

Wijnpluk 2014: Clos des Frères

“Een verhaal van veel hoogtes en een paar laagtes”

Deel 1: maandag 15 september 2014

Een week verder en nu pas de tijd gevonden om mijn eerste overpeinzingen over dit millésimes neer te schrijven. De enige reden van deze laattijdige ingeving is het omslaan van het weer, waardoor de vlucht van het wijnveld naar de laptop een noodgedwongen handeling werd. In de verte hoor ik het gedonder op mij afkomen, terwijl de bliksemschichten ergens 100km ten zuiden van ons de wijngaarden van de Languedoc aan het neersabelen zijn. Het grote aangekondigd onweer is ons andermaal gespaard gebleven en heeft zich in alle hevigheid verderop genesteld. Enkel wat zachte regen om 17u was de uitloper van de eerste regendag in Vacqueyras. Het was tot nu toe indrukwekkend mooi geweest.

Wat vooraf ging

Toen we eind maart 2014 de botteling van de witte Clos en de Folie 2013 organiseerden (dat effectief doorging eind april), was de vegetatie in de wijngaarden van Vacqueyras amper opgeschoten. De winterslaap van de wijnrank duurde precies wat langer dan normaal. De verwarrende warme natte winter zou daarvan misschien de oorzaak kunnen zijn. Toen we met Commanderie Osiris eind mei de wijngaarden van de noordelijke Rhône onveilig maakte, was de vegetatie plots in volle hevigheid ontsproten. Dit bleek ook het geval te zijn in de zuidelijke Rhône. Behoorlijk veel regen en matige temperaturen voor de lenteperiode bracht de floraison wat vroeger op gang dan vorige jaren. Toen we in juli de wijngaarden inspecteerden, waren de talrijke twijgen zeer ver opgeschoten en deed een vroege pluk vermoeden. Ook de weelderigheid van de wijngaarden en de vele trossen was een schril contrast met het wijnjaar 2013. Sinds lang hadden wij geen vendange-verte meer gedaan, maar nu was het echt noodzakelijk om het fruitgeweld van de jonge wijngaarden in bedwang te houden. We willen immers nooit bij Clos des Frères de 35hl/ha overschrijden, wat impliceert dat er maximaal 4 à 5 trosjes aan één rank mogen blijven hangen. De zomer verliep quasi perfect. Niet te hoge temperaturen en de regelmatige buien deden sommige al dromen van een supermillésime. Rondom ons werden wij getroffen door vreselijke verhalen van kapotgehagelde wijngaarden. Deze catastrofes trof de Zuidelijke Rhône gelukkig niet, op enkele lokale plaatsen en de wijnregio van de Ardeche na. Natuurlijke maakten de journalisten er weer een eigen verhaal van, alsof de ganse hagelwereld is losgebarsten over de gehele Franse wijnbouw. Niets is minder waar en de Rhône is mooi blank gebleven van klimatologische ravages. Dus de vooruitzichten waren in de zuidelijke Rhône ronduit

schitterend. Enige bemerking: de vele regenbuien (vooral 's avonds) en de lage frequentie van de mistralwinden dit jaar konden een risico inhouden van mogelijke schimmelvormingen op vroegrijpe rassen, zoals de viognier en de syrah. Vanuit onze bio-aanpak staan wij immers niet te springen om bij elke regenbui de wijngaarden te bewerken met wat dan ook. Deze relatief vochtige omstandigheden heeft er wel voor gezocht dat de rijping van de druiven niet versneld werd. In overleg met Jérémy zijn wij pas in de tweede week van september 2014 naar Sarrians afgezakt om de plukactiviteiten op te starten. De toekomst oogde mooi.

Ik had mijzelf een paar ambities toegeëigende voor de komende maand:

1. Drie leuke wijnen maken (Rode en Witte Clos des Frères en de Folie des Frères)
2. De assemblage van Clos des Frères 2013 vervolmaken
3. De werkzaamheden in SVHG stringent volgen
4. 6 boeken lezen
5. 400 kilometer fietsen als eerste training voor Tour des Frères 2015
6. 4 kilo afvallen
7. In de plukbezigheden toch nog tijd vinden voor een origineel vakantiemoment

Nieuwsgierig of me dit allemaal lukt?

De eerste plukweek

Ons jaarlijks vertrek naar het zuiden is steeds een moeilijke bezigheid. Het verplicht nummer om september te blokkeren in onze agenda begint door te wegen. Dit jaar treft de dubbelzinnigheid van deze verhuis ons des te meer. Vooreerst waren we echt toe aan wat vakantielucht nadat we deze zomer hard aan diverse nieuwe dossiers hadden gewerkt binnen Solidariteit voor het Gezin. Daarnaast komt deze maand plukbezigheid bijzonder ongelegen omdat er heel wat op til staat in mijn professionele omgeving: lancering van een volledig nieuw wagenpark in de tweede week van oktober, de oplevering van ons nieuw complex te Lokeren met de start van ons nieuw kinderdagverblijf in oktober, de voorbereidingen van de ontwikkeling van onze nieuwe hoofdzetel tegen begin van volgend jaar gekoppeld aan een volledig nieuwe manier van werken, de strategische participatie van Solidariteit voor het Gezin in nv Mederi wat buskruid zal geven in de sector van de thuisverpleging, de officiële openingen van twee nieuwe thuiszorgafdelingen te Lokeren en Oudenaarde tegen begin december, de finalisering van ons nieuw digitaal platform dat live zal gaan in december, de talrijke nieuwe samenwerkingsakkoorden met commerciële spelers, het zorggarantieproject met onze partnermutualiteiten, het afwerken van een financieel-technisch plan voor ons megadossier te Anderlecht.... Enfin, een eindejaar zoals geen ander, waarbij –ondanks de goede voorbereidingen- de talrijke onzekerheden en verrassingen mij op afstand zenuwachtig maken. Het is voor de eerste keer dat ik naar Sarrians ga met de zekerheid dat ik niet alleen ga werken in de wijngaard. De laptop of ipad

zal mogelijks evenveel uren aanstaan, als de momenten dat ik in de wijngaarden zal vertoeven.

Ik was nog niet vertrokken of ik kreeg de eerste opdoffer te horen die mijn verblijf in Sarrians quasi onmogelijk maakte. Nee, het heeft deze maal niets met Jérémy te maken. Mijn schoonbroer die in Sarrians verbleef, wees mij op het feit dat er al vier dagen geen internetverbinding was en dat de wifi, noch telefoon functioneerde. Wetende dat de telefoonlijnen in landelijke gebieden in Frankrijk zeer broos zijn en dat wij met dit probleem al meerdere malen zijn geconfronteerd geweest, sloeg de paniek in mijn buik. Vertrekken naar Sarrians voor een maand, compleet afgesloten met mijn thuisbasis, zijnde Solidariteit voor het Gezin, was geen optie. In een lichte Vlaamse colère heb ik de vrijdag voor mijn vertrek France Telecom geterroriseerd. De dame aan de overkant, nadat ik elvendertig keer werd doorverwezen, kon mij uiteindelijk bevestigen dat “oui, monsieur Devriant vous avez un petit problème avec votre ligne et nous allons résoudre ce problème jeudi prochain”. Op zo momenten verliest elke zinnige burger zijn redelijkheid. Bijna een week wachten voordat ‘le petit problème’ kan worden aangepakt knevelt elke zenuwpees in uw lichaam. Toch enigszins mijzelf onder controle houdend: “Madame, si ce petit problème n’est pas résolu d’ici lundi, alors ce petit problème devient pour vous un tres gros problème!” France Telecom heeft mij daarna nog drie keer doorverwezen naar diverse technische diensten, waarbij ik uiteindelijk absoluut niet kon uitmaken wanneer het ‘petit’ probleem zou zijn opgelost.

Vrij onrustig ben ik en Françoise dan toch op zaterdag 6 september vertrokken naar Sarrians. Bij onze aankomst in ons bescheiden zomers stulpje was het weer schitterend, de ontvangst grandioos en het huis in perfecte staat. Meer nog, mijn schoonbroer wist mij te vertellen dat het internet ‘plots’ weer functioneerde. Ik heb mij die avond met mijn schoonbroer en schoonzus en de aanwezige schoonouders onder een overdonderde mooie sterrenhemel stevig bezat van contentement. Onze maand plukbezigheid zou toch geen nachtmerrie worden.

Zondag heb ik Jérémy proberen contacteren, nadat ik een vlugge blik had geworpen op de wijngaarden. Ik had een zeer goed gevoel, maar kon dit niet delen met mijn compagnon de route. De bereikbaarheid van Jérémy is er de laatste tijd er niet op vooruit gegaan en zijn antwoorden op mijn mails en sms’ns zijn historische gebeurtenissen om te koesteren. En zo verviel ik algauw in een Zuid-Franse berusting, waarbij het soelaas mij morgen wel zal overvallen. Ondertussen verbleef ik in een korte vakantieroes en werden wij uitgenodigd door Gorgi & Vivi (mijn schoonouders) om hun laatste avond samen te vieren in een sterrenrestaurant in de buurt. Le Saule Pleureur in Monteux is een voortreffelijk restaurant en heeft met de sommelier Andre Mazy (de vroegere eigenaar van La Mère Germaine in Chateauneuf-du-Pape) een attractie bij.

Nadat we maandagochtend onze ouders en schoonbroer/zus hadden uitgezwaaid, ben ik onmiddellijk naar Domaine les Ondines gereden om de temperatuur van de nakende pluk

wat te kunnen opsnuiven. Groot was mijn verwondering dat Jérémy vol in de weer was met de vinificatie van de eerste druiven die hij de nacht van zondag op maandag machinaal heeft geplukt. Waarvoor dat goed was, mag Joost weten. De eerste drukte was voelbaar, hoewel alles bijzonder in slowmotion verliep. Ik kon niet geloven dat hij begonnen was, want niets was in orde.

Bij een normale wijnbouwer en in normale omstandigheden bereid je je goed voor op de meest cruciale wijnmaand van het jaar. Je maakt dat uw machines gecheckt zijn, dat uw tractoren rijden, dat uw vinificatieruimte opgeruimd is, dat de ruimte waar de druiven moeten binnenkomen vrij is van kartonnen dozen of expeditiepaletten, dat de cuves leeg zijn en mooi gereinigd, dat al uw administratieve besognes achter de rug zijn en dat alles proper is. Welnu, bij Jérémy niets van dat alles! Jérémy is dan ook geen normale wijnbouwer. Hij deed andermaal zijn reputatie alle eer aan. Ik kon mijn ogen niet geloven. Zijn bureel was een slagveld, zijn ontvangstruimte voor de druiven was net een stapelhuis van wijndozen, er stond ergens een tractor in de wijngaarden al na één dag in panne, de garagepoort in de kelder (toegang naar de wijnpers) is naar beneden gestort, op een haar na op het hoofd van onze cavist Frederique, één vinificatiecuve vol met (verkochte) Rhônewijn van vorig jaar was nog niet afgehaald door de négoce en tot overmaat van ramp was zijn onschatbare administratieve medewerker Claudine voor drie maanden out als gevolg van een pijnlijk accident. Mijn vakantieroos was volledig in rook opgegaan. Jérémy liep als een zombie in zijn cave, zoekend naar wat structuur in zijn leven. Ik heb hem al jaren duidelijk gemaakt dat deze zoektocht hopeloos is. En toch begint hij in dergelijke omstandigheden de pluk, om zijn eerste rosé te maken. Een beslissing die ik vanuit structureel oogpunt waanzinnig vind, maar nadat ik de druiven en de wijngaard heb gezien een meer dan terechte kunstzinnige beslissing was. Jérémy blijft mij verrassen, wat in een zekere zin mijn verblijf in Vacqueyras verbazendwekkend boeiend houdt. De onvoorspelbaarheid van deze gast is het cement van onze vriendschap, terwijl hij dagelijks moet vaststellen dat meer en meer mensen hem niet kunnen volgen. Niet te verwonderen dat deze knappe nonchalante wijnkunstenaar een eeuwige vrijgezel zal blijven. De dagelijkse confrontatie in de maand september met mijn overgestructureerde ik en de chaotische Jérémy vormt als 15 jaar een deel van onze vakantie in de Provence.

Wij zijn de dagen daaropvolgend met man en macht de cave beginnen opruimen en te repareren wat moest hersteld worden. We hebben Jérémy opgesloten in zijn bureel om weer wat orde op zaken te brengen met zijn administratieve verplichtingen die reeds twee maanden eerder binnen moesten zijn. Tegen woensdag begon het humeur van Jérémy weer helder te worden en werden de eerste druiven voor de vin de table (verkocht in Bag in Box) binnengebracht. Ondertussen werd de cuve met rhônewijn weggeladen door de opkoper en is de vinificatieruimte werkbaar gemaakt. Hugo (een stagiair) en ikzelf werden op pad gestuurd met onze Mehari om de wijngaarden te inspecteren en druivenstaaltjes af te nemen. Moet zeggen dat er geen beter voertuig bestaat om door de wijngaarden te tsezen dan met dit oranje 2pk-gedrocht. De opgehaalde druifjes vliegen in de open achterkoffer in

opgestapelde emmers, die we achteraf bij het labo deponeren voor de juiste analyses. Op basis daarvan kunnen we goed inschatten welke percelen en welke druiven wij eerste moeten aanpakken. Dit is ook uiterst belangrijk voor de organisatie van de kelderwerkzaamheden en de planning. Planning: een woord dat Jérémy persoonlijk interpreteert als de “intuïtie van het moment”.

Woensdagavond kwam alles enigszins tot rust en waren we klaar voor een tweede ‘moment suprême’ in het bestaan van een wijnmaker: namelijk de assemblage van het millésime 2013 van Clos des Frères. Ik wou dit perse doen voordat de pluk effectief ontplofte. We hadden om 17u afgesproken om samen met 5 proevers de assemblage te doen: Françoise, Hugo (de stagiair), Frederique (de cavist), Jérémy en ikzelf. We zijn uiteindelijk gestart om 19u, wat op het uurwerk van Jérémy overeenkomt met ‘redelijk op tijd’. 2013 is geen evident jaar geweest en de grenache heeft het zwaar te verduren gehad met een minopbrengst van 18% bij Clos de Frères (in de streek liep dit op tot een verlies aan productie van om en bij 37%). Daartegenover heeft de syrah een wonderwel goed gedaan. De uitdaging bestond er dus in de eigenheid en de kwaliteit van Clos des Frères te garanderen met een hoger percentage syrah in vergelijking met de vorige jaren. Na twee uren proeven en discussie zijn we eruit geraakt. Geen volledige eensgezindheid, moeilijke bevalling, moeilijke keuze tussen twee resterende mooie stalen. De keuze is onherroepelijk. Dit is het risico van het vak. Ik hoop dat we er ‘kloef’ opzitten, maar mijn zelfzekerheid heeft een knauw gekregen. Twijfel is een van de grootste boosdoeners bij elke manager. Ik heb uiteindelijk een keuze gemaakt voor de meeste robuuste versie van Clos des Frères. Het feit dat Françoise het gekozen staal ook bijzonder sterk vond, heeft mij uiteindelijk overtuigd. In tegenstelling met de trend van de laatste jaren om het percentage syrah te beperken, zal de editie 2013 opnieuw evolueren naar een verhouding van 60% grenache en 40% syrah. We zijn dit gaan vieren in Café du Cours in Vacqueyras en de nachtelijke luidruchtige terugkeer in de Mehari met Belgische nummerplaat had veel bekijks. Het werd een woelige nacht, vol overpeinzingen en meer!

Vanaf donderdag 11 september zijn we er echt ingevlogen en is de pluk in volle hevigheid gestart.

We focussen ons eerst op de witte druiven (roussanne, clairette, bourboulenc) en de syrah van zowel de Côtes du Rhône als voor de Vacqueyras

De syrah doet het duidelijk minder goed dan vorig jaar, terwijl de grenache staat te blinken. De syrah heeft inderdaad geleden door de vochtige zomer en is gevoelig geworden voor vroegtijdige rottig (pouriture grise). De syrah is plukrijp, de grenache niet. We zijn op twee fronten tegelijk begonnen: een machinaal front voor de rode tafelwijnen en op manueel front voor de Côtes du Rhône en Vacqueyras wijnen. Ik hou mij dit jaar opvallend minder bezig met de kelderwerkzaamheden omdat er vier man klaar staan om de geplukte druiven te verwerken (Frederique, Hugo, Chailloui en Jérémy). Ik kan mij volop uitleven in de wijngaarden en streng toezien op de selectie van de druiven. Wanneer de sanitaire toestand van de druiven niet overtuigen, moet er strenger worden geselecteerd. Dit is het geval bij de

syrah en de cinsault. En deze selectiedrift mag je hoegenaamd niet overlaten aan Tunesiërs of Marokkanen, die wel over een enorme pluksnelheid beschikken, maar niet (kunnen) weten welk effect een niet-fenologische rijpe tros kan geven in het geheel. Het is verwonderlijk dat deze mensen zo gegeerd zijn in de wijnbusiness, terwijl ze het onderscheid tussen wijn en water niet 'mogen' maken. Nog een reden om de Islam te verafschuwen.

Dat weten de Belgische plukkers des te meer. Maar dit jaar zal ik het met Françoise alleen moeten doen....op de wijngaard uiteraard....tijdens de pluk welteverstaan.... Mijn vaste vriendenteam is gehavend uit de zomer gekomen. Patrick moet om professionele redenen verstek laten, Bob zit met rugproblemen en M&M hebben juist een drukke verhuisperiode achter de rug. De eerste week pluk hebben we evenwel goed doorstaan

Vrijdagavond werd de plukvermoeidheid verzacht met een leuk diner ten huize van Bob & Karolien. Zondagavond hebben we de eerste plukweek aangenaam afgerond, vermoeid maar voldaan, in het nieuw stulpje van M&M in Carbrières d'Avignon (Luberon). Het werd een bewogen week, waarbij het zomerweer een sublieme partner was.

Wat is de stand van zaken op 16 september wat mijn ambities betreft:

1. Nog niets van de rode druiven van Clos des Frères en Folie des Frères zijn binnengehaald, op wat syrah na. Enkel de witte druiven van de witte Clos zijn voor 90% binnen.
2. De assemblage 2013 is gemaakt. De botteling is voorzien in de week van de 1 november 2014
3. In SVHG alles onder controle
4. Aan mijn vierde boek bezig
5. De kilometerteller op de fiets staat op 58km, nog 340 km te gaan
6. Licht gevoel dat ik wat aangekomen ben, het perspectief van 4 kilo zit niet goed
7. Het vakantiemoment is reeds besproken, maar nog geen gaatje in onze agenda gevonden

De tweede week zit er veel minder positief uit op het gebied van de klimatologische omstandigheden. Ondanks het warm weer (tussen de 27 en 30°), zijn er grote onweerbuien op komst. Maandagavond 4 uren zachte regen en tegen woensdag voorspellen ze hetzelfde, terwijl donderdag een tropisch onweer mag verwacht worden. Hopen dat de grenache stand houdt!

De stress slaat toe!

Het vakantiemoment zal nog even moeten wijken.

Bezorgdheid neemt noemenswaardige proporties aan. Soms is het leuk om wijnbouwer te zijn. Soms ook niet!

Deel 2:

De miserie is begonnen. Terwijl het in Gent blijkbaar superweer is, slaat hier het noodlot toe. De zachte regen van maandagavond viel al bij al goed mee, maar heeft de biotoop ongelooflijk nat gemaakt. Dinsdag zijn we door de modder heel vroeg aan de slag gegaan om de meest gevoelig druiven te oogsten, zijnde talrijke varianten van witte druiven (clairette en grenache blanc) en de resterende syrah (die op het randje stond voor de ontwikkeling van de pouriture grise). De temperatuur blijft zwoel warm en de gemoederen geraken bedrukt. Het is nu alle hens aan dek om op twee dagen zoveel mogelijk binnen te halen. We weten immers dat woensdag een gigantische storm over ons zou kunnen trekken. Dinsdagavond waren we fysisch een hoopje ellende en alles in ons lichaam deed pijn. Oud worden is een confronterende vaststelling.

Woensdag is het team nog vroeger dan normaal beginnen werken (5u 's morgens) om het onweer voor te zijn. Jérémy stuurde de plukmachine naar de prachtige wijngaarden van Plan de Dieu, om daar de laatste syrah machinaal te oogsten. Om 7u stonden wij in de wijngaard te zwoegen. Deze arbeid werd aanzienlijk aangenamer gemaakt met de komst van onze Belgische vrienden, die toch de moed hebben gehad om in deze moeilijke omstandigheden een handje toe te steken. Vier extra plukkers kunnen aanzienlijke wonderen doen. De laatste witten druiven voor de witte Clos en de alle syrah voor de rode Clos des Frères moest vandaag binnen. Het werd een race tegen de tijd, maar vooral tegen de dreigende opkomende wolken die vanuit de Hérault en de Gard langzaam kwamen opzetten. De temperatuur liep op tot 29° en de zon was tot 13u onze partner. De kleine fruitvliegjes tussen de druiventrossen waren een zeer slecht voorteken. In de namiddag werd het drukkend vochtig en om 15u53 was alles binnen wat we voor ogen hadden. Om 16u05 zijn de sluizen van de hemel open gegaan. Toch enigszins opgelucht dat de meest kwetsbare druiven gesauveerd waren van een jammerlijke nutteloos rottingsbestaan op de vacqueyraanse keiachtige kleibodem. Doorheen de vermoeidheid moest dit lichtpuntje toch gevierd worden en werd een kleine gastro-bachanale met 14 man ter onze huize georganiseerd. Eventjes waren we de realiteit vergeten en dat doet deugd. Op zo'n momenten beseffen we des te meer hoe lekker Clos des Frères wel is en dat we het juk van de bescheidenheid al lang naast ons neer moesten gelegd hebben.

Om 23u begon het opnieuw hevig te regenen en is het sindsdien niet meer gestopt tot 8u23 de dag daaropvolgend. Françoise en ikzelf hebben die nacht geen oog dicht gedaan. Ik denk dat Jérémy hetzelfde is overkomen. Dit begint er als een kleine ramp uit te zien. Toen we vroeg in de ochtend opstonden hoorden wij via de radio dat in de Hérault vier doden en 3 vermisten zijn genoteerd vanwege de krachtige overstromingen naar aanleiding de tropische storm. In de Languedoc zou meer dan 360 cl/m² water gevallen zijn in één nacht. Wij mogen in de Vaucluse nog van geluk spreken.

Maar alles is relatief. De toekomstige weervoorspellingen zijn niet gunstig en de regen blijft een permanente bedreiging. Geen enkele grenache werd tot op vandaag geplukt en in dergelijke omstandigheden beginnen we lichtjes te panikeren. De prachtige trossen van vorige week (die toen nog niet volledig volrijp waren) zouden het nu moeilijk kunnen krijgen. De basis van Clos des Frères staat onder druk. De komende dagen wordt het hier niet plezant. Het blijft zeer warm, overal zit vochtigheid en de mistral is nergens te bespeuren. Met de moed der wanhoop proberen we positief te blijven.

Donderdag 18 september

Na miserie komt crisis. De stortvloed die op donderdag werd aangekondigd bleef in Vacqueyras uit. De tropische vochtigheid bleef evenwel de gemoederen beroeren. Deze dag werd overschaduwd door twee kleine regenbuien in de morgen en een stevige om 17u45. Wij hielden ons wat gedeisd tijdens de ochtend tot de wijngaarden uitgedroogd waren. In de namiddag zijn we erin gevlogen om de eerste grenache te plukken voor de Vacqueyras. Rondom ons is het algemeen paniek. Ik zie plukmachines en camionetten met plukkers in een vaartsnelheid doorheen het landschap razen. Waanzinnige toestanden. Een plukmachine door natte wijngaarden sturen, betekent zo goed als emmers water oogsten. Het is duidelijk dat sommige wijnbouwers hun zenuwen niet meer de baas kunnen en het zekere voor het onzekere kiezen. Deze overhaasting zou hen zuur kunnen opbreken. De coöperanten van de Cave Cooperative hebben al een week geleden totaal onrijpe grenachedruiven geoogst uit vrees voor de regens waarmee we nu geconfronteerd zijn. Een compleet verkeerde beslissing, naar mijn mening. Maar wanneer ik de ravage zie in de Herault en de Gard, dat besef ik maar al te goed dat het makkelijk spreken is.

In de namiddag was het zowaar crisisoverleg in de cave van Jérémy. Welke strategie moet worden gevolgd? Welke cuves moeten we vrijhouden en welke moeten we koel houden (waarin reeds een deel van de oogst werd opgeslagen)? Welke percelen zijn het kwetsbaarst en moeten eerst gesauveerd worden? Welke percelen laten we schieten en gaan we van cru degraderen naar gewone Côte du Rhône? Welke mensen hebben we nog beschikbaar? Wat gaan we machinaal doen en wat manueel? Hoe zit het met de prachtige grenache van enkele dagen terug? En vooral: hoe gaat dit kloteweer verder evolueren?

In dergelijke omstandigheden is Jérémy als een donderwolk en kan hij zelf geen schunnige Belgenmop meer pruimen. Toen Françoise grapte om dit jaar Domaine les Ondines te laten specialiseren in 'un vin-vinaigre', heb ik hem nog nooit zo groen weten lachen. Volgens wikipedia is depressie een benaming voor een stemmingstoornis die zich kenmerkt door een verlies van levenslust of zware neerslachtigheid. Als ik Jérémy daar zie zitten is de wikipedia-definitie een eufemisme. Ik probeer met de Vlaamse nuchterheid de sporen terug te vinden. Hoewel psychologisch inzicht niet mijn sterkste gave is, probeer ik met mijn enthousiaste bevindingen over mijn inspectie van de wijngaarden zijn humeur wat op te krikken. Sommige grenachewijngaarden hebben wonderwel de regens goed doorstaan. Uiteraard zijn ze gedaald in suikergehalte van het opgezogen vocht uit de grond, maar de pelliculaire toestand

van de druiven oogt mooi en ze smaken nog steeds krokant. Ik probeer Jérémy duidelijk te maken dat we moeten wachten voor de beste wijngaarden. Ook onze oenoloog twijfelt. Hij ziet te veel gebeuren rondom hem en de grenache die bij conculega's wordt geoogst (en waarvan hij ook de begeleiding doet) haalt amper 12%. Er komt nog één moeilijke dag. Vrijdag zal het nog eens hevige regenen, met opnieuw het zwaartepunt in de Herault en de Gard (en niet de Vaucluse!). Als we dit overleven en de druiven zijn intact gebleven dan is er hoop. Zelfs in het woord hopeloos zit hoop! Zaterdag zal het weer omslaan en komt de zon weer te voorschijn. Zondag zou het prachtig worden en tegen maandag zou de mistral na drie weken opnieuw zijn intrede doen. Als de grenachedruiven niet barsten en weer wat kunnen recuperen in de zonnehitte, dan zou dit nog onverwacht interessant kunnen worden. Als dit waar is, moeten we het risico wagen om te wachten. Ik probeer de volledige dondermiddag op Jérémy in te praten en ik denk dat het enigszins is gelukt. Je weet nooit hoe kunstenaars reageren in extreme omstandigheden. Ik heb wel gemakkelijk praten. Jérémy moet er van leven en hij heeft juist de beslissing genomen om te stoppen met de aardbeienproductie, om zich volledig wijden aan de wijnbouw. En nu dit! In ieder geval zullen de grenachedruiven voor Clos des Frères en Folie des Frères niet worden geoogst voor maandag.

Ik hoop dat we vrijdag gaan overleven.

Woensdag 24 september 2014

We zitten binnen. Na een 'hel' van een tweede week zou je ons een verdiende pauze kunnen toewensen, maar niets is minder waar. We zitten binnen omdat het weer licht regent. Misschien de ultieme regen te veel! Want het is mij wat geweest de laatste dagen. Het woord vakantie is nu echt niet meer aan de orde.

Toen ik het laatst met een benauwd hart de vrijdagturbulenties (19/9) had afgewacht, viel in feite die kwestieuze vrijdag klimatologisch goed mee. Geen druppel regen, wel zwoel warm en strek overtrokken met een donker grijs wolkendeken. Aan deze weeromstandigheden hebben we weinig. We hebben zon en mistral nodig om het gedaalde suikerniveau van de druiven opnieuw wat op te kunnen opkrikken. Sommige grenachedruiven vertonen amper 11% suikervolume. En zeggen dat ik altijd beweert dat je in de Vaucluse geen complexe grenachewijn kunt maken onder de 14%. 2014 zal dus een test worden om het tegendeel te bewijzen.

Uit wetenschappelijke analyses weten we ondertussen dat een regenbui van om en bij de 15ml/m² op een dag op het terroir van de cru Vacqueyras, het suikergehalte met 1% doet dalen. We weten ook dat de druivenrank (afhankelijk van de cépage en de ouderdom van de wijngaard) 16 tot 22u nodig heeft om deze regen te absorberen tot aan de druif. Dus plukken kort na de regen kan geen kwaad, ware het niet dat je uiteraard natte druiven binnenhaalt. Plukken na een dag regen, terwijl het mooi en droog weer is, kan wel kwaad

omdat je dan verzwakte druiven aan het plukken bent. Na een stevige regenbui moet je minstens twee volle zonnige dagen wachten om opnieuw te overwegen te oogsten. De druif recupereert dubbel zo langzaam van de vochtabSORPTIE, dan omgekeerd. Een mistral met een windsnelheid van minimum 30km/u versnelt het verdrogingseffect (en dus de stijging van het % suiker in de druif) met minstens 50%. Met deze wetendheid was vrijdag de 19^{de} quasi een verloren dag. En de catastrofe moest nog komen.

De voorspelde regen van vrijdag is er zaterdagochtend gekomen. Terwijl het 26° graden was liet de weergoden tussen 7u13 en 7u 57 een stevige regenbui op ons af dat mogelijks bepalend kon zijn voor de oogst 2014 in Vacqueyras. Ik moet zeggen dat zowel de weergoden als de weervoorspellers er een echt potje hebben van gemaakt. Niks klopte en geen enkele wijnbouwer kon rekenen op betrouwbare weerprojecties. De wind draaide ook voordurend alsof het zelf niet wist in welke richting het moest blazen. We werden zo goed als gek. Weg met de goden en weervoorspellers. Met de eerste doelgroep heb ik al lang komaf gemaakt. Wat de weervoorspellers betreft zal enig sociaal overleg nodig zijn, maar zo moeilijk moet dat ook weer niet zijn.

Na het natte zaterdagochtendoffensief klaarde het volledig op en tot op vandaag is er geen druppel gevallen. De weekend kondigde zeer warm en zonnig aan, wat zo goed als betekende dat de kans op openbarstende water-verzadigde druiven zeer reëel was. De ideale biotoop voor de gevreesde pouriture grise!

Alle plukactiviteiten werden voor het weekend stopgezet. Nog geen enkele grenache werd geplukt. De sfeer zat diep onder nul. Jérémy en ikzelf gingen ons een weekend wat afzonderen om wat tot intellectuele rust te komen. Een mens zou in zo'n omstandigheden domme dingen doen. Jérémy ging met zijn dochtertje op quarantaine, terwijl ik opnieuw de fiets uit de stalling haalde om met Françoise de tweede rit van de komende Tour des Freres volledig uit te rijden. Ik moet zeggen dat een fietsrit van 92km doorheen het zonovergoten en subliem hellend landschap van de Vaucluse en Drome met een mens veel kan doen. Uitgeput en tegelijkertijd opgeladen konden wij de desastreuze tweede week achter ons laten. Want er was een lichtpunt van hoop....

Maandag 22 september.... **Mistral**

Niet te geloven. In het land waar de mensen zot worden van de noorderwind, in een regio waar het woord mistraldepressie effectief realiteit is, in de streek waar de toeristen vluchten voor deze koude heftige bries, in het gebied waar de wijnbouwers kikken op deze heerlijke helende wind... was omzeggens drie weken angstvallig windstil. 2014 wordt immers het jaar met één van de minste mistraluren. Dit is immers de reden waarom het tot op vandaag een zeer vochtig jaar is geweest in de Rhône.

Deze mistral was het noodzakelijk medicijn voor onze hoofden, maar vooral voor de wijngaarden.

Jérémy had al tijdens het weekend via sms laten aanvoelen dat het bloed weer door zijn aders vloeide. Hij stond scherp om de derde week aan te pakken. Wij hadden ons atletisch een beetje overschat en de rit van 92km hing nog in de kuit, knieën, schouders en achterwerk. Maandag en dinsdag werden zware oogstdagen. Er diende nu zoveel mogelijk grenache te worden geplukt en de wijngaarden van Clos des Frères stonden in pole-position. Het werden zeer vermoeiende, maar vruchtbare dagen. Wij hebben zelfs iets gedaan dat we nog nooit eerder tijdens de pluk hebben gedaan. In de door botrytis geteisterde wijngaarden hebben we eerst een prepluk gedaan om de minder mooie trossen te distantiëren van de mooie, opdat we toch nog hoop hadden om een superwijn te maken. Maar daarvoor moest dus het kaf van het koren gescheiden worden en werd dus op een extra inspanning niet gekeken. Het moest immers allemaal gebeuren op maandag en dinsdag 22 en 23 september, omdat die onnozelaars van weervoorspellers (en nu terecht) op woensdag opnieuw regen voorspelde. We vlogen er met man en macht in.

We kropen als uitgeputte slakken langs de ranken. De weerbarstige fietsspieren weerhielden ons niet om alle grenache druiven van Clos des Frères te oogsten. Het was meer dan tijd. De pouriture grise had zich ondertussen genesteld in de weelderige oogst van 2014. Door de mistral was hij droog geworden en acidifiëerde hij de wijngaard niet. Volatiele zuren waren onder controle en de cijfers bevestigden dit. Evenwel diende een zware selectie in zowel de wijngaard als tijdens de druivenreceptie te gebeuren. Niets ontging mijn alziend oog. Het resultaat mag gezien worden:

Clos oud perceel grenache: 14,8%

Clos jong perceel grenache: 14,2%

Syrah (eerder gepluk): 13,7%

Wel werd op het oude perceel $\frac{1}{4}$ van de oogst niet geselecteerd en naar de kut(weer)goden verwezen. Ondertussen was Jérémy enthousiast begonnen zijn jonge aanplant van Plan de Dieu te oogsten met even gunstige resultaten. Het slechte nieuws is dat de oude granache aanplant van Plan de Dieu hoegenaamd niet plukklaar is, terwijl de pouriture heftig aan toeslaan is. Dit is zeer slecht nieuws voor de Folie des Frères. Die zal moeten wachten tot het einde van de week, enkele dagen na de huidige motregen van vandaag. Echt jammer. Komende donderdag en vrijdag worden heftige kelderwerkdagen. Nu we 80% van onze kwestbare druiven geoogst hebben, mogen we het niet verknoeien in de 'cave'. We zijn nog niet thuis met dit klote 'millésime'.

Voor de rest wat onze ambities betreft na twee weken woelig verblijf in Sarrians?:

1. De witte Clos is aan het fermenteren; de rode Clos is juist binnen en zullen we zeer langzaam aan lage temperatuur laten vergisten. Folie des Frères wordt bang afwachten in functie van het weer.

2. De assemblage 2013 is gemaakt. De botteling is voorzien in de week van de 1 november 2014
3. In SVHG heb ik mij zorgen gemaakt over drie dossiers, ondanks de geruststellende telefoons en mails. Toch een knagend gevoel van onmacht. Goede medewerkers doen wonderen.
4. Nog steeds bezig aan mijn vierde boek.
5. De kilometerteller op de fiets staat op 140km, nog 260km te gaan
6. Na een snertweek heb ik een licht gevoel dat ik wat vermagerd ben, het perspectief van 4 kilo zit plots opnieuw in een haalbaar kader
7. Het vakantiemoment (wat een korte trip naar Barolo) mogen we op onze buik schrijven

Voorlopige vinologische conclusies tot 24/9:

1. Toen we hier aankwamen op 6 september stond de oogst er fantastisch bij. De syrah was niet in topvorm vanwege het vochtig voorjaar, terwijl de grenache stond te blinken in volle grandeur. Op een week tijd is de teneur volledig omgeslagen en is door de wisselvallige regens de sanitaire toestand van de wijngaarden in een onwaarschijnlijke versnelling achteruit gegaan. Het ontbreken van de mistral en het zwoele tropische klimaat heeft deze degradatie versterkt. Tot nu toe is deze pluk de meest zenuwlopende sinds 2002. Het grote verschil met 2002 is het feit dat we in 2014 zeker nog op een interessante wijn mogen rekenen. Het hangt meer dan ooit van de mens af, want de natuur heeft ernstige steken laten vallen.
2. De witte wijn van Clos des Frères zal de moeite waard zijn. Op de wankelende viognier na, hebben alle witte varianten het goed gedaan. Alle vroegrijpe druiven hebben het trouwens moeilijk (viognier, allicante, syrah). De weerbaardere (laatrijpende) druiven in het zuiden zullen misschien voor de verassing zorgen: mourvedre, caladoc, bourboulenc en zeer oude grenache.
3. Klimatologisch is de maand september een echte rollercoaster geweest. Hoewel wij in de Vaucluse nog niet mogen klagen (in vergelijking met de Herault, Gard en Ardeche), is deze vinificatiemaand niet voor herhaling vatbaar. Het feit dat we nog geen enkele 'cigale' hebben gehoord sinds onze aankomst en het feit dat een volledige droge Ouvèze op enkele dagen tijd is omgevormd in een kolkende rivier, zijn abnormale signalen van het eigenaardig klimaat.
4. Het millésime 2014 zal niet het jaar worden van grote donkere geconcentreerde wijnen. Het voordeel van dergelijke weeromstandigheden is dat wij handig kunnen inspelen op de pittige zuren. Het zullen dus wijnen worden met een grote fraîcheur. We moeten dit gegeven koesteren tijdens de vinificatie. Voor de cru-wijnen wordt dit de uitdaging van het millésime. Voor Folie des Frères zit ik compleet in het ongewisse en wordt het nagelbijten.

5. Op het niveau van het volume is 2014 een goed jaar. Maar door de zware selecties op de wijngaard en de dubbele tri, zakt de opbrengst weer wat onder het normale niveau.
6. In 2014 zal zeker geen cuvée G worden gemaakt.
7. Zonder enig leedvermaak, maar met een grote zin voor nuance, moet ik vaststellen dat vele bio-dynamische wijnbouwers rondom ons in een nog grotere 'shit' verkeren dat wij en dat zij in dergelijke omstandigheden vlugger teruggrijpen naar 'zeer klassieke' methodes....
8. Dat Tour des Frères 2015 een groot succes zal worden!

In afwachting van de derde week, merk ik dat wijn maken minstens even moeilijk is als een Belgische regering vormen. Wij hebben tot op vandaag nog geen één uur televisie gekeken en moeten politiek nieuws horen vanuit tweede hand. Zou je kunnen geloven dat het mij nu geen barst kan schelen?

Tot volgende week met de laatste aanvulling

Deel 3

Bij ons in Sarrians staat radio Nostalgie Vaucluse van 's morgensvroeg op. Het brengt wat zon in het huis, zeker wanneer het pijpenstelen regent. Terwijl we de volledige woensdag binnen vastgekleusterd waren en de motregen ons schaakmat zette van 7u37 tot 19u52, hoorde ik door de luidsprekers een refrein dat mij deed lachen: "...nous avons toute la vie pour nous amuser, nous avons toute la mort pour nous reposer...". That's the spirit!

Optimisme is a morale duty, nietwaar ?

En ja, Hihaaaaaaaaaaaaaa !

Donderdag opnieuw een stevige mistral en een fikse daling van de temperaturen. De aanval van de botrytis werd bruusk stopgezet en uitgedroogd. Door het dubbel effect van de edele 'droge' botrytis en de stevige noorderwind kregen de weerbarstige druifjes niet de kans om veel water op te nemen. De regen van woensdag werd quasi op 1 dag geneutraliseerd. Bij de opmeting van het suikergehalte van de druiven stond de wijzer op woensdag voor de grenache op 12,8%, op donderdagavond 13,2%, op vrijdag 14,4% en op zaterdag op 14,7%. Het windeffect van de vlakte van Plan de Dieu (waar de wind een nog grotere impact heeft en waarbij windsnelheden van 80km/u werd gemeten) heeft de volledige oogst van Folie des Frères gered. Drie dagen terug stond het suikerniveau op amper 12% en de sanitaire toestand was om te huilen. Drie dagen later leek of deze wijngaard is herrezen en bood zich aan met een maturiteit van 15%. Geen twijfel mogelijk: alles moet binnen tegen zondag. De weervoorspellers kondigen trouwens opnieuw slecht weer aan komende maandag en

dinsdag. En terecht. L'Herault was opnieuw de klus en Montpellier liep letterlijk volledig onder water. Onze wijnstreek werd opnieuw zijdelings getroffen door een kleine douche tijdens de nacht van 29 en 30 september.

Het is nu welletjes geweest. Genoeg stress achter de kiezen. Geen getreuzel en twijfel. DOEN!

Iedereen werd opgetrommeld. Op twee fronten vlogen wij erin (op het terroir van Vacqueyras en op het terroir van Plan de Dieu). De grenache zal de hoofdrolspeler worden voor de komende drie dagen. Tegen zaterdagavond 27/9 om 23u45 was alles binnen en de folie werd onverwacht mooi binnengehaald. De jonge verloren gewaande wijngaard achter ons huis werd plots een verrassing van jewelste. Deze grenache werd manueel geplukt in een stofwolk van droge botrytis en hield er na verloop een suikergehalte op na van 16%.

De donderwolk rond Jérémy zijn hoofd was verdwenen. Er kon opnieuw een lach ervan af. Zondag heeft Jérémy en zijn team nog zijn grenachedruiven geoogst voor de Vacqueyras Ondines en de Plan de Dieu Villages. Voor ons was het genoeg geweest. Zaterdagavond zijn we doodop gaan slapen om 1u en voor het eerst in 14 dagen hebben we kunnen uitslapen tot 8u30. Zondag konden we weer de fiets op om af te kicken van het landbouwleven. We hebben er bijna 100km op gedaan doorheen de schoonheid van aop's als Laudun, Chusclan, Tavel en Lirac. Het was duidelijk dat iedereen het zekere voor het onzekere had gekozen en zelfs met troepen plukkers op zondag heftig bezig waren. In Chateauneuf-du-Pape was de plukactiviteit op zondag nooit gezien. Het was duidelijk dat wij niet alleen gekozen hadden om alles binnen te halen voor maandag 29/9. Hoewel het mij duidelijk werd, na contactname met mijn vriend en één van de beste wijnbouwers in Chateauneuf, Jean-Claude Vidal, dat dit geen evidente keuze was. Op sommige plaatsen (afhankelijk van het terroir) in Chateauneuf-du-Pape was de grenache nog niet volrijp en had hij een suikerniveau van 13%. Voor Jean-Claude bleek het ook geen evident jaar te zijn. Hij (samen met Bonneau) die nog vinifieert op een zeer traditionele wijze en de 13 variëteiten 'tergelijktijd' oogst, moet nu afstappen van zijn traditie. Hij heeft de syrah immers al geoogst. Hij gaat het risico aan om zijn grenache minstens nog een week te laten hangen, met de hoop dat de regen van de komende dagen eerder beperkt blijft.

Onze pluk 2014 werd op 28 september in schoonheid afgerond en de natuur heeft ons weer serieus bij ons lepels gehad. Ze zelfhelende kracht van de natuur is gewoonweg indrukwekkend.

De verankering van een moeilijke maar succesvolle pluk werd ingezongen door onze 85jarige provinciaalse buurman met de echte en enige Coupo Santo, die Françoise vereeuwigd heeft en via facebook heeft verspreid.