

Het wijnjaar 2017

Het jaar van de twijfel

Wat vooraf ging

Elk wijnjaar is op zich een avontuur. Nooit is iets evident en de natuur verrast ons elk jaar met zijn wispelturigheden. Terwijl het millésime 2016 toch alle kwalitatieve verwachtingen heeft ingelost, begon de winter zeer langzaam en was het behoorlijk warm in het najaar. Kort na de pluk heeft het behoorlijk veel geregend en werd de waterhuishouding diep onder de grond weer in evenwicht gebracht na een zeer mooie zomer en een aangename plukperiode. De natuur zocht op een onwaarschijnlijke manier zijn balans.



Ook in de kelder verliep alles naar wens. De aanwezigheid van Estelle -onze nieuwe caviste- bracht ook daar alles weer in balans. Onze vorige caviste Martina, een Zwitserse oenologe, die instond voor de vinificatie van het millésime 2015, heeft ook de amoreuze viriliteit van Jérémy niet kunnen weerstaan en heeft uiteindelijk na een bijzonder turbulente periode het hazenpad genomen om ergens anders haar vinologische dromen waar te kunnen maken. Ik moet de vertrouwde lezer niet vertellen in welke chaotische toestand Jérémy weer verkeerde. Deze maal heb ik bewust gekozen om mijn winterperiode in Sarrians niet te laten bezoedelen met therapeutische sessies. Ik had Jérémy verwittigd: the shit begins when you fuck your payroll! Hij is op dat vlak meer dan een ervaringsdeskundige geworden, met alle gevolgen van dien. Ik ben nu in een stadium beland dat ik er alleen nog mee kan lachen. In de psychologie noemt men dat 'verdringing'. Ik hou mijn hart vast voor Estelle, met de

geruststellende wetendheid dat zij een vaste vriend heeft. Maar gebetonneerde zekerheden zijn voor Jérémy geen garanties. Als er iets is dat ik na bijna 18 jaar samenwerken van hem heb geleerd, is wel dat.

Ondertussen heeft hij door de schimmige omstandigheden een paar eigenaardige beslissingen genomen. Zo heeft hij o.a. zijn prachtig huis naast de caveau verlaten om nu te hokken in een appartement in Beaumes de Venise. Op het domein staan nu twee prachtige huizen leeg met zicht op de Ventoux en de Dentelles , die hij aan derden moet verhuren, terwijl hij extern nu zelf moet huren voor een ruimte van amper 80m² aan het drukste kruispunt in Beaumes. Kunstenaars zijn gewoonweg niet te begrijpen, zeker niet wanneer je alles vanuit een rationele economische retoriek wens te bekijken. Ook hier ben ik in een stadium beland dat ik, na 18 jaar Jérémy-geschiedenis, er alleen nog om kan lachen.

Toen we van 4 tot 10 februari naar Sarrians trokken voor de wintersnoei, was het zacht lenteweer. Enkel 's avonds was het behoorlijk koud. We konden tussen de snoeibeurten door over de middag perfect buiten eten.



Terwijl alles mooi naar wens verliep met de rode Folie 2016 en de witte Clos 2017, stelden we vast dat er nog vier cuves (waaronder de rode Clos 2016) nog niet volledig vergist waren. Het uitzonderlijk microklimaat zal daar waarschijnlijk een rol bij spelen. Deze uitzonderlijke situatie voor ons, is blijkbaar niet uitzonderlijk in andere domeinen, aldus onze oenoloog. De wijn kan er alleen beter door worden. Wel moeten we nu zeer aandachtig zijn voor de volatiele zuren. Jérémy weet als geen ander dit onder controle te houden.

Het voorjaar van 2017 was klimatologisch bijzonder zacht. Een echte winter is er nooit gekomen in het zuiden van Frankrijk. De flora was in de war. Het werd daardoor ook een kwakkeljaar voor de wintertruffels, die amper aroma hadden. Toen we de witte Clos 2016 en de Folie 2016 in de tweede helft van april hebben gebotteld, op het moment dat wij ook in Sarrians waren voor het tweejaarlijkse wijnevent in de Rhône (Les Découvertes du Vallée du Rhône), was het alsof het al volop zomer was. De wintersnoei was nog niet volledig gedaan en de eerste nieuwe twijgjes begonnen zich al te manifesteren. De floraison werd daardoor 14 dagen eerder verwacht. Er werden temperaturen gemeten die tot de 30 graden konden oplopen. Tot op 27 april alles omsloeg in Europa. Een splijtend vorstoffensief koelde volledig Zuid-Europa af, waarbij in sommige wijnstreken de volledige floraison verloren ging. De vorst van één nacht sloeg genadeloos toe in Bordeaux, Bourgogne en de Loire. Ook de Belgische wijnbouw was op slag tot de helft gereduceerd. De Rhône hield min of meer stand en de vrieskou had minder greep op de wijngaarden. Toch heeft men vastgesteld dat door de plotse temperatuurdaling ook in de Rhône de ontwikkeling van de bloempjes ernstig verstoord werd en dat de 'coulure' overal zichtbaar was. Coulure manifesteert zich in het onverwacht afvallen van de bloempjes en de meeldraadjes, vaak veroorzaakt door drastische en plotse weeromstandigheden. Het resultaat is vaak een belangrijke vermindering van de opbrengst.



Ik had de indruk dat men in de Rhône er vrij gerust in was en dat de schade al bij al meeviel. De wijngaard kon zich immers bij gunstige weeromstandigheden herpakken en nieuwe bloempjes ontwikkelen.

Op het moment van half april waren de vier resterende cuves nog niet volledig vergist. We wachten op de natuur opdat een natuurlijke heropstart van de alcoholische gisting kon

gebeuren. In de Clos zat nog een restsuikergehalte van 10 gr. Ondanks het feit dat hij zeer lekker smaakt, mag deze zoetheid niet in de fles komen. We panikeren niet.

Ondertussen had Jérémy ons laatste vrijstaand perceel aangeplant met de unieke lokale druifvariant 'counoise', waar ik voor de toekomst van de rode Clos heel veel van verwacht.

Toen we eind juni terug naar Sarrians trokken voor een reeks van vinologische activiteiten, waren twee van de vier cuves herstart met hun gistingsproces. De twee topcuvées waren echter nog in een winterslaap getuimeld. Zowel de Vacqueyras Passion van Jérémy als de Vacqueyras Clos des Frères hadden nog geen zin om te bewegen. Tijdens de wijnfeesten in Vacqueyras sprak ik hierover met Serge Férigoule (Domaine Le Sang des Caillou) die dit probleem weglachte met het feit dat bij hem eveneens zes cuves nog aan het fermenteren waren. Waarom moest ik mij nu nog zorgen maken? Deze geruststellende woorden was voor mij het signaal om er een lap op te geven en ons klaar te stomen voor de 'midi-belge' te Sarrians. Een grote delegatie van het bestuur van de Baronie Gent van de Commanderie du Costes du Rhône, samen met wat vrienden, waren present voor de jaarlijkse bachanale in de Provence. Er werden immers in het kasteel van de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse twee nieuwe chevaliers van Gent geïntoniseerd en ik werd er tot nieuwe Consul geslagen. Redenen genoeg om stevig van bil te gaan, wat ook effectief zijn effect had bij het beruchte no-rules-waterpolo-game.

Later werd dit nog eens bescheiden overgedaan tijdens de Vacqueyrasfeesten enkele dagen later op 14 juli. Een per ongeluk viraal verstuurd filmpje op facebook heeft voorgoed mijn relatief ernstige reputatie om zeep geholpen en mijn talent als stagediver onverwacht op de kaart gebracht. De enige les is: drink met mate(n), ook al is het Vacqueyras, nooit met een smartphone.



De goesting voor een nieuwe wijnjaar zat er goed in en Jérémy zocht wat rust met zijn vrienden aan de westkust van Frankrijk. De zon straalde overal, zowel in onze harten als in de natuur. De zomer diende zich voorspoedig aan.

Maar de zomer 2017 was genadeloos warm. De mistral was zeer bescheiden aanwezig en was nooit in staat geweest de zeer warme temperaturen te drukken. Eind juli/ begin

augustus werden temperaturen opgemeten in de schaduw van bijna 40° en meer. Van een tweede floraison was nooit sprake. Meer nog, door de warmte en droogte konden sommige druiventrossen zich niet ten volle ontwikkelen. Half augustus begon men in de Rhône te vrezen voor een tweede canicule, zoals we in 2003 hebben meegemaakt. Door de extreme warmte werd eind augustus duidelijk voor welke kwantitatieve ravage de wijnbouwers stonden. Het werd enerzijds duidelijk dat de pluk met 10 tot 14 dagen vroeger moest worden ingepland en anderzijds dat de productie gevoelig lager ging zijn dan de vorige jaren.

In die periode was Jérémy moeilijk te bereiken. Of hij was in verlof of hij stond er alleen voor doordat hij iedereen verlof had gegeven en dus zelf de boel draaiend diende te houden. Tot overmaat van ramp viel zijn bediende uit met een lullige handblessure, waardoor Jérémy zich moest buigen over zijn administratie. Als er iets is dat Jérémy haat, is het wel papierwerk. De man van het terroir moest plots met zijn tractorfinesse door aangiftes, loonstaten en onkostennota's laveren. Je ziet zo zijn arbeidsvreugde uit zijn broek verdwijnen. Zijn humeur donderde naar een nieuw dieptepunt en onze economische discussies op dat moment bevorderde niet meteen zijn gemoedstoestand. Alsof dit nog niet genoeg was, had hij niet voorzien dat de muscatdruiven onvoorzien vroegrijp waren. Op 21 augustus moesten die geplukt worden. Niemand was hiervoor klaar en ik zat nog te zwoegen met enkele moeilijke dossiers in Gent. De kleine oogst muscatdruiven hebben nu een eigen leven gekregen bij Domaine La Pigade. Ik ben dat pas nu te weten gekomen bij de eerste rondgang in de wijngaarden met Jérémy op 4 september. Hij kon er om lachen. Na 18 jaar samenwerken zijn er nog altijd dingen waarmee ik echt niet kan lachen.

Eind augustus werd het ook Jérémy duidelijk dat de oogst 2017 niet evident ging worden en dat de productie beschamend laag ging zijn.

Terwijl ik in Solidariteit voor het Gezin de meest drukke zomer ooit aan het verwerken was, kreeg ik vanuit Sarrians de volgende bemoedigende sms & facebook-berichten van Jérémy:

Donderdag 24 augustus: facebook: « En plus des vendanges catastrophiquement catastrophiques, angine, crève et la accident de la route indirectement à cause de ma machine en panne! Ça suffit !!! »

Vrijdag 25 augustus : sms : “je suis bien malade !”

Zaterdag 26 augustus : sms : « Même Serge ce matin était catastrophé....ce qu on savait est terrible à subir! Il a ramassé 15 hl ha et moi ce matin les cinsault 12....je vais chez le docteur car sinon tu ne me reconnaitre pas ! »

Maandag 28 augustus : sms : « Pour les quantités c'est la catastrophe... »

Vrijdag 1 september : sms : « Rien ne va ici et c'est sérieux... »

Het is niets anders. Andermaal begon ons jaarlijks verlof bedrukt: Jérémy zoals gewoonlijk bij het begin van de pluk 'down'; de economische realiteit tussen wijn maken en wijn verkopen begint zwaar te wegen en ligt niet meer in balans met mijn wijnpassie; mijne rode Clos 2016 was de enige cuve die nog niet was herstart met de vergisting van de restsuikers waardoor een assemblagemoment niet kon worden ingepland; de klimatologische omstandigheden doen een moeilijk wijnjaar vermoeden en in Solidariteit voor het Gezin was mijn werk niet af zoals ik het wou. Gelukkig was er altijd nog Swaasi, die als een rots in de

branding mij steeds energieke impulsen gaf om uiteindelijk over niets te moeten te klagen. In het geestelijk verzet had ze ook haar ouders meegenomen om de eerste week familiaal wat kleur bij te geven. De latere komst van ons neefje Michaël was een leuke kers op de taart.

Op 31 augustus kreeg ik een verrassend leuk bericht van Rudi D'Hauwers (die op dat moment bij ons in Sarrians vertoefde) met de melding dat er een verkoelende en stevige regenbui over de streek was neergestreken. Uiteindelijk zou op die dag 27 ml. water gevallen zijn. De eerste significante regenbui sinds eind mei.

Op zondag 3 september 2017 zijn we naar Sarrians afgereisd. Dit is een week vroeger dan normaal.

De oogst 2017

WEEK 1:

Pas aangekomen heb ik onmiddellijk met Jérémy en Estelle alle wijngaarden geïnspecteerd. Jérémy had gelijk: het volume is echt een catastrofe. De syrah is gereduceerd tot 67% van het normale volume en de grenache zou wel eens kwantitatief gehalveerd kunnen zijn. Economisch is dit voor de globale regio een ramp. We werden er even stil van.

Met de moed van een echte optimistische 'chti' uit het noorden, sprak ik in op Jérémy. Want het fruit dat er wel hing was van zeer mooie kwaliteit. Dit werd degustatief bevestigd door de reeds geplukte druiven in de cave. Jérémy had puik werk verricht in moeilijke omstandigheden. Bij mijn komst op 4 september was 90% van de witte druiven geplukt en 70% van de syrahdruiven.



In het begin van de verschillende fermentaties vond ik het gecapteerd fruit mooi en evenwichtig. Het gebrek aan zuren in de volledig zuidelijke Rhône valt bij Jérémy aardig mee. Hij heeft andermaal met kundigheid de juiste percelen geogst en andere weer niet, juist in functie van de fenolische rijpheid van de druiven. De suikers spelen dit jaar een secundaire rol.



De oude wijngaarden hebben het meest afgezien van enerzijds de coulure en anderzijds van de grote hitte tijdens de zomermaanden. De jongere wijngaarden hebben eigenaardig genoeg resistenter gereageerd op de moeilijke en onvoorzienbare natuurwetten. Het millésime 2017 zal een hele uitdaging worden voor de gepassioneerde wijnbouwer.

De regenbui van 31 augustus was een wonderbaarlijke zege voor de wijngaard. Los van het feit dat de witte en syrahdruiven voor de regen werden binnengehaald, was het voor de nog niet geogste percelen (waaronder alles van Clos en Folie) het moment om zich te vitaliseren. Door de voorbije hitte waren sommige grenachedruiven compleet geblokkeerd geraakt in hun rijping en was de zuurcomponent soms ver te zoeken. Op die paar dagen na de regen van 31/8 zag men zo de druiven veranderen en structuur krijgen. De temperaturen waren sinds die fameuze regenbui ook gevoelig gedaald en de nachten werden zelfs fris. Dit alles had een enorme boost op de rijpingscurve van de druiven. Op 6 en 7 september waren nieuwe percelen plotseling wel plukklaar geworden. Op 7 september werd de witte bourboulenc voor de witte Clos als laatste witte druif manueel geplukt. Op 8 september hebben we beslist om de rode Clos des Frères in één ruk te oogsten met twee kleine percelen met overrijpe syrah die we bewust hebben laten hangen en frisse grenache van zowel oude als jonge percelen. Een gewaagde keuze om maximale complexiteit in de cuve te verkrijgen en zo ook met zorg aan de vinificatie te kunnen beginnen. Daarenboven werd zaterdag 9 september opnieuw regen aangekondigd, wat deze maal niet zo gunstig kon zijn. Met man en macht (inclusief Swaasi en Michaël) zijn we erin gevlogen met een plukequipe van 18 personen. De oogst was mooi maar uitzonderlijke laag.



In normale omstandigheden oogsten we manueel met een equipe van 16 man ongeveer 2,5 à 3 dagen voor de volledige oogst van Clos des Frères Rouge. Dit jaar waren we rond met 18 man op 1 voormiddag. Normaal vullen we een volledige cuve van 120 hl met de druiven bestemd voor de basis van de rode Clos; nu hebben we amper 45 hl geogst. We halen nog geen 40% van de normale oogstjaren. Dit is economisch toch wel zorgwekkend.

Dit heb ik (op het oogstjaar 2002 na) nog nooit meegemaakt. Ondertussen heeft de Clos 2016 nog steeds 8 gr restsuiker. Ook dit heb ik nog nooit meegemaakt. Nog nooit werd de rode Clos zo vroeg geogst als in 2017. Ook dit is een primeur.

De twijfel begint proporties aan te nemen. Door de relatieve rust in de caveau hebben we veel momenten van overleg tussen Jérémy, Estelle en ikzelf. Nog nooit hebben we zo veel diepgaande analyses gemaakt over de vinificatie als dit jaar. Nog nooit hebben we zoveel door de wijncellen gewandeld. Nog nooit heeft mijn Mehari zoveel kilometers afgelegd.



Zoveel is duidelijk: dit wordt een nooit gezien wijnjaar in de Rhône!

De lage oogst heeft nu al zijn consequenties na 10 dagen pluk:

1. Ondanks de kwaliteit zal er ook in 2017 geen 'cuvée G' worden gemaakt
2. Er wordt in 2017 geen Muscat de Beaumes de Venise gemaakt
3. Het voorziene experiment om een witte Folie des Frères te maken kan niet worden uitgevoerd
4. Door het gebrek aan volume in de rode Clos, zou de samenstelling er mogelijk anders uit zien.
5. Er wordt in 2017 geen witte cuvée Emma gemaakt

Het weekend van 9 en 10 september was er één van overpeinzing. Een schitterende lunch in Villa Madie in Cassis heeft onze geesten weer wat verruimd. Benieuwd welke wending week 2 van september zal brengen. De twijfel situeert zich meer economisch, dan wel kwalitatief.

WEEK 2:

De waanzinnige lage productie heeft één voordeel: er heerst geen stress in de kelder, noch moeten wij ons haasten bij de pluk. Het rustig verloop van de oogst maakt een nauwgezette vinificatie mogelijk. Ik blijf heden dan ook zeer nauw betrokken bij de vinificatie van alle cuves. Om maximale finesse te verkrijgen in de donkere en suikerrijpe syrahs zijn we overgeschakeld voor het eerst in een nieuwe methode van microbullage, zonder echt de most te moeten kapotstampen (pigeren). Het resultaat is verbluffend. Naast de extra délestages (= de wijn scheiden van de most tijdens de fermentatie) heeft de micobullage een enorm effect in de verzachting van de tannine van de syrah. Door de enorme warme temperaturen was de syrah fenologisch vroegrijp, maar de pel was nog dik, donker en bitter. Ook de onrijpe pitjes versterkte de wrangheid van de wijn en gaf bij de eerste degustaties

een sterk reductieve expressie. De talrijke délestages en de toepassing van de microbullage heeft de syrah op een onwaarschijnlijke manier fris en soepel gemaakt. We zijn fier over dit resultaat en andermaal mag Jérémy deze pluim op zijn hoed steken. Ik had dit nooit op zo een manier bedacht, ondanks ik een grote Madiranfan ben en deze techniek aldaar werd uitgevonden.



Week twee wordt de week van de grenache voor de crus Vacqueyras. Ondanks het feit dat onze Clos volledig is geoogst - met een leuk interessant zuurgehalte - zijn niet alle grenachepercelen homogeen rijp. De vroege pluk van de Clos heeft twee voordelen gehad: we hebben de regenbui van zondag 10 september net vermeden en de pittige (maar bleke) grenache gaf aan de cuve een speelse vitaliteit en fraîcheur. Enkel de kleurintensiteit stelt wat teleur. We gaan nu zeer langzaam op lage temperatuur macereren om meer kleurpigment te extraheren. Daarenboven hebben we één perceeltje overrijpe syrah niet ontritst en mee laten fermenteren met de grenaches. Dit moet de peper en het zout zijn voor de Clos 2017.

Ondertussen is Jérémy ook in de weer met de plukmachine voor andere collega-wijnbouwers en is hij zowaar dag en nacht aan het werken. Zijn medewerker Fenish, een speciaal daarvoor opgeleide Tunesiër en die al meer dan 20 jaar op het domein werkt (nog van in de tijd van Robert Onde, toen er nog geen caveau bestond) weigert zijn opdrachten uit te voeren en is in staking gegaan. Daardoor moet Jérémy nu zelf de klus klaren. Gelukkig is de pluk rustig en zijn ikzelf en Estelle bij de pinken in de kelder. Het zijn bij die kloterijen dat Jérémy extra 'down' wordt. De basis van het geschil blijkt het niet aanwerven van de zoon van Fenish te zijn, waardoor meneer boos is en dus zelf het werk heeft neergelegd. Uiteraard onder het waakzaam sociaal systeem van ziekte, zit meneer nu op zijn terras toe te kijken hoe wij door de wijngaarden kruipen en met bloed zweet en wijn de oogst trotseren. Jérémy kan hem onmogelijk ontslaan vanwege de hoge kostprijs. Dat Macron maar vlug zijn nieuwe arbeidswetten door de assemblé jaagt, want dit cynisme steekt de ogen uit. Op dit vlak is Frankrijk veel erger dan België, hoewel het bij ons uiteraard ook veel beter kan.

Ondertussen komen de grenaches gezapig binnen. De oogst is dermate laag, dat we voor het eerst niet moeten rekenen en tellen voor het gebruik van beschikbare cuves. Sommige cuves zijn immers maar half gevuld.

Ik werk nu voltijds mee in de kelder. De plukploeg is groot genoeg om de schamele oogst binnen het vastgelegd tijdsbestek binnen te halen. Ze hebben zelf tijd over.



Op dinsdag 12 september zijn mijn schoonouders en Michaël op avontuurlijke wijze huiswaarts gekeerd en hebben wij van de rust en kalmte gebruik gemaakt om een half dagje Avignon aan te doen. Een lunch in Caré des Papes (het nieuwe wijnhuis/restaurant van de beroepsfederatie van de Cote du Rhône, rechtover Palais de Papes) is een leuke aanrader. Dat we onderweg terecht kwamen in een zee van rode vlaggen en communistische leuzen door een betoging door CGT tegen de nieuwe arbeidswetten van de regering Macron, maakte de politiekeer in mij even furieus. Nog niet bekomen van het Fenish-profitariaat, moest ik mij inhouden om geen rode vlag in één van die brulkickers' gat te spiezen. Met Coluche in gedachten, vond ik de nuance terug: "les syndicalistes ont tellement l'habitude de ne rein faire que lorsqu'ils font grève, ils appellent ça une journée d'action"

Mijn portie maatschappelijk engagement werd aangenaam doorzwolgen door een paar lekkere wijntjes in Caré des Papes. Een dagje rust kan wonderen doen.

Terwijl de komende dagen en tegen het einde van de week de grenache van de Vacqueyraswijnen allemaal geogst zullen zijn, beginnen we de vroegvergiste syrahwijnen op de eerste barriques te plaatsen.



Ook de witte Vacqueyras en de sublieme Vacqueyras Rosé van Jérémy krijgt van nu af zijn houtlagering. We zitten daardoor bijna twee weken voor op het normale vinologische schema. Volgende week zal het nog rustiger zijn en overwegen wij een paar dagen 'echt' verlof. Ook deze week voor het eerst opnieuw behoorlijk bezig geweest met de werkvloer in Solidariteit voor het Gezin. Dit is niet goed. Het hoofd moet leeg : Barbaresco loert op onze agenda. Op naar week 3.

WEEK 3:

Voordat week 3 begon (en we spreken over donderdag 14 september tem zondag 17 september) was het alsof er in de wijnstreek van Vacqueyras een soort geheimzinnige rampsfeer heerste . Geen geronk van tractoren, geen gezoem van plukmachines, geen geroffel van plukkers, geen gekletter van druivenkarren. Stilte alom. Een oorverdovende stilte die ik in al die jaren op dit tijdstip nooit gehoord heb. Enkel op woensdag en zondag wordt deze stilte verstoort door het geknal van jachtgeweren. Het jachtseizoen was hier vorige zondag geopend en de zotte Franse schieten hier op alles wat beweegt.

De stilte zegt evenwel niet dat er niet gewerkt wordt, maar er is amper iets te plukken. Alle wijnbouwers in Vacqueyras zijn blijkbaar half september al door hun oogst heen. Bij een wandeling door de wijngaarden in de omstreken, ziet men dat bijna 85% van de druiven geplukt zijn. Dit moet zowaar het meest bizarre wijnjaar van de laatste 25 jaar worden. Op donderdagmiddag 14/9 trok daarenboven een kleine wolkbreuk over de appellatie. Ongeveer 6 ml regen viel over de regio en de temperaturen daalden fors (overdag 21°, 's nachts amper 10°).

Vrijdag en zaterdag werd er niet meer geplukt. De stilte werd alsmaar indrukwekkender. De twijfel alsmaar groter.

We hebben ons gefocust om de kelderwerkzaamheden te optimaliseren. Ook hebben we de Clos 2016 onder handen gepakt. De cuve Clos des Frères 2016 had nog steeds 8 gr restsuiker en was als laatste cuve nog niet volledig vergist. We hebben de prachtige 'gistmoes' van de nieuwe Clos 2017 gebruikt om de oude Clos 2016 opnieuw te activeren. Biologisch kan

niet. Via een techniek van gestadige bijvulling van de één-jaar-oude wijn met de nieuwe gist van de nieuwe wijn (1 hl/ 4 uur) in een mobiele polyestercuve, die we dan in de zon stellen voor een natuurlijke opwarming om de nieuwe fermentatie te stimuleren, slaagden wij erin zo Clos 2016 opnieuw te activeren om het laatste restant van de restsuiker te laten vergisten. Op zaterdag 16/9 slaagde we erin op deze manier 10 hl Clos 2016 op natuurlijke wijze compleet in een nieuwe modus van fermentatie te laten gaan, om daarna deze 'wijn in beweging' toe te voegen bij de rest van de 'Clos 2016 in rust'. Op deze manier hopen wij dat de 90hl Clos des Frères 2016 volledig zal vergisten tegen het einde van volgende week. Deze operatie moet zeer delicaat en met zorg gebeuren, omdat er amper contact met zuurstof mag zijn. Clos 2016 is immers een bijna afgewerkt product met een prachtige bagage. Het is nu bang afwachten of de 90 hl wijn in rust positief reageert op deze nieuwe gistinjectie. Het is de bedoeling dat we op 26/9 de effectieve assemblage van Clos 2016 gaan vastleggen en daarvoor moeten we over afgewerkte wijnstalen beschikken.

Voor de rest vallen de kelderwerkzaamheden langzaam over op het ritme van hetgeen er buiten gebeurt. In de voormiddag is het behoorlijk heftig, maar in de middag valt alles stil. Geen druiven betekent geen werk. Ik maak van deze vrijgekomen tijd gebruik om wat kleine klusjes te doen in onze woning en de grote Ventoux-degustatie van 9 december met de Baronie Gent van de Commanderie du Costes du Rhône voor te bereiden.

Maandag 18 en dinsdag 19/9 werden opnieuw nerveuze dagen. We zijn dan ten aanval gegaan om zowel de druiven van Jérémy's Plan de Dieu als deze van onze Folie des Frères binnen te halen. Dit werden twee heftige dagen, waarbij ook hier de productie mogelijks met 50% lager zal liggen dan bij een normaal jaar.

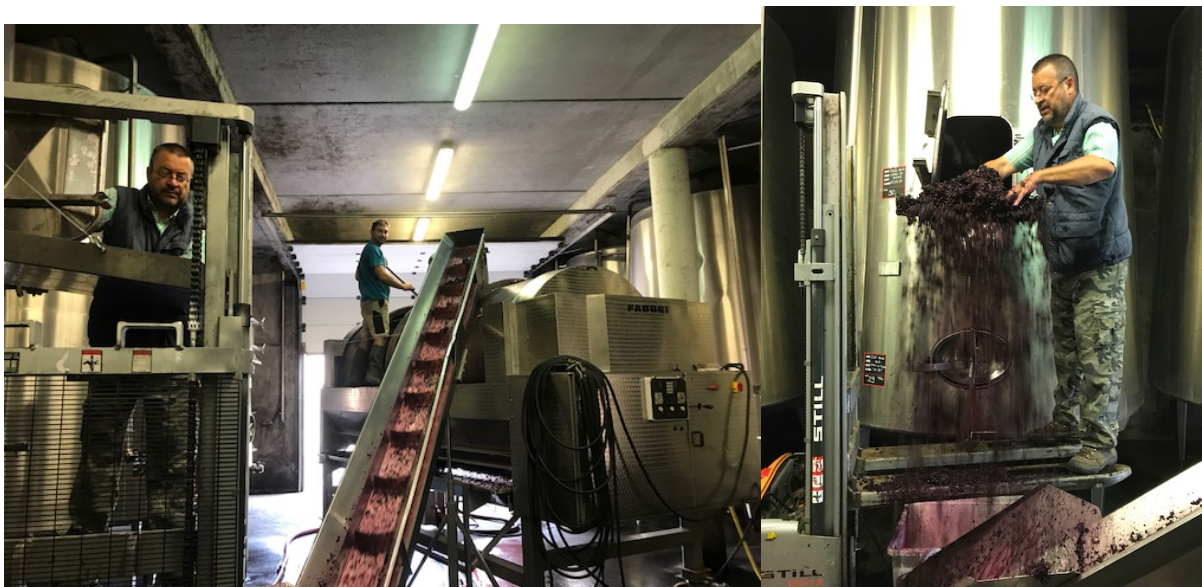


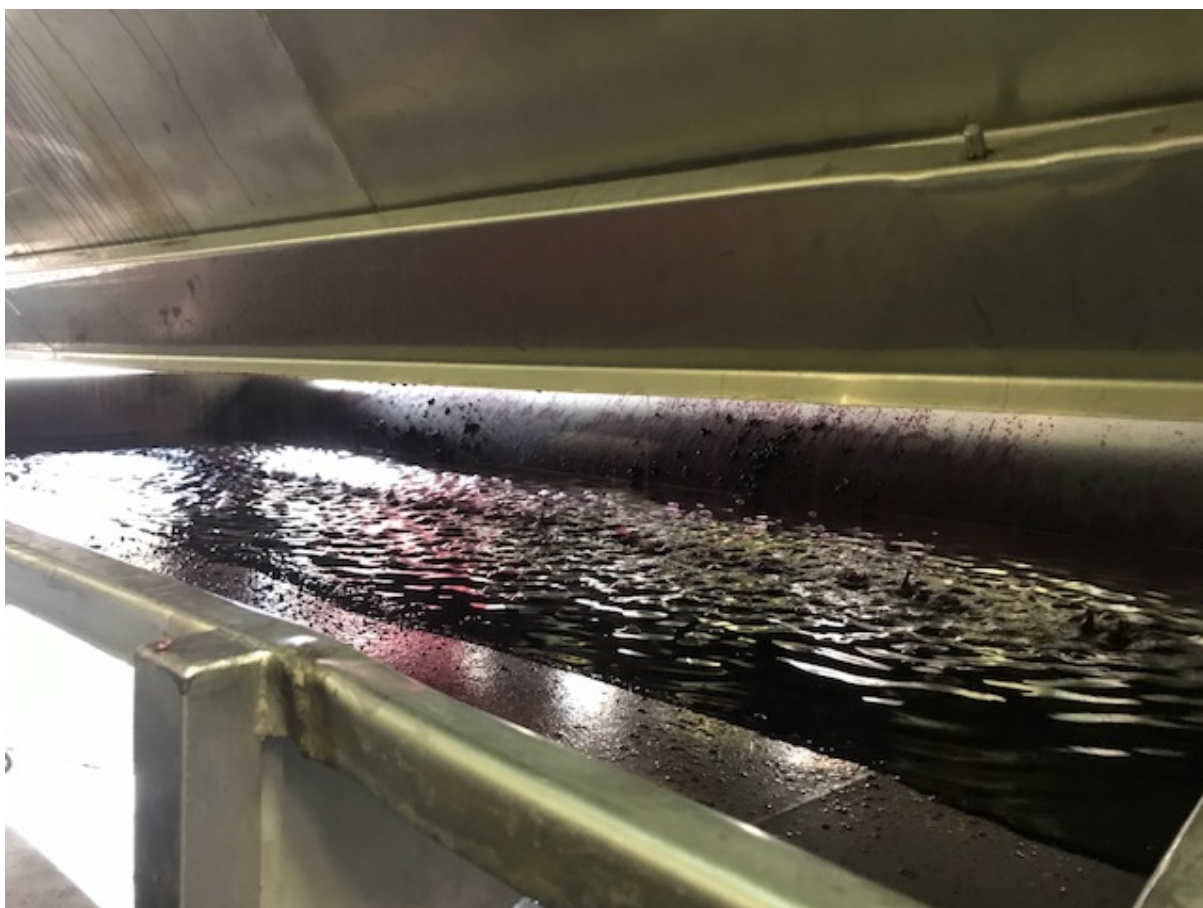
Op 21 tem 23 september zijn we er even tussenuit getrokken. Afspraak werd de wijnregio Barbaresco. Vorig jaar hadden we hetzelfde gedaan in Barolo en dit heeft ons oprecht deugd gedaan. Met de wagen zijn we door het waanzinnig mooi berggebied van het Parc Naturel Régional du Queyras gereden en via de Col Agnel (3026m) zo Italië binnengereden. Piemonte is op deze manier amper 370 km verwijderd van Sarrians. Na drie fantastische dagen (zowel vinologisch, culinair als natuurgewijs) zijn we via Cuneo naar Eze gereden, om van daaruit terug huiswaarts te keren. Op zondag 24/9 waren we voldaan en compleet uitgerust terug thuis en klaar om de laatste vinificatieweek aan te pakken.

WEEK 4

Het eerste wat ik deed op 25/9, was nagaan of het suikergehalte van Clos 2016 effectief gedaald was en dat we de 90 hl schitterende wijn uit zijn lethargie hebben kunnen halen. Het laborapport liet gelukkig melden dat het suikergehalte met 4 gr was gedaald en dat onze methode dus effectief gewerkt heeft. Op 25/9 had Clos 2016 nog 5,2 gr restsuiker. Dit moet naar nul. We hebben nog een paar dagen voor de effectieve assemblage-toets, die we naar 28/9 hebben verschoven. We leven op hoop op dit vlak.

De twijfel over het millésime 2017 begint te veranderen in zichtbare resultaten. De laatste druiven werden op 26/9 binnengebracht voor de landwijnen. De kwaliteit is bijzonder goed. De eerste décuvoages en aldus ook de eerste perswijnen werden uitgevoerd (hoofdzakelijk de cuves met syrah). De rode Clos 2017 heeft mooi kleur genomen en heeft een prachtige structuur. Het vergist sap van de witte Clos is goed op weg om weer lekker te worden. Vooral de bourboulenc doet het deze maal uitzonderlijk goed en heeft prachtige zuren. De viognier is wat muffig en de roussanne heeft al betere tijden gekend. Het zal erop aan komen ook hier de juiste beslissingen te nemen bij de assemblage, waar alweer de clairette een sleutelpositie zal innemen.





Op woensdag 27/9 zijn de journalisten Dirk De Mesmaeker (auteur) en Andrew Verschetze (fotograaf) langs geweest en hebben ze met eigen ogen ons labeur kunnen registreren. De middag met hen was bijzonder aangenaam en de daarop volgende verticale degustatie heeft aangetoond dat de wijnen van Clos des Frères toch van uitzonderlijke kwaliteit zijn. Vaak zijn wij veel te nederig en kijken we te veel naar hetgeen in Chateauneuf gebeurt, maar zo'n degustatie waarbij Jérémy, Estelle, Coralie (de zus van Jérémy), Françoise, Dirk & Andrew en ikzelf onbevungen onze mening kunnen zeggen over een tiental wijnen, levert altijd de ontwapenende vaststelling dat we niet slecht bezig zijn. Wij zelf zijn vaak ontzettend kritisch en elk vinologisch detail werkt op onze zenuwen, omdat we weten wat wij er elk jaar moeten voor doen. Wanneer externen met kennis van zaken soms verbijsterend de finesse van onze wijnen weten te waarderen, doet dat ontzettend deugd. Wanneer ook deze proevers onze werkstukken als 'kunst' weten te appreciëren, dan vertoeven zowel Jérémy als ikzelf in hogere sferen. De twee boeken die Dirk en Andrew tot dusver hebben gemaakt (Belgische wijnbouwers in Bordeaux & Belgische wijnbouwers in Europa), zijn ook echte kunstboeken. Het zal voor ons een eer zijn in het derde deel (Belgische wijnbouwers in Frankrijk) te mogen verschijnen.



Op donderdag 28 september zijn we overgegaan tot de definitieve assemblage van de Clos 2016. Hoewel de restsuikers nog niet volledig weg waren, moesten we nog de wijn verfijnen met de op barrique gelagerde syrah. Met vier zijn we aan de slag gegaan (Jérémy, Estelle, Françoise en ikzelf). De basis was al dermate sterk dat veel manipulatie met syrah niet nodig was. Uiteindelijk hebben na het proeven van 9 stalen en 6 try-outs, gekozen voor de verrijking van de basiswijn met drie barriques syrahwijn. Op deze manier zal Clos des Frères 2016 bestaan uit 61% grenache en 39% syrah. De botteling is voorzien in de eerste week van november 2017.



Op donderdagavond gaan we definitief dit plukseizoen afronden in ons lievelingsrestaurant in Gigondas (L'Oustalet). Met een zekere tevredenheid kijk ik terug op dit millésime. De economische realiteit echter blijft wankel, zeker met een catastrofaal laag productiejaar. Voor het eerst in onze samenwerking heeft de economische molensteen ook zijn gewicht gekregen en Jérémy heeft duidelijk laten verstaan dat er nieuwe perspectieven komen. Ook Gilles Van Hende heeft zijn visie op de toekomst laten gelden. Tussen beide stoelen ben ik nu terecht gekomen. Onze wijnpassie blijft echter het cement voor ons mooi verhaal, dat nu bijna 18 jaar succesvol loopt. Vanavond in L'Oustalet gaan we deze balans opmaken.

Op maandag 18/9 werd door een manoeuvre met een toestel onze 14 jaar oude foto van Jérémy en mijzelf van de muur getorpedeerd. Deze foto symboliseerde onze broederschap en straalde één en al enthousiasme uit in de pas geopende caveau van Domaine les Ondines. Deze foto ligt nu in duizenden stukken in de vuilbak. Niemand weet hoe het komt of wie het gedaan heeft. Laten we hopen dat dit geen voorteken is. Ik hou het daarom bij de leuke realistische foto's die wij bij dit synoptisch verslag hebben gevoegd, om vooruit te kijken naar het millésime 2018. Want in 2018 is het juist 20 jaar geleden dat we neergestreken zijn in Sarrians. Vacqueyras heeft het geweten!



ED

28 september 2017