal voel ik geen stress om naar Sarrians te gaan. De

weergoden zijn ons genegen en de eerste geruchten uit de streek zijn zeer hoopgevend. Het is weer in Bordeaux dat het weer crisis is. Ik ga het niet herhalen: laat Bordeaux andermaal niet de referentie zijn van wat het wijnjaar 2024 in Frankrijk zal zijn. Daarvoor is de Rhône te sterk, te fier en te belangrijk geworden. Op naar onze 24^{ste} oogst!

Het millésime 2024

Op woensdag 21 augustus verliet ik de stofferige chantier in de Ekkergerstraat om mij te gaan nestelen in mijn zonovertogen tweede werkplek op de garrigue. Ik moet zeggen dat het vreemd aandoet, omdat ik voor het eerst in mijn 39 jarig huwelijk meer dan drie weken alleen op schok ben, zonder Françoise. Terwijl zij de honneurs waarneemt om de interieurwerkzaamheden te volgen in de Ekkergerstraat, neem ik deze op in de natuur van Sarriens & Vacqueyras. Er zal dus wat gefacetimed worden in die periode. Mijn vrijgezelle status is dit jaar al vaker op de proef gesteld, wat in de gegeven omstandigheden een routine is geworden. Het sociaal engagement van Françoise voor i-mens blijft onaangeroerd, terwijl ik mijn professionele dingen perfect op afstand kan doen en volgen. Als het internet werkt, natuurlijk. Toen ik aankwam in Sarriens was dit godverdomme weer het probleem. Geen telefoon, noch internet. De jaarlijkse oorlog met 'orange' kon weer beginnen. Blijkbaar had de voorbij mistral weer voor wat schade gezorgd. Kunnen ze in Frankrijk nu geen kabels onder de grond leggen? Na de zoveelste scheldpartij en commerciële compensaties als verontschuldiging kreeg ik na 11 dagen weer toegang tot de digitale wereld. Ik kon ondertussen wel gebruik maken van de 'starlink'-connectie van Jérémy. Deze optie functioneert goed en staat dus los van de slecht functionerende Franse privé- of overheidsbedrijven, maar mijn deontologische afkeer van een figuur als Elon Musk is zo groot dat er bij mij nooit een Tesla of Starlink in huis komt.

Toen ik aankwam op Domaine les Ondines om polshoogte nemen van hetgeen mij de komende twee maanden te wachten stond, leek er precies weinig animo te zijn op de werkvloer. Iedereen leek opgewekt gezapig hun ding te doen en de eerste druifjes waren juist in de late middag geplukt. Niet veel, een paar korven muscat sec, om wat te experimenteren. De oogst van de muscatdruif was zo nietig, dat er werd besloten om dit jaar geen Beaumes de Venise te maken. Maar het startschot van de pluk werd dus gegeven en ik was er net niet bij. Voor de rest zag ik lachende gezichten, provinciaalse rust en gemoedelijkheid en vooral geen nervositeit voor hetgeen op ons aankwam. Jérémy was goed geluimd en de nieuwe cavist Fabien bleek al goed zijn draai gevonden te hebben. Ondertussen was er ook een nieuwe tractorist aangeworven (met de competentie om met een complexe mechanische plukwagen om te gaan) met de naam Louis. Het leek alsof het team voor 2024 goed in mekaar zat. Waarom moet ik mij zorgen maken, dacht ik. Toen ik vroeg wat er morgen ging geplukt worden, kreeg ik flegmatisch het antwoord: niets! De pluk was in feit nog niet begonnen en dat zal de eerste dagen niet het geval zijn. Terwijl we vorig jaar op 22 augustus in alle hevigheid op de viognier zijn gevlogen, blijkt het nu allemaal niet zo dringend te zijn. Ik heb wel gedurende drie dagen met Jérémy en met onze oenoloog alle wijngaarden gaan opmeten in functie van zowel de suiker- als fenologische rijpheid. Alles kon wat wachten, op enkele witte rassen na. De grenache had zelfs nog veel te goed. Het was trouwens ongelooflijk stil en rustig in Vacqueyras, maar vooral heet: met zijn 36 graden eind augustus was het een smachtend warm verdikt voor de tijd van het jaar. Zo'n temperaturen zijn niet echt aanstekelijk om atletische prestaties te bevorderen in de wijngaard. De reflexie naar de siësta was groter dan welke plukintentie ooit.

Ik kon mij weer in die slome tijd wat verdiepen in de orde van de wijnkelder en met de samenstelling van de vier paletten verkochte Vacqueyras van ons feestje, die ik nog naar Gent moest verscheppen via een professionele transporteur. Wat het eerste betrof, was ik aangenaam verrast dat alles relatief ordelijk en proper in voorbereiding stond. Meer zelfs, Jérémy heeft niet op een euro gekeken en heeft weer wat kwaliteitsinvesteringen gedaan die mogelijks ook dit jaar het verschil zou kunnen maken: een nieuwe houten supercuve voor de nieuwe 'G'; drie nieuwe demimuids voor de witte wijnen; vijf nieuwe kleine inoxcuves om beter parcelair te kunnen vinifiëren en een nieuwe trilband om druiven te kunnen triëren. Dit laatste was al 15 jaar mijn uitdrukkelijke vraag. Het enige probleem bij dit alles was van logistieke aard. Waar moeten we al dat nieuwe tuig in godsnaam een geschikte plaats geven? De cuverie staat al proppesvol. We beginnen zowaar in tweede lijn te werken, met cuves niet alleen naast elkaar, maar ook voor elkaar. De wirwar aan kleine cuves vraagt niet alleen veel inzicht, maar ook werkdiscipline. Elke cuve heeft een identificatie nodig en als het aan Jérémy afhing kregen ze allemaal artistieke willekeurige namen, van TOP, tot TPMG⁹, tot simpele letters van het alfabet maar dan wel te beginnen met X & Y en Z, naar Coco 1 tot zelfs gewoon een nummer van 1 tem 16. Wanneer je analyses moet maken (wat tijdens de vinificatie 2 maal per dag gebeurt) wordt je bijna hyper kinetisch en knettergek van zo'n inventaris, waar noch logica noch structuur in zit. Enkel de fantasie van Jérémy kan dit volgen. Welnu, met de komst van al die nieuwigheden heb ik het besluit genomen om in de kelder een nomenclatuur switch in te voeren en een transparante en bruikbare logica te visualiseren. Jérémy bekeek mij of hij in Keulen hoorde donderen, maar gaf mij uiteindelijk gelijk. Fabien sprong een gat in de lucht. Ik bezorgde mezelf 1,5 dag extra werk, omdat ik niet alleen een nieuw structuurplan van de cave (met 2 verdiepingen) moest uitteken, maar ook elke cuve moest ontdoen van zijn vorige identificatie en tegelijkertijd nieuwe mooie klevers moest aanbrengen. Ik vrees dat Jérémy even zijn weg zal kwijt zijn wanneer hij zijn romantische referenties plotseling niet meer zal terugzien.



Een prachtige nieuwe fust voor de 'G'



3 nieuwe demimuids

⁹ "tout pour ma geule"



6 nieuwe kleine inox-cuves voor de witte wijn



een elektrische trieertafel met trilfunctie

Voor het tweede aspect, namelijk het inzamelen van de wijnen die tijdens onze fameuze Vacqueyras-driedaagse waren verkocht, verliep niet zoals gewenst. En dit is een eufemisme. Het was pure chaos, zelfs op momenten pure weerstand. Tot op de laatste dag van het transport deden wijnhuizen moeilijk rond de acijnsbrieven en de facturen. Ik dien wel te zeggen dat 85% van de wijnbouwers correct alles hebben uitgevoerd, terwijl bij de 15% anderen het trekken en sleuren was. Ik ben op een gegeven moment uit colère zelf de wijnen gaan halen om ze zelf op het palet te deponeren. Sommige blijven letterlijk ‘achterlijke boeren’, ook in de Provence.

Wat niet achterlijk was, was de paleisrevolutie die gebeurde in het syndicaat van Vacqueyras. Ongewild ben ik daar getuige van geweest, door mijn regelmatige passage in hun kantoor voor de organisatie van ons Vacqueyras-event te Gent. De charmante Voorzitster Marie-Thérèse Combe¹⁰ had haar ontslag ingediend, na een zeer mooie evenwichtige periode. De opvolging werd echter een veldslag, waar de grote tenoren¹¹ zich afzijdig hielden. Tijdens de eerste ronde werd iemand verkozen die alle personeelsleden van het syndicaat ging buiten smijten. Alsof deze folklore nog niet genoeg was, werd hij bij zijn aanstellingsvergadering al buiten gestemd. Een maand of twee moest Vacqueyras het zonder Voorzitter doen en werden allerhande verzoeningspogingen ondernomen. Tot het grote adagium het licht zag en er een consensus werd gevonden in een jonge vrouwelijke wijnbouwster. Coralie Onde¹² werd als Voorzitter van het AOP Vacqueyras verkozen. Zij duidde Cycille Dussert aan voor de werkgroep om het kwaliteitsdecreet van Vacqueyras te herschrijven; een duo-job met Jérémy & Frédéri voor de controle op de biotoepassingen in de appellatie Vacqueyras; en de externe communicatie ging Coralie samen doen met Damien Vache¹³. Coralie is altijd meester geweest om anderen voor haar te laten werken en door haar begeestering slaagt ze daarin met brio. Het is duidelijk dat er een nieuwe wind blaast in de appellatie, waarbij tijdens de eerste vergadering een unieke beslissing werd genomen om in het appellatiedecreet herbiciden te verbieden. Als het presidium van het AOC in Parijs hiermee akkoord is, zal Vacqueyras de tweede AOP in Frankrijk zijn (na Volnay) die dit in haar kwaliteitsdecreet heeft opgenomen. Men hoopt dat in 2032 dan alles effectief kan worden uitgerold. Ja, ook in Frankrijk is de administratieve duurtijd voor veranderingen tergend langzaam. Maar het belooft in ieder geval voor de toekomst. Spijtig dat ik te vroeg ben geboren. Ik ga blijkaar

¹⁰ De eigenares van Domaine La Fourmonne

¹¹ De grote tenoren in Vacqueyras zijn: Frederi Férigouille (Le Sang de Caillieux), Philippe Bernard (Domaine La Ligière) en Cycille Dussert (Domaine Montvac)

¹² Zus van Jérémy en eigenaar van Domaine de la Ganse, waarvan de wijnen door Jérémy worden gemaakt

¹³ De eigenaar van Domaine la Monardière

veel goeds niet meer kunnen meemaken en in 2032 zal mijn wijnpassie hopelijk enkel nog bestaan tot het drinken van de beste wijnflessen ter wereld.

Sarrians 27 augustus 2024

Het wordt ernstig. De tropische temperaturen beginnen te wegen op de druiven en de suikerrijpheid. De eerste plukkers beginnen zich diskreet in de wijngaarden te beven, hoewel het ongelooflijk rustig is in vergelijking met vorig jaar. Het is algemeen geweten dat schitterende wijnjaren gepaard gaan een soort of 'easy way of happiness', alsof de druiven automatisch het plukmandje inzweven. Terwijl het zwoegen en zweten meestal gebeurd in klimatologische onzekere tijden. De natuur blijft hoe dan ook baas over de mens en de biodynamische wijnboer buigt nederig zijn hoofd en gehoorzaamt. De laatste drie weken hebben de druiven heel veel zon gecapteerd en de hitte heeft op de vegetatie als serieus zijn impact gehad. De eerste uitgedroogde gele wijnbladeren beginnen zich te manifesteren, wat nefast is voor de fotosynthese en dus de ook voor de fenologische ontwikkeling van de druifjes. Een zachte regen zou nu wonderen kunnen doen. We zien ook een opmerkelijk verschil tussen wijngaarden die niet geïrrigeerd zijn en deze die wel aan de gout à gout zijn gehangen. De vegetatie van de bewaterde planten zijn veel groener en gezonder, wat de fotosynthese naar de vruchten positief bevordert. Het debat rond irrigatie leeft enorm in de wijnwereld en is in de wijnbouw een politiek issue rond de 'climat change'. Zowel Jérémy als ik zijn niet happig om te irrigeren, maar wanneer je dit verstandig doet zijn de resultaten rondweg opmerkelijk¹⁴.



clairette met gout à gout



clairette zonder irrigatie

De ganse dag nemen we stalen van onze witte percelen. De resultaten zijn duidelijk. Roussanne en viognier zijn meer dan rijp; clairette, grenache blanc en bourboulenc kan nog wat wachten. We vliegen overmorgen er effectief in. De hectiek is begonnen. De oogst 2024 gaat nu echt van start.

¹⁴ In de vorige plukverslagen ben ik uitvoerig ingegaan rond de rol van irrigatie in de wijngaard en de grote inspanning dat Jérémy heeft ondernomen om de beste wijngaarden te voorzien van een 'goute-à-goute'-systeem.

Sarrians 29 augustus 2024

De weervoorspellingen zijn gewoonweg fantastisch: overdag tussen 33 en 36 graden; 's nacht 19 graden. De weg naar een schitterende oogst ligt wagenwijd open. In de verre verte van de klimatologische voorspellingen kondigden ze regen aan, maar de betrouwbaarheid hiervan is ver te zoeken. Niemand maakt zich druk over een voorspelling dat maar zijn effect zal hebben binnen zeven dagen. In pluktermen zijn zeven dagen een eeuwigheid. Op twee fronten werden de troepen uitgestuurd om de eerste witte druiven binnen te halen. Zowel machinaal voor de IGP-wijnen, als manueel voor de cru-wijnen. Ik en Fabien waren de enige in de kelder om al dat mooi fruit in de juiste cuves te dirigeren. Jérémy coördineerde het werkveld. De sfeer was opperbest. We hadden rijpingsmarge bij veel druivensoorten en we moesten ons dus helemaal niet laten opjagen. We merken rondom ons dat dezelfde teneur bezig was. Louis was rustig bezig met zijn monstermachine de vroegrijpe druiven te oogsten voor de eenvoudige Vin de France, terwijl opa Robert¹⁵ met 14 plukkers de topdruiven van de witte cru aan het oogsten was. Ik rotste met Jérémy van her naar der om de juiste beslissingen te kunnen nemen voor de komende dagen. Het worden weer zotte dagen, zoveel is duidelijk. De natuur dwingt ons tot het uiterste, want plukken aan 36° is een aanslag op uw gezondheid.



Sarrians 3 september 2024

Op 2 september zijn we gestart met de pluk van de basis van de witte Clos en werden de eerste prachtige syrahs van Plan de Dieu binnengebracht. Nog nooit waren ze zo mooi en zo justeus. We zijn bijzonder gelukkig met resultaat. Ook de roussannes waren deze maal klein maar fijn en waren zeer gesuikerd (bijna 15%). De broze roussannes werden zacht geperst en onmiddellijk beschermd door koolzuursneeuw¹⁶. Op deze manier voorkomen we dat enerzijds de oxidatie van

¹⁵ Opa Robert (Onde) is de vader van Jérémy en Coralie en ligt aan de basis van alles, maar tevens ook van vele problemen die we samen hebben overwonnen. Robert is een linkse volutarist van 72 jaar, die vandaag leeft alsof het zijn laatste dag is. Hij zaagt wanneer hij moet werken, hij stoeft wanneer het over het verleden gaat, hij is luidruchtig aanwezig wanneer er ambiance is, pastis en wijn zijn zijn vitamines en bij aanwezig vrouwelijk schoon verliest hij elke vorm van oriëntatie. Maar wat het belangrijkste is: het is een eerlijke warme man die van het leven houdt.

¹⁶ Koolzuursneeuw of droogijs is de vaste vorm van koolstofdioxide of CO². Dit wordt vooral gebruikt om het vocht te koelen en af te schermen van zuurstof. Er ontstaat bij het contact van koolzuursneeuw met het druivensap een laaghangende nevel en lost op op een neutrale manier in de omgeving. Deze blokjes kunnen een temperatuur hebben van -80°

de warm geplukte druiven aanvat, maar ook tegelijkertijd het sap op een sterk gekoelde manier uit de persmachine komt en zo fris en beschermd in de cuves kunnen worden gepompt.



geperst druivensap wordt opgevangen onderaan de pers

hetzelfde sap nu beschermd met koolzuursneeuw

Tot onze verbazing wijzigt de meteo van dag tot dag. De zeven mooie dagen werden plots geen zeven dagen meer. De wenkbrauwen begonnen te fronsen en de planning van de pluk werd plots in vraag gesteld. Men kondigt zware regens aan vanaf woensdagnacht tot donderdagmiddag. Op zich kan dit geen kwaad omdat regens altijd een positief effect kunnen hebben op de zuurtegraad van de druiven en het suikerpercentage wat doet dalen. Voor sommige druiven (zeker bij de grenache) zou dit een godsgeschenk zijn tijdens dit superjaar. Maar Jérémy ziet het zo niet. Vermits hij zijn plukmachine ook ten dienste stelt van collega-wijnbouwers (uiteraard onder betaling), ziet hij zijn planning letterlijk in het water vallen. Iedereen wil plukken voor de regen of iedereen wil plukken drie à vier dagen na de regen. Daartussen komt dan ook een opgewonden Coralie die persé haar plukmomenten wil doordrukken. Jérémy knikt en zegt overal ja en wij als cavisten moeten daarvoor klaar staan, niet meteen wetende wat in welke cuve uiteindelijk moet terecht komen. Want, wat weinigen weten, de wijnen van Coralie worden door Jérémy gemaakt. Je voelt de spanning stijgen. Iedereen tevreden stellen gaat dus niet. Terwijl ik met Fabien goed opschiet in de vinificatiekelder, zie ik het humeur van Jérémy met het uur versomberen. En dan wordt hij moeilijk in te schatten. De vermoeidheid van de vier voorbije intensieve dagen is het peper & zout op zijn alom gekende karakteriele stemmingswisseling. Tot overmaat van ramp is onze tractorist Louis in slaap gevallen achter het stuur, na het nachtwerk met de plukmachine, en is hij van de baan geraakt en overkop gegaan. Na hospitalisatie en met een hoop kneuzingen was hij plots enkele dagen werk onbekwaam. Een slechter moment was onmogelijk. We sloten dinsdagavond om 19u af, niet meer in de beste omstandigheden. De Teddybeer Jérémy is weer een Brombeer Jérémy geworden. Maar dat ben ik al 24 jaar gewoon. De kunstenaar zal nooit meer veranderen en wat belangrijk is: morgen is het weer (een andere) dag. Hopelijk vind hij dan wel eens zijn slaap.

Dinsdag 3 september begon letterlijk en figuurlijk zonder wolkje aan lucht. Het schema werd gevolgd en er werden nu op vier fronten volop syrah binnengehaald. Syrah van de Plan de Dieu van Jérémy, syrah van de lieu-die La Verde voor de Vacqueyras van Jérémy, de syrah van Coralie en de druiven voor de cuvée van Tity (Thiery = de partner van Coco) die sinds vorig jaar ook wijnbouwer is geworden. Deze oogst wordt in een bijzondere constructie meegenomen met Domaine de la Ganse (= Coralie), maar verzwaard andermaal het werk en het volume in de

vinificatiekelder. Alles verliep goed van 6u 's morgen tot 16u in de namiddag. Tegen alle weervoorspellingen in verscheen in de verte, vanuit de Luberon een impressionante zwarte wolkenformatie die zelf Frankenstein zou hebben doen bibberen. Het kwam met een behoorlijke snelheid op ons af. De voorbode was een windhoos die de temperatuur van 35° op nog geen half uur tijd deed dalen naar 25°. En toen barste de hel los. Om 17u moesten alle plukkers beschutting zoeken en werd alles gestaakt. De tractoren met de oogst werden op hels tempo binnengeropen en zo vlug mogelijk in de kelder verwerkt. Ondertussen waren de eerste regendruppels al veranderd in een stortvloed. Het dakzeil van Meharietje woog door van het regenwater. Het heeft sinds dan niet meer gestopt met regenen. De nacht op woensdag op donderdag 5 september is er bijna 80 ml regen uit de lucht gevallen. Terwijl het donderdagmorgen opnieuw opklaarde en mooi weer werd, was het onmogelijk onze plukactiviteit te herstarten. Door de drassigheid van de grond en de nattigheid van de wijngaard, konden we geen zinvol werk beginnen. Maar werk genoeg in de cave. We houden ons van dit rustig moment nuttig bezig om de 'bourbes'¹⁷ van de koud gehouden witte wijnen te scheiden van de wijn en ze te klaren en te filteren. Dit is een stevig kwalitatief werkje waar je gerust alleen een halve dag zoet mee bent. De bourbes mogen nooit zo worden weggegooid, omdat die ongelooflijk veel smaakelementen bevatten en organismen (ook veel natuurlijke gistcellen) bevatten die een meerwaarde zijn voor de complexiteit van onze witte wijnen. Een goede metrisatie van de déboubage is een element om hoogstaande witte wijnen te kunnen maken. De keuze van de natuurkalk die men nodig heeft om dit proces uit te voeren is zeer streng voorgeschreven in de biodynamische wijncultuur en moet uiterst gedoseerd toegevoegd worden.



**Ontdaan van alle 'modder',
gaat de klare wijn in de cuve**



**de "déboubagefilter met de aangekoekte
modder van achtergebleven pitjes en pelletjes**



**de cuve met de bourbe
gemengd met biokalk**

De dag verloopt daardoor bijzonder zinvol. We gaan zaterdag bekijken hoe de wijngaarden hebben gereageerd op deze korte zondvloed. Maar één zaak was duidelijk, geen hagel en geen enkele wijngaard heeft schade geleden. Meer zelfs, ik zie de donderwolk boven Jérémy ook langzaam

¹⁷ De 'bourbes' zijn de onzuiverheden (in de positieve zin van het woord) die door de mazen van de wijnpers mee zijn gezogen in de cuves van de witte wijn. Door de wijn in koude maceratie te steken dalen deze deeltjes (pitjes, stukjes pelletjes, minuscuul overbleven druifvlees, etc..;). We scheiden deze 'bourbe' (in het Nederlands wordt weinig vlijend vertaald als modder) van de wijn in wording en voegen deze in een speciale draaicuve. We doen daar neutraal smakende biokalk in (vroeger deed men dit ook met eiwit) die deze onzuiverheden vastkleeft. Deze brei doen we dan door een grote filter, waarbij de kalk met onzuiverheden blijft aankleef aan de filter en het zuiver sap doorstroomt in de wijn. Gans dit proces heet 'déboubage', waarvoor geen aangename Nederlandse vertaling voor bestaat. Dit proces doe je best nog voor het druivensap in volle vergisting gaat.

verdwijnen en veranderen in een grijs dat verklapt dat deze regen wel hetgeen de grenaches nodig hadden. De stress van de voorbije drie dagen heeft zicht gesublimeerd in een soort voldoening. Maar nu is het wel duidelijk dat meer regen deze voldoening bij de keel kan grijpen. De weervoorspelling zijn weer onduidelijk en grillig. De spanning stijgt, want 4/5 van het fruit hangt nog aan de ranken. Geen enkele clairette, bourboulenc, grenache, mourvedre, cinsault of counoise is geplukt. En zeggen dat ze zondag weer regen aankondigen.

Sarrians, 16 september 2024

De regenval van 3 en 4 september heeft geresulteerd in een hoeveelheid van 80ml/m², wat behoorlijk veel is voor een korte periode van 9 uren. Het is wel een zegen gebleken voor de wijngaard en het suikergehalte is met 1,5% gedaald, terwijl de pH van de druiven ook gedaald is, wat neerkomt op een lichte zuurstijging. We hebben tussen 5 en 7 september amper geplukt om de druiven de kans te geven deze inhoudelijke transformatie goed te laten assimileren. Op zondag 8 september is er nog eens 30ml/m² zachte regen gevallen en zijn de temperaturen sterk beginnen dalen naar 25° overdag en 15° 's nachts. Op 11 september is de mistral opgekomen en heeft gedurende 6 dagen heftig tekeer gegaan, wat opnieuw een zegen was voor de wijngaard, waardoor de complexiteit van de druiven er enkel mooier begonnen uit te zien. In die periode lanceerde ik een filmpje op facebook om duidelijk te maken dat de oogst in Vacqueyras mogelijks wel indrukwekkend zou kunnen worden en dit met de bedoeling om de misverstanden in de Belgische pers de kop in te drukken. Wanneer de (Belgische) pers over het wijnland Frankrijk bericht, is het alsof dit land enkel bestaat uit Bordeaux, Bourgogne of Champagne. Dat ze daar op de sukkel zijn in 2024, doet niets af aan het feit dat wij met toeters en bellen van alle daken moeten schreeuwen dat het in de (zuidelijke) Rhône gewoonweg fantastisch wordt. Terwijl ik zowaar in de wolken liep van contentement, kreeg ik op quasi hetzelfde moment een dreun van jewelste. De 'cloud' kreeg plots een andere betekenis. Op zondag 8 september werden al mijn rekeningen bij ING gehackt en gedeeltelijk geplunderd. Andere rekeningen bij andere banken bleven buiten schot. Het gigantisch probleem lag dus bij ING. Gedurende drie dagen was het alle hens aan dek om alles recht te trekken. Mijn geplande korte plukstop van 12 tem 15 september om naar een huwelijksfeest te gaan, kreeg plots een urgent bijkomende beangstigende reden om in België alle alarmklokken te laten luiden. Terwijl ik op vrijdag de 13^{de} mijn computer volledig heb laten screenen en resetten (het probleem bleek helemaal niet daar te zitten), ben ik op zaterdag tijdens de volledige morgen op het politiekantoor aangifte gaan doen om deze zware criminaliteit te laten registreren. Door het feit dat er 8 rekeningen geïnfecteerd waren (niet alleen privaat), was de aangifte zeer complex. Meer dan 400 valse transacties werden uitgevoerd, van de ene rekening naar de anderen, nieuwe rekeningen op mijn naam werden plots zichtbaar en werden twee namen clandestien aan mijn mandaathouderschap toegevoegd, zonder mijn toestemming. Allemaal eigenaardig dat dit zomaar kan en dat de cybercrimedienst van ING dit niet heeft kunnen tegenhouden. Ik verkeerde in shock. Ondertussen heeft ING mijn geplunderde private rekeningen opnieuw aangevuld uit hun recuperatiefonds, terwijl er nog twee rekeningen van vzw's moeten worden gecorrigeerd. Dit verhaal krijgt nog een staartje van jewelste.

Gelukkig kon ik mijn zinnen wat verzetten op het fantastisch huwelijksfeest van Sofie en Wouter. Het heeft ons weer gekatapulteerd naar onze jeugd, waarbij de grote emotionele achtergrond bij ons altijd is blijven nazinderen. Pascale Mahy zou het fantastisch gevonden hebben. Het was lang geleden dat de ochtend zo vroeg was. We moesten immers enkele uren later terug naar Sarrians.

Mijn terugweg naar Sarrians en mijn zwaar geladen auto was op zondag 15 september rijkelijk gevuld in aanwezigheid van vier dames. Hoewel het vertrek onverwacht chaotisch verliep door een wanhopige zoektocht naar mijn verloren gewaande portefeuille, was het duidelijk dat de wolken rondom mijn hoofd verre van verdwenen waren.



De tussenstop in Beaune was voor mij de noodzakelijke brainchanger. Toen we op 16 september in Sarrians aankwamen waaide de mistral nog in volle hevigheid. Het was alsof we niet weggeweest waren. Morgen sluit ik weer aan bij het kelderteam. Françoise is nu ook van de partij en heeft met de aanwezigheid van haar zus Anne en moeder Vivianne een aangenaam gezelschap. Ik ben nieuwsgierig wat er allemaal gedurende deze vier dagen is gewijzigd in de kelder van Jérémy. Met artiesten werken blijft altijd een uitdaging en blijft vooral altijd spannend!

Sarrians, 19 september 2024

Er zijn dingen in het leven waar je naar uitkijkt, andere dan weer niet. De hel van de hacking zweeft nog in de catacomben van mijn geest. Het stilzwijgen van de bank maakt alles nog verontrustender. 'We zijn ermee bezig' is nu echt niet het antwoord waarmee ik na 10 dagen onwetendheid gediend ben. Jérémy zit blijkbaar in eenzelfde hel, dan wel van een andere orde. De voorbije dagen is de 'blauwetongenziekte' vanuit onze contreien overgewaaid naar Frankrijk en is de kunde van Jérémy op verschillende plaatsen aangetast. Toen ik op 17 september in de vroege mijn werkzaamheden weer opnam, zag ik een vermoeide en bedrukte wijnboer ijsberen in het aanschijns van de zonsopgang. 4 schapen waren gestorven en 7 hadden erge koorts en werden in quarantaine gestoken. Tijdens de pluk moet hij nu hals overkop al zijn schapen bijkomend inenten voor het te laat is. Dat zijn nu dingen waar je absoluut niet naar uitkijkt, wanneer de hevigheid van de pluk volop loeit. Gelukkig was Louis weer van de partij en kan hij de plukopdrachten met de plukmachine voor derden uitvoeren, zonder Jérémy daarmee verder te belasten.

Toch moeten we nu belangrijke vinologische beslissingen worden genomen. Tijdens mijn korte afwezigheid werden de laatste witte druiven (vooral clairette) geoogst en konden we nu ten volle spelen met alle cuves met witte wijn, om de perfecte assemblage te maken. De oogst van de witte druiven is gewoonweg schitterend en de wijn in wording laat na de eerste dagen fermentatie veel

goeds vermoeden. Ook het volume van de witte druiven is bemoedigend en staat in schril contrast met de toch wat tegenvallende cijfers in rood. Tussen onze miserie in, beslissen Jérémy en ik om alle wijngaarden een laatste inspectie te geven om de planning voor de pluk voor deze week definitief vast te leggen. Het klimaat is voor een keer onze 'mededenkende' partner en de mistral van de voorbije dagen heeft een fantastisch effect gehad op de maturiteit van de druiven, waarbij vooral de grenaches een boost hebben gekregen. Ook de zachte temperaturen overdag (25°) en de frisse nachten (14°) zorgen voor een ideale rijpingscurve in de druif. Het zal dus mogelijks een grenache-week worden. Het zal ook een beetje van moeten zijn, want diverse grillige meteo's kondigen tegen het eind van de week weer wat nattigheid aan. De spanning stijgt. De keuzes zijn belangrijk met welk perceel we moeten beginnen. Op nog geen uur tijd sjeesden we met onze oranje flash-gordon-Mehari door de wijngaarden en hadden we 11 percelen geïnspecteerd en de volledige strategie vastgelegd.



Elke wijngaard wordt vooraf gemeten op twee niveau: manueel met de een refractometer en via laboanalyse door een sample van 100 druifjes per perceel.

De metingen waren zeer bemoedigend en de kwaliteit was top. Geen twijfel mogelijk. De supergrenaches voor de cru Vacqueyras gaan deze week voor de bijl. Op 17 september plukten we de mooiste druiven (grenache en cinsault) voor de Passion Vacqueyras van Jérémy en op 18 september startten we met de druiven (grenache en syrah) van de Clos des Frères. Voor het eerst werd onze triermachine zwaar op de proef gesteld. Op 19 september was de basis-cuve van de nieuwe Clos 2024 een feit.



Streng selectie van de druiven op de nieuwe trier-trilband

Sarrians, 1 oktober 2024

We nemen een sprong van meer dan 10 dagen, gewoonweg omdat ik geen tijd heb gehad om iets zinsvol op te schrijven. De dagen gingen open en toe. Voor ik besepte dat de dag erop zat, begon de wekker al om 6u30 te rinkelen voor een nieuwe werkdag. Ook de korte aanwezigheid van diverse familieleden vulde de dagen als geen ander en werd er veel culinair geëxperimenteerd. In de week van 23 september tot eind september werd er hevig geplukt en werd het werk in de kelder routineus afgehandeld als een geoliede machine. Zowel ikzelf, Camel als Fabien (de chef in de cave) zijn perfect op elkaar ingespeeld en Jérémy moest amper tussenkomen in de talrijke operaties waarmee we bezig waren. Af en toe kwam een vierde kracht, Périne, ons ook bijstaan, waardoor we echt topwerk aan het afleveren waren. Het ballet van remontages, soutirages, delestages, batoneren en uiteindelijk décuvages¹⁸ was aandoenlijk om te zien en verliep nog nooit zo harmonieus. De rol van cavist Fabien is in dit verhaal niet te onderschatten. De basis van een succesvol wijnjaar begint altijd in de wijngaard. Zonder mooie druiven, nooit mooie wijnen. Maar de mooie druiven kunnen om zeep geholpen worden door foute beslissingen in de kelder of door slordigheden in de vinificatie. Zelfs met matige kwaliteit van druiven, kan je met deskundig bowerk in de kelder het millésime nog redden. Welnu, dit jaar kan ik met euforie zeggen dat we zowel in de wijngaard als in de kelder top waren. Prachtige druiven (op enkele uitzonderingen na) kwamen ons tegemoet, waarmee we kundig aan de slag mee konden gaan. Alle ingrediënten waren aanwezig om van dit millésime iets prachtig te maken. De kwaliteit van de oogst was voor Jérémy een bevrijding, het proces van vinificatie met Fabien was voor mij een bevrijding. Compleet anders dan vorig jaar, wat tijdens post-fermentatie van de wijnen het één en ander mis is gelopen, waardoor Jérémy waarschijnlijk geen Vacqueyras Passion 2023 op de markt zal brengen. Zo zie je maar. Wijn maken is meer dan landbouw. Wijn is kunst, wijn is kunde, wijn is natuurbeheersing, wijn is uiteindelijk passie.



Erwin in volle battonage van de houten vaten



Fabien doet een 'remontage à l'air'



Périne in volle aktie bij de cuvée 'G'

¹⁸ Remontage = is de wijn (die onderaan de cuve zit) langzaam oppompen en over de most laten vloeien. Dit kan op een gesloten manier (zachte manier), dit kan op een heftige manier (à l'air) om de natuurlijke gistcellen te activeren

Délestage = is het tijdelijk scheiden van de wijn van zijn most, om het gistingsproces wat te vertragen, maar vooral om de temperatuur (en de effecten ervan) van het gistproces te doen dalen.

Décuvage = is de wijn uit zijn vinificatiemodus halen na volledige vergisting, waarbij de vin de goute (de natuurlijke vergist wijn) gescheiden wordt van zijn most, die op dat moment in de wijnpers beland en resulteert in zijn vin de press, die afhankelijk van de kwaliteit met de vin de goute wordt vermengd. Daarna treedt de volgende fase in van de vinificatie, zijnde malolactische gisting.

Batoneren = is het roeren van de wijn in het vat om de 'lie' goed te mengen met de 'jus'



Fabien in voorbereiding van een décuva



Camel en Mousef moeten naar boven om de délestage te controleren



Fabien kuist de cuve uit, nadat de most in de wijnpers is gedropt

Op 23 september werden de grenachedruiven van de Folie geplukt. Ondanks de mooie kwaliteit, was het volume een grote ontgoocheling. Het gebied rond Plan de Dieu blijkt een grote weerbots te hebben gekregen van de weelderige oogst van vorig jaar. Het is alsof de plant wat adem heeft terug genomen en ons duidelijk wil maken dat het niet alle jaren feest in de tent is. De oogst van de grenache op het terroir van Plan de Dieu is 55% lager dan vorig jaar en dat is een serieuze streep in onze economische rekening. Ondanks mijn euforie over het millésime 2024, is er een tweede tegenvaller: de kwaliteit van de counoise heeft de vele regens niet goed overleefd en trekt in feite op niets. We gaan ze hoofdwarschijnlijk niet gebruiken in onze cru-wijnen. Deze twee tegenvallers wegen echter niet op tegen de schoonheid van de rest. We gaan er nu alles aan doen om deze schoonheid op de juiste manier te vertalen in de fles. Het feit dat we onze oogst hebben afgesloten met de pluk van onze oudste grenaches op 26 september 2024 om er een nieuwe cuvée 'G' van te maken, wijst op de pracht van dit millésime. We maken trouwens enkel de 'G' in uitzonderlijke grenache-oogstjaren.



De cuvée 'G' in een splinternieuw bourgondische houten cuve

Op 27 september verlieten de meegereisde familieleden onze biotoop en bleven we verweesd achter. Geen tijd om te treuren en de leuke herinneringen van de voorbije dagen voor de geest te halen, want die dag werd met de volledige ploeg ook het plukseizoen 2024 feestelijk afgerond met de traditionele grillade van schaaap. De plukkers kunnen nu gaan. Het precisiewerk van de cavisten begint nu echt te lopen.



De ontlading na een succesvolle pluk met de volledige equipe

Sarrians, 4 oktober 2024

De vinificatiekelder is compleet gevuld. De meer dan 40 cuves zijn in volle activiteit. De aroma's van gistend sap doen de verbeelding spreken. De rode Clos 2024 groeit met de dag en bestaat uit 15% overrijpe syrah met steeltjes en 85% prachtige grenaches van drie verschillende percelen. De witte Clos houden we koel in afwachting van de toevoeging van zijn bourbes, maar smaakt nu reeds zeer vol en breed, bestaande uit ongeveer een gelijkwaardig percentage van clairette, viognier, bourboulenc en roussanne. We proberen hier te voorkomen dat hij in malolactische gisting gaat. Er werden ook twee nieuwe eiken vaten gevuld met dit heerlijke sap. De eerste

décuvages worden met zorg uitgevoerd om plaats te maken voor de déléstages van de mooie grenache. Terwijl Jérémy en zijn wijngaardteam al volop de geplukte wijngaard aan het opkuisen en aan het inzaaien zijn met grassoorten, zijn wij in de kelder volop gekomen in de kwalitatieve opvolging van de vinificatie. Veel stalen en analyses werden genomen, veel overleg rond de verdere verloop van de maceratie, cruciale beslissingen rond het al dan niet laten verlopen van de malolactische gisting bij de witte wijnen en vooral nauwkeurig opvolgen van de densiteiten van het sap om te voorkomen dat er restsuiker overblijft. We gaan geen fouten meer tolereren, die we vorige jaar onbewust wel hebben gemaakt. De kelder wordt ook periodiek volledig gedesinfecteerd om elke vorm van bacteriologische infecties te vermijden. Vorig jaar is o.a. 'brett'¹⁹ toegeslagen op talrijke houten fusten, waardoor we de wijn (hoofdzakelijk ensemblagewijn van syrah) in de goot hebben moeten gooien. Wijnmaken is zelfs na 24 jaar steeds een stevig leerproces, zeker wanneer je moet voldoen aan de bio-dynamische 'cahier-de charge'.



desinfecteren van de vinificatiekelder

volledige opkuis van de geplukte wijngaard + inzaaien met grassen

Tijd om te concluderen. Want op 7 oktober staat een hoop besognes in Gent ons op te wachten.

Het wijnjaar 2024 in Frankrijk wordt geen eenduidig verhaal. De regen en grote vochtigheid doorheen het jaar, zelfs tot in de pluk, zal in sommige wijnregio's zijn sporen nalaten. Maar het millésime 2024 wordt in Vacqueyras een verrassing. Mijn grote opgetogenheid over een superjaar in de Rhône moet ik sterk nuanceren. Een kort bezoek bij Rodolphe de Pins (Baron de Montfaucon) heeft mij geleerd dat aan de overkant van de Rhône de meeldauw zwaar heeft toegeslagen en dat de oogst zwaar tegenvalt. Niet elke appellatie heeft de toevloed aan regen goed kunnen verwerken in 2024. Ook blijkbaar niet in de Rhône. Zelfs in Châteauneuf-du-Pape was niet iedereen gelukkig

¹⁹ Brett is de verkorte naam van 'brettanomyces' en is een wilde gistcel die vaak in onhygiënische wijnkelders aanwezig is. Ze wordt vaak geactiveerd in vochtige houtrecipiënten of nestelt zich graag in restsuikers in de wijn. Het is een gistsoort die de wijnbouwer we liever kwijt dan rijk is, omdat die de oorzaak is van kartongeuuren, muffigheid of zweetaroma's in de wijn. Vaak zijn fruitvliegjes de dragers van brettanomyces. Deze gistcellen zijn schadelijk voor wijn, maar niet noodzakelijk voor bier. Bij geuze, kriel en lambic wordt deze gist gekoesterd, waardoor hij ook de naam krijgt 'brettanomyces bruxellensis'

met sanitaire toestand van de wijngaard in 2024. Daarenboven is na het overvloedig en gutig wijnjaar 2023 sommige wijngaarden in bepaalde wijnregio's in sluimermodus gegaan en hebben qua volume niet zoveel gegeven, ondanks de perfecte kwaliteit. Plan de Dieu was zo'n regio. De productie van een lekkere rode Folie des Frères zal dus bijna gehalveerd zijn.

Dus naar de definitieve kwalitatieve resultaten voor de Rhônevallei is het nog bang afwachten. In ieder geval voor de appellatie Vacqueyras (en waarschijnlijk ook voor Gigondas) wordt 2024 een boeiend, mogelijks schitterend millésime. De accenten die de wijnbouwer 'en surplus' kan geven, zal maken of de wijn outstanding zal worden.

In Vacqueyras waren de syrahs, de grenaches en de mourverdes in topvorm. Ook de cinsault hebben de vele regens goed doorstaan. Enkel de counoise heeft behoorlijk afgezien, terwijl ook de clairette niet het beste heeft gegeven dat we gewoon waren.

Maar de tevredenheid is alom. Het jaar van de bevrijding heeft zijn vruchten afgeworpen. De teerlingen zijn geworpen. De komende weken zal de expressie van het millésime zichtbaar worden. Met een klein bescheiden feestje met onze vieren (Jérémy, Fabien en wij) hebben dit millésime uitgezwaaid en de botteling van mijn rode Clos 2023 ingeluid. Hoe ik die avond heb geëindigd weet ik niet zo goed meer en Jérémy hebben ze nog (zonder erg) uit de gracht moeten trekken met de tractor. Als de riem eens afgelegd moet worden, dan doen we het goed.



Op Domaine les Ondines is alles tot rust gekomen. De wijn is gemaakt en moet nu tot zijn apotheose uitgroeien. Met Fabien in de kelder speelt Jérémy op zeker. Ik kan met een gerust gemoed Gentwaarts gaan. Op 13 oktober zijn er immers gemeenteraadsverkiezingen en mag ik mijn democratische plicht niet over het hoofd zien. Alles voor Gent. Los van het feit dat ik mij meer en meer Vacqueyrasien voel, blijf ik in hart en nieren een volbloed Gentenaar. Ik zou mijn diep ongelukkig voelen moest ik nooit meer mijn drie torens kunnen zien. Niets mooier om van uw eigen glas Vacqueyras te kunnen genieten onder het goeddunkend oog van de Gentse draak op het Belfort.

Of hoe twee werelden mijn leven altijd zullen bepalen.



Tot volgend jaar voor onze 25^{ste} oogst

Fasten your seatbelts



ED, Sarrians 5 oktober 2024