

2021

## ‘Belle année catastrophique’

(een verwarrende kroniek van een ongezien wijnjaar)



Gent, dinsdag 14 september 2021

Het is een verwarrende periode. Door de klimatologische omstandigheden (waarover later meer) is de pluk veel later dan voorzien. Het kwam mij goed uit. Op het thuisfront is het professioneel behoorlijk heftig en de vormgeving van i-mens vergt enorm veel energie. Hoe mooi en vooruitstrevend het i-mens-verhaal ook mag zijn, het blijft een onwaarschijnlijke krachtoefening om 12 verschillende bedrijven tot één geheel te laten versmelten, zonder dat de klanten er enig nadeel mogen van ondervinden. Elke dag is er tegenspoed; maar in elke dag vinden we hoop in het probleemoplossend potentieel van onze medewerkers. Elke dag zijn er onwaarschijnlijke en onverwachte problemen, maar elke dag zetten we een stap vooruit. I-mens wordt in 2023 de referentie in de geïntegreerde zorg in Vlaanderen en daar doet het atypisch siamees duo **Karwin** alles voor. Het blijft soms in de kleren hangen en de werkdruk is de laatste drie jaar een beetje abnormaal geworden. Zeker wanneer we er bovenop de grootste gezondheids crisis in België hebben moeten verteren en vanuit i-mens zelfs het voortouw hebben genomen om de thuiszorg doorheen deze crisis te leiden. We dachten dat 2021 op dit vlak wat soelaas zou brengen, maar niets is minder waar. Terwijl de inkantelingen in i-mens van duizenden medewerkers aan het geschieden is, weegt deze verwarrende periode meer en meer op het gemoed. De indruk dat niets af geraakt maakt van alles een mentale rollercoaster en vergt enorm veel (zelf)discipline en geduld. Wat mij betreft komen er nog andere persoonlijke aspecten bij, die de evidentie der dingen enorm moeilijk maakt. En soms is eens afstand nemen een verrijkend moment. De verwarring moet

uit de hoofden. Daarom kijk ik jaarlijks met enorm veel goesting uit naar dé vinologische periode bij uitstek: de pluk en de vinificatie van de nieuwe wijn. De ‘heilige’ maand september is mijn zuurstoffles voor de komende maanden. Een succesvolle oogst geeft mij energie om het jaareinde creatief zonder besognes aan te pakken. De schoonheid van de nieuwe grenache geeft mij telkens opnieuw vleugels.

2021 moest daarenboven symbolisch ook een bijzondere pluk worden, want juist 20 jaar geleden was dit ons eerste avontuur. Het was een onvergetelijk moment om onze eerste wijn te kunnen maken in prachtige omstandigheden. We wisten perfect waar we stonden met de snoeischaar in onze handen toen de twee vliegtuigen de torens van het World Trade Center doorboorden. Ook dan sloeg de verwarring in onze buik, terwijl we juist op dat moment één van onze dromen aan het realiseren waren.

Terwijl ik dit op de vooravond van mijn vertrek zit neer te schrijven, is het duidelijk dat ik al mijn positivisme overboord mag gooien. Op 14 september 2021 sta ik voor een ongeziene wijnramp in de zuidelijke Rhône. Met een bang hart, vol gelopen van emoties, trokken Françoise en ikzelf, samen met onze (schoon)moeder Viviane naar het zuiden. Alsof het niet slechter kon beginnen, kregen we te horen dat er vannacht een zondvloed over Vacqueyras was uitgebroken. De toon was gezet.

Sarrians, vrijdag 17 september 2021

### **Wat vooraf ging:**

Het was voor de wijnindustrie in 2020 en begin 2021 pompen of verzuipen. Door het stilleggen van de horeca hebben we amper een fles wijn kunnen verkopen. Terwijl 2019 en 2020 superjaren waren in de Rhône, kunnen we niet uitpakken met de onwaarschijnlijke mooie typiciteit van beide millésimes. Op zich is deze stockvorming niet problematisch (want goede kwaliteit is duurzaam), maar economisch hakt dit er wel stevig in. Onze cashflow slonk ziender ogen en Jérémy moest nog voor de wintersnoei kon beginnen 6 medewerkers ontslaan. Geen verkoop impliceert geen inkomsten, waardoor onze economische structuur van Domaine les Ondines en Clos des Frères ernstig aan het wankelen is gebracht. Het ontslag van de helft van onze vaste equipe had voor gevolg dat we veel vroeger met de wintersnoei moesten beginnen, om tijdig tegen eind maart rond te komen. Meestal is april het moment dat de meeste druifvarianten in de zuidelijke Rhône ontwaken uit hun winterslaap en de wijnranken zich vullen met nieuwe energie en sap. Tegen dan moet alles gesnoeid, opgebonden en opgekuist zijn en wordt de wijngaard klaargemaakt voor een nieuw veelbelovend millésime. Even belangrijk is de datum van de start van de snoei. Hoe later in de winter we de snoei kunnen opstarten, hoe beter resistent (op verschillende vlakken) de wijnrank is in het voorjaar. In normale omstandigheden starten we in januari

met de wintersnoei met de percelen van de landwijnen en de Côtes du Rhône; in februari starten we dan de snoei van onze beste percelen en van de cru's, waarbij er nog een onderscheid wordt gemaakt tussen de vroegrijpe varianten en de ouderdom van de wijnstokken. Door het tekort aan personeel waren we gedwongen om -tegen onze visie in- de snoei reeds op te starten eind november/begin december 2020.



Gelukkig was de winter ijzig koud en op sommige dagen heeft het zelfs gesneeuwd. De wijnrank gaat op zo'n momenten vlugger in dorre toestand, waardoor snoeien absoluut geen kwaad kan. De klok van de natuur wordt op een ongelooflijke manier gecaptureerd door de wijnplant. Jérémy en zijn gehalveerde equipe hebben dag en nacht gewerkt om de om en bij 50ha (Ondines en Clos samen) tijdig te snoeien. Ondertussen moet van de winterperiode ook gebruik gemaakt worden om de bodem biologisch te verticuteren. In normale omstandigheden doen we dit tractorwerk minstens drie maal in de wintermaanden voor het gehele domein, wat in de huidige toestand niet meer kon. In moeilijke omstandigheden slaat dan het brein van Jérémy soms eigenaardig op hol. In zijn doorgedreven biologische aanpak, had hij de oplossing gevonden. Door het gebrek aan mankracht heeft Jérémy er niet beter op gevonden om schapen in onze wijngaarden te laten grazen en dus het woelwerk door hen te laten doen. Toen wij in maart een korte stop hadden ingebouwd in Sarrians, was het toch verschieten om vast te stellen dat onze voortuin vol stond met schapen. Uiteraard en traditiegetrouw had Jérémy niets gecommuniceerd.







n

Dat Jerémy nu naast wijnbouwer nu ook schaapherder was geworden, was de eerste verrassing van het wijnjaar 2021. Het feit dat hij dit echt serieus meent is te zien op zijn bedrijfsauto's, waarop nu voortaan ook een schaap staat getekend. Tja, de trouwe lezer van mijn plukkronieken weet al lang dat ik hiermee heb leren leven.

Maar het resultaat van het schaapwerk is verrassend. Ik bespaar de lezer het gedoe om de schapen op een perceel vast te houden, laat staan de chaotische toestanden wanneer een schaap uit de tijdelijke (mobiele) omheining breekt. Zonder nog te spreken van de permanente besognes en onderhoud van de troep, waarbij een bijna 24 uur alertheid noodzakelijk is. Maar naast de natuurlijke bemesting en het woelwerk van de schapen, lagen de wijngaarden er nooit zo mooi bij in de winter. Of hoe de onberekenbare artistieke geest van Jérémy opnieuw kan leiden tot een onvoorziene biologische dynamiek in de wijngaard. Het zag er naar uit dat het millésime 2021 niet mooier kon beginnen.



De barre ijskoude en natte wintermaanden december en januari werden plotseling gevolgd door een warme februarimaand. Het klimaat sloeg de zoveelste keer op hol. Op sommige momenten was het precies dat de lente was aangebroken. Ook de maand maart was warm en zonnig. De wijnranken werden verwarrend uit hun winterlethargie geprikkeld en waren een beetje hun seizoensaire kluts kwijt. De vroeg gesnoeide percelen begonnen plots vigoureuus te reageren op de warme temperaturen en begonnen eind maart al in knop te schieten. De floraison werd aldus een maand vroeger in beweging gebracht. Het oogde onwaarschijnlijk mooi.

In de eerste week van april had ik met Jérémy afgesproken om de witte wijnen (de witte Clos des Frères Vacqueyras 2020 en de witte Folie des Frères 2020 Côtes du Rhône), samen met de rode Folie des Frères 2020 te bottelen. We hadden hiervoor een week uitgetrokken, want ook tijdens de covid moest de botteling, de etikettering en kartonnage gescheiden gebeuren. Op maandag 5 april (tweede paasdag) konden we nog genieten van 24  op het terras. Dinsdag kondigde de meteo een kentering aan met een stevige mistral op woensdag 7 april. De temperatuur daalde op twee dagen naar 8 . De lente kreeg plotseling de gedaante van een winterkleed over zich heen. Op zich niet erg. We hebben al in koudere omstandigheden moeten bottelen.



De verwarrende meteoberichten kondigde plots vriestemperaturen aan voor de nacht van 7 op 8 april. Het zou wel eens tot -2  kunnen vriezen. Deze klimatologische kentering op zo'n korte periode hadden we hier maar zelden gezien. Gelukkig blies de mistral nog hevig en kon



de vrieskou zich niet vastnestelen op de vegetatie. Jérémy was er niet gerust in. De mooie groene ontluiking van de meeste wijngaarden waren kwetsbaar voor een plotse vrieskou. Hij hield de temperatuur angstvallig bij. Die avond had Jérémy ons met vrienden uitgenodigd om wat 'wild' te komen eten. Het hield hem wakker tot laat in de uren. Om 3 uur 's nachts viel de mistral stil en daalde de temperatuur op sommige plaatsen naar  $-6^{\circ}$ . Dit is dodelijk voor de nieuwe bloesem. Jérémy heeft als één van de weinigen in de streek 's nachts vuren aangestoken om de plotse vrieskou te lijf te gaan. Ganse de nacht is hij in de weer geweest. Hij was veruit één van de enige in Vacqueyras die zo'n inspanning had ondernomen. Wij waren ons van geen kwaad bewust.



De donderdagmorgen van 8 april 2021 gaan Françoise en ik niet gauw vergeten. De temperatuur was weer opgelopen naar  $10^{\circ}$  en de zon scheen in volle hevigheid. Niets vermoedend gingen we naar de caveau om onze bottelingsactiviteiten verder te zetten. De ontzuivering was immens. Voor het eerst in de 22 jaar dat ik Jérémy ken, heb ik hem zien huilen. Het groene landschap van jonge ontluikende wijngaarden was grijs geworden. Alle nieuwe scheutjes hadden 3 uur vrieskou van de voorbije nacht niet overleefd. Alle nieuwe jonge twijgjes hingen los aan de plant. De jonge blaadjes die gisteren nog groen van gezondheid stonden te blaken, hingen nu vergrijsd en levenloos wat te wapperen. De wijngaard was dood. Elke nieuw leven was weggezogen uit de plant.





*De bloesem voor 8 april (grenache)*



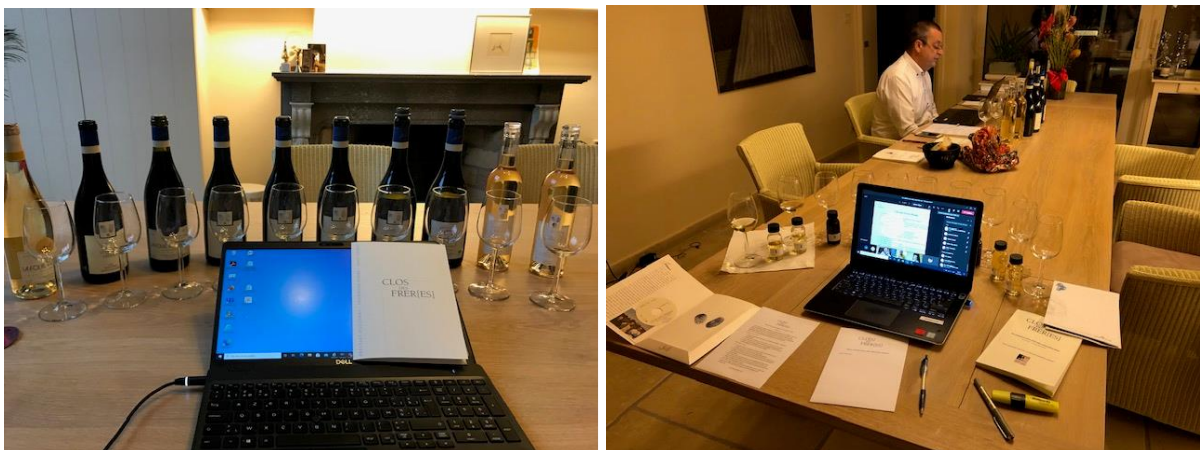
*de bloesem na 8 april (grenache)*

De confrontatie van een radeloze Jérémy met de uitzichtloosheid van het moment was emotioneel moeilijk te vatten. Na de economische malaise door de coronamiserie, was dit een genadeslag voor elke wijnbouwer. Achteraf hebben de anciens van de regio bevestigd dat dit de laatste 80 jaar (voor zover hun geheugen kon reiken) nog nooit was gebeurd. Deze ravage is ongezien in de zuidelijke Rhône. Het hoeft niet gezegd dat de ambiance tijdens de verdere botteling alles behalve hartverwarmend was. Ondanks het feit dat de temperaturen weer opliepen zoals in normale lentedagen, was de sfeer compleet onder vriespunt gedaald. We haalden nog een sprankeltje hoop uit de gedachte dat een tweede bloei nog wat vruchten zou kunnen opbrengen. Maar Jérémy was ontroostbaar. Hij wees erop dat de vroege snoei de ware schuldige was. De percelen die eind februari werden gesnoeid waren nog niet zover in bloei gegaan en daar was de schade eerder beperkt. Onrechtstreeks heeft andermaal de coronamiserie ertoe geleid dat de wijnbouw (en domaine Les Ondines in het bijzonder) opnieuw zwaar is getroffen. Dit maakt alles nog pijnlijker. Vooral omdat de wil naar perfectie in de wijngaard zich genadeloos heeft gekeerd. Zelden was een terugrit naar Gent zo bedrukt, terwijl we beseften dat de pas gebottelde wijnen van superkwaliteit waren.

Op het thuisfront werd ik opgeslorpt in de transitie van mijn zorgbedrijf. Ook de degustatieve wereld in Vlaanderen was compleet stilgelegd door de sanitaire beperkingen vanwege de coronaproblematiek. Mijn wijnimporteur werd er moedeloos van. Ik moest iets bedenken om de aandacht voor Clos des Frères bij de consument vast te houden, zeker nu de pas gebottelde wijnen van uitmuntende kwaliteit waren. Maar hoe krijg ik in godsnaam iets klaar, wanneer het quasi verboden was iets te organiseren met meer dan drie personen.



Een tweede originele drive-in-degustatie zoals we in 2020 hadden georganiseerd, was onmogelijk. Toen werd het idee van een digitale degustatie geboren. Samen met Geovino (Rudi D'Hauwers) en ADM-care (Marc en Sabine Aerts) ontwikkelde we een methodiek om vinologische degustatieboxen te commercialiseren. Het succes was onverhoopt. Onze Clos des Frères-degustatiebox ging de deur uit als zoete broodjes en de digitale degustatie verliep geanimeerd. Deze try-out was de ideale aanzet om ook de degustaties van Commanderiej Osiris op dezelfde manier te laten verlopen, waardoor alle leden nog ongelooflijk waar voor hun (lid)geld hebben gekregen.



Ondertussen werd het oorverdovend stil in de wijngaarden van Vacqueyras. De talrijke telefoontjes naar Jérémy werden telkens beantwoord met een vloed aan treurnis. De tweede bloei had niet het verhoopte succes en economisch lag de boel zo goed als plat. Begin juni ben ik alleen naar Sarrisans afgereisd om Jérémy wat moed in te spreken en mij te vergewissen van de sanitaire toestand van de wijngaarden. De situatie was erg en het vermoeden van een oogstverlies van 70% werd bevestigd. Er werden andere afspraken gemaakt om economisch het hoofd boven water te kunnen houden. Op zo'n momenten is vriendschap en verbondenheid het enige wat nog telt.



Kort daarvoor kreeg mijn schoonvader Georges gezondheidsproblemen en moest hij onder het mes. Voor iemand van 97 jaar was dit niet zonder risico. Maar zijn conditie en zijn mentale gezondheid was dermate verrassend sterk, dat zelfs de meest kritische specialist niet twijfelde om de operatie te laten doorgaan. Ook Georges zelf twijfelde niet. En inderdaad, alles verliep vlekkeloos. Maar Georges was na de operatie fel vermagerd en zijn weerbaarheid had een ferme knauw gekregen. De voorziene veertien dagen Sarrians eind juni/begin juli was voor hen (Georges en Viviane) te vroeg gegrepen, waardoor Swaasi en ikzelf dan maar alleen naar het zuiden zijn vertrokken. Meestal is deze periode stevig ingevuld met verplichtingen in de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse (Baronie des Côtes du Rhône) en de wijnfeesten van Vacqueyras. Daarnaast is dit het moment bij uitstek om de eerste kwaliteitscontrole uit te voeren in de wijngaarden (vendages vertes). Maar alle festiviteiten werden door covid afgelast en door de ravage in de wijngaarden, was van zomersnoei geen sprake. Toen was duidelijk dat de oogst bijzonder mager ging zijn. Françoise en ikzelf hebben dan maar van het goede weer gebruik gemaakt om de fiets weer te ontdekken en het wijngaardverdriet van ons af te rijden in de mooie omgeving rond de Dentelles de Montmirail. De aanwezigheid van trouwe vrienden die ook de fietsmicrobe hadden ingeslikt maakte alles fantastisch en gaf ons sinds lang weer eens een vakantiegevoel. Dat we nog de onwaarschijnlijke Ventoux-rit in de Tour de France hebben kunnen meepikken, waar Wout Van Aert een ongeziene prestatie neerzette, was ook leuk meegenomen.



Zoals gewoonlijk laten wij de zomermaanden in Sarrians aan ons voorbij gaan. Er is weinig te doen in de wijngaarden en op het thuisfront was werk genoeg. Ik bleef met Jérémy in contact en had het gevoel dat er een zekere gelatenheid over de situatie in zijn gemoed was geslopen. Hij had wel een opsteker gerealiseerd door een stuk landbouwgrond gelegen in Travallian te ruilen met twee kleine percelen in Séguret en Sablet. Daarmee kan hij zijn gamma vergroten met twee supplementaire Villages-wijnen. Maar ook dit jaar zal dit amper iets opbrengen. We kregen meer en meer zicht van de schade in de regio (nu ook de tweede bloei zijn effecten prijs gaf). Het was duidelijk dat Vacqueyras, Sablet, Plan de Dieu, Carraine en de daarrond lager gelegen Côtes du Rhône gebieden het zwaarst waren getroffen door de vriesaanval van 8 april. De hoger gelegen heuvels van Chateauneuf-du-Pape, Gigondas en Ventoux zijn er al bij al nog goed van af gekomen en hebben een verlies te incasseren van maximaal 30 à 40%. De wijngebieden van de Drome en de Luberon zijn zelf relatief gespaard gebleven. De noordelijke Rhône blijkt OK te zijn, maar daar hebben de vele regenbuien de wijngaarden te guttig gemaakt. De overvloed aan trossen daar zou een aanzet kunnen worden van schimmelvorming en kwaliteitsverlies. De eerste echo's uit Croze-Hermitage waren niet gunstig. Uiteindelijk was de zomer 2021 in de zuidelijke Rhône klimatologisch vrij ideaal. Regelmatig een (stevige) regenbui, zeer warme temperaturen in juli en augustus, waarbij de nachten aangenaam afkoelden. Af en toe een mistral om de hygiënische huishouding op orde te stellen en geen enkele aanzet tot infectie van de wijngaarden. In normale omstandigheden ging het millesimes 2021 mogelijks indrukwekkend worden. En voor de wijnregio's die toch enigszins gespaard zijn gebleven van de vriesaanval, zou het best kunnen dat 2021 zelf kwalitatief de millésimes 2019 en 2020 zou kunnen overtreffen. Wij kunnen enkel toezien en dromen dat we met onze 'restanten' iets weergaloos zullen maken. Je moet in elke omstandigheid ambitieus blijven.

Op 16 augustus kregen we andermaal alarmerend nieuws uit het wijnfront. In de heuvels rond Le Barroux en Beaumes de Venise is er een grote bosbrand ontstaan, aangewakkerd door een stevige Mistral. 250ha groene natuur rond de appellatie is in vlammen opgegaan. De brandhaarden hebben verschillende wijngaarden van Beaumes de Venise verwoest. Ze naderden met rassenschreden ook de richting uit van ons klein terroirke. Jérémy heeft het zekere bij het onzekere gekozen en vlug alle muscatdruiven op 18 augustus geoogst. Er zal dus in 2021 geen zoete Muscat de Beaumes de Venise geproduceerd worden, dan wel een eenmalige muscat sec. De pluk was nog niet begonnen en we kampten al met een eerste tegenslag. Gelukkig hadden de brandweermannen de brand op 20 augustus onder controle en zijn onze wijngaarden gespaard gebleven van een nog grotere ramp.

Ondertussen ging de revalidatie van papie Georges niet goed vooruit. Zijn gewicht baarde ons zorgen. Gans de familie motiveerde hem om toch mee te gaan naar onze jaarlijkse familieweekend in Robertville, wat hij uiteindelijk ook deed. Door al de coronatoestanden was het bijna twee jaar geleden dat de familie Lefevere 'en complet' weer samen kon zijn. Ook voor Papie Georges moest dit weer een hoogtepunt worden van het jaar. Het werd een mooi moment, waarbij iedereen beseftte dat het mogelijks de laatste weekend zou kunnen worden in deze vorm.





Net voor we klaarstonden om onze plukactiviteiten aan te vatten, kregen we op 4 september 2021 een genadeloos bericht dat Papie Georges ons was overleden. 6 jaar geleden op identiek dezelfde datum was dit ons al eens overkomen met het overlijden van mijn moeder. Terwijl ik besepte dat Jérémy ergens in het verre Sarrians emotioneel overhoop lag met zijn wijndomein, lagen wij hier emotioneel overhoop met dit toch onverwacht overlijden. Op 10 september hebben we met de familie sereen afscheid genomen van een iemand die altijd een beetje het cement was van de familie. We overtuigden Viviane om mee te gaan naar Sarrians om haar gedachten een beetje te kunnen verzetten.

Op 11 september kreeg ik een whatsapp-berichtje van Jérémy dat de pluk plotseling begonnen was, niet in het minst om de dreigende onweerberichten voor te zijn. Zijn kreet was duidelijk. Amper opbrengst: op 2,6ha wijngaard (perceel La Verde met syrahdruiwen) heeft hij amper 4 hectoliter wijn kunnen oogsten. Dit is amper 1,5 hectoliter per hectare! In normale omstandigheden oogsten we op dit perceel ongeveer 38hectoliter/ha. Het ging dus nog erger worden dan voorzien.

Op 14 september heb ik mijn out-of-office ingedrukt, na een waanzinnige drukke professionele periode. Nog nooit begon een oogstjaar zo verwarrend in onze hoofden. Nog nooit had ik zoveel vraagtekens bij de aanvang van de pluk. Nog nooit ben ik zo onvoorbereid vertrokken voor de meest cruciale maand in de wijncultuur. Nog nooit zijn we zo laat in het seizoen afgereisd naar Vacqueyras.

Sarrians, zondag 19 september 2021

## Het millésime 2021

Ons vertrek in de vroege ochtend naar Sarrians op 15 september kreeg plotseling een andere wending. Vanuit het wijnland kregen we te horen dat er zware regens bezig waren. Het videotje die we van Guy en Linda ontvingen liet geen twijfels bestaan. Daags voordien moest de autostrade tussen Orange en Nimes ontruimd worden van gestrande en bijna verzopen (lees verdronken) automobilisten. Het had geen zin om door te rijden naar de Rhônevallei. We besloten in één ruk door te rijden naar Bourgogne om daar de vinologische temperatuur te kunnen opmeten. In Bourgogne was geen druppel te zien en de zon was zelfs van de partij. Met onze drieën kuierde wij in Beaune en lieten wij deze onverwachte tussenstop ons welgevalen.

Pas in de middag van 16 september kwamen we in onze wijnhabitat toe. De regen was verdwenen, maar de restanten van een zware regenstorm was duidelijk zichtbaar. Meer dan 65ml water is er op twee dagen gevallen. De twijfel sloeg ons om het hart. Deze zondvloed zou toch geen bijkomende schade veroorzaakt hebben? Enigszins verkrompen ging ik onmiddellijk naar de caveau, waar ik sinds lang weer Jérémy in levende lijve kon begroeten.

Tegen alle verwachtingen in zag ik een relatief opgewekte Jérémy aan zijn bureau zitten. Het feit dat hij goedgehumeurd achter zijn bureel zat, is al een verwondering waard. Papier en administratie zit als een tang op een varken op de werkmodus van Jérémy. Nog geen minuut later loodste hij mij in de cuverie. Alles was zo goed als leeg. De zeven conische inoxcuves stonden mooi te blinken met open deuren. Een paar kleine cuves waren gevuld met witte druiven en de syrahs zaten verspreid in 1 kleine betonnen cuve en de houten open cuve waar normaal de 'G' wordt ingemaakt. Dit was de oogst van een anderhalve week pluk. Er was amper activiteit in de kelder. We proefden alle beschikbare cuves. We waren nog nooit zo snel rond. Hetgeen we proefden was mooi en verfijnd, ondanks het sap nog in volle vergisting zat. De syrahs waren zeer elegant. Er kon een glimlach ervan af. De kwantiteit was beschamend klein; de kwaliteit deed veel goeds vermoeden.





*Lege wijnkelder met open cuves*



*cuvée 'S' ipv cuvée 'G'*

Jérémy vertelde mij de volledige sanitaire toestand van de wijngaarden en het plukschema van de komende dagen. Er werd niets met de machine geplukt. De 16 manuele plukkers die Jérémy had angeworven gingen even snel met betere resultaten door de wijngaarden. Machinale pluk is geen oplossing bij deze fijnmazige aanpak van de oogst. Zelfs de eenvoudige landwijnen werden manueel geplukt.

Op zaterdag 17 september werden de laatste witte druiven geogst. Onze clairette van achter ons huis zagen er nog nooit zo sappig en vol uit. De regen heeft de wijngaarden op verschillende niveau's een boost gegeven, soms in de positieve zin, soms in de negatieve zin. Enkel de roussanne voor de witte Clos des Frères achter ons huis is compleet verloren gegaan en heeft de zondvloed niet dorstaan. De overrijpe druiven waren gebarsten en in verrotting gegaan. De jonge counoise (de enige soort die minder heeft geleden bij de vrieskou) recht voor ons deur had teveel water opgeslorpt en had al zijn smaakelementen verloren. Deze wijngaard moet nu nog meer dan een week wachten voor we onze oogstgedachten hierop zouden fixeren. De grenachewijngaarden zagen er goed en gezond uit en door de zeer magere betrossing heeft de plant het vocht eerder naar de bladvegetatie gestuurd. Als conclusie mocht gesteld worden dat de zondvloed van 13 en 14 september weinig schade had toegebracht aan onze wijngaarden. Het is nog veel te vroeg om deze conclusie te veralgemenen voor de gehele zuidelijke Rhône regio. Want we horen zeer diffuse berichten uit Chateauneuf-du-Pape en Gigondas.



*Perfecte clairette voor de witte Clos des Frères*

We spreken maandag af om de wijngaarden te inspecteren en een paar belangrijke economische beslissingen in het vooruitzicht te plaatsen rond de oogst 2021. Ik pikte mijn onder stof verzeilde Mehari mee en reed bedenkelijk rond tussen de wijngaarden van Vacqueyras. Het was abnormaal rustig voor de tijd van het jaar. Nergens zag ik beweging in de wijngaarden. Af en toe een verdwaalde tractor met een half gevulde aanhangwagen. In de verte één plukmachine die bijna vast kwam zitten in de drassige ondergrond. Aan de cave Coöperative stond één leverancier van druiven. Het was alsof de pluk nog moest beginnen, terwijl in normale omstandigheden iedereen in de finale bruisende punch van het plukseizoen moest zitten. De laatste woorden van Jérémy blijven in mijn hoofd nazinderen. 'C'est vraiment une année catastrophique!'

Sarrians, dinsdag 21 september 2021

Mijn mailbox puilt uit van berichten en mijn gsm is nu al 30 keer afgegaan. Tijd om wat te anticiperen op het thuisfront en wat neer te schrijven over de recente gebeurtenissen. Want morgen vliegen we er stevig in met de start van de pluk van de rode Clos des Frères, of wat ervan over blijft. Mijn onbereikbaarheid in de wijngaarden en in de betonnen kelder is soms een zegen, maar soms ook niet. Het blijft een moeilijk evenwicht.

Na een rustige zondag die we ontspannen hebben afgesloten met een bezoek van Bob (Vin-y-il a) met een verrassende verrijkende degustatie tussen Clos des Frères 2019 en Roucas Toumba 2019, ben ik er maandagochtend vroeg ingevlogen om alle beschikbare cuves naar



densiteit op te meten. Jérémy en zijn plukteam heeft het gehele weekend doorgewerkt en de druiven van Plan de Dieu en de Côtes du Rhône van Travaillan binnengehaald. Alles manueel. Er zijn nu twee conische cuves gevuld. Op de tijd van het jaar blijft het bijzonder ongewoon zo'n lege cuverie te moeten aanschouwen.



*waterverzadigde 'counoise'*



*veel blad, 0% trossen grenache*

Rond 11u gingen we alle resterende wijngaarden naar rijpheid inspecteren. De beslissing werd genomen. Woensdag 22 september gaan we de percelen van Clos des Frères aanpakken en proberen we een volle cuve te realiseren. Ik denk dat we hiervoor twee dagen nodig zullen hebben. We proefden kris/kras zeer frisse en krokante grenachedruiven. Je moet ze wel goed zoeken in de weelderige bladvegetatie van de plant. Sommige wijnranken hebben zelfs geen druiven. De beste grenache-percelen zullen in de Clos terecht komen. Daarmee beslist Jérémy dit jaar geen 'Cuvée Passion', noch cuvée 'G' te produceren. Ik kan alleen met dankbaarheid instemmen. Daartegenover is ook de productie van Folie des Frères onwaarschijnlijk laag. Er komt zeker geen witte Folie des Frères 2021 op de markt. De enkele kilo's viognier waren onvoldoende om er een afzonderlijke vinificatie op los te laten. Ze werden samen gevinifieerd met de bourboulenc en wat clairette. De witte wijnen zijn trouwens in een ver gevorderde vergistingsfase en we houden ze op lage temperatuur. Om nog fijnere witte wijnen te kunnen maken heeft Jérémy vorig jaar geïnvesteerd in een biologisch klaringsysteem om de 'bourbe' van de witte wijnen zacht te filteren. Het vergist sap dat daaruit wordt gefilterd is rijk aan smaakelementen en wordt dan later geblend met de beste witte wijnen, waaronder ook voor de witte Clos des Frères. Ook dit zijn cruciale beslissingen om steeds nog beter te worden voor de toekomst.



Voor de productie van rode Folie zullen we volgende week in alle rust bekijken. We kiezen om volop te gaan voor een kwalitatieve productie van een fijne Plan de Dieu van Domaine les Ondines. Dit heeft hoe dan ook zijn repercussies op het volume aan grenachedruiven die zullen overschieten om een rode Folie des Frères te kunnen maken. Dit is een probleem voor later. De keuzes worden gemaakt. Of liever: de natuur dwingt ons moeilijke keuzes te maken. Het leven van een landbouwer is niet anders dan het leven van een manager. We moeten steeds voorzichtig zijn in beide gevallen. De onberekenbaarheid van de natuur heeft onwaarschijnlijke veel parallellen met de onberekenbaarheid van de mens. Het mag ons nooit verrassen, wanneer je dit beseft hebt. Het zou pas beangstigend worden wanneer alles berekend wordt. Dan heeft de natuur zijn spontaniteit verloren en de mens zijn creativiteit, en tenslotte beide hun kunstzinnigheid. In zo'n wereld wil niemand wonen, denk ik dan bij mezelf. Daarom zullen robots nooit goede wijnmakers kunnen zijn, laat staan innemende managers kunnen worden. Met een gerust gemoed en een glimlach tot achter mijn oren aanschouw ik de miserie van het moment. Het moet zinvol blijven.

Sarrians, zaterdag 25 september 2021

Het is een vrij heftige week geweest. De weeromstandigheden waren schitterend. Een lichte bries aan 25° in een zonovergoten omgeving maakt een mens gelukkig. Het wordt ook spannend. Zondag 26 september kondigt zich opnieuw een zware onweer aan. Het staat vast dat de komende vier dagen cruciaal zullen zijn om alle kwalitatieve druiven tegen zaterdagavond binnen te hebben. Toen we dinsdag onze keuzes hadden vastgelegd, werd het duidelijk dat het nipt ging worden. We moesten nog een kleine 10ha oogsten. Woensdag werden alle druiven van Clos des Frères geoogst. De opbrengst is zeer laag. De kwaliteit oogt mooi.





Donderdag werden op twee fronten heftig gewerkt: machinaal voor de oogst van IGP-wijnen en manueel voor de Vacqueyras van Jérémy. Vrijdag werden de wijngaarden van de rode Folie des Frères aangepakt en de schamele oogst in een kleine afzonderlijke cuve gedeponerd. We beslissen later of er wel degelijk genoeg volume en kwaliteit aanwezig is om door te gaan met de productie ervan. Vrijdagnacht werden de laatste mourvèdre machinaal geplukt in de beste omstandigheden. Vandaag zetten we de laatste stappen van de pluk. Een race tegen de tijd. De zon is weg en dreigende wolken komen aanzetten. Het is duidelijk dat morgen het een en ander uit de lucht zal vallen. De laatste jump was behoorlijk hevig. Terwijl Jérémy zich hoofdzakelijk bezig hield met de plukploeg en het over en weer rijden van de geplukte druiven naar de caveau, hield Thomas en Chouali zich bezig met de



receptie van de druiven. Ik hield mij bezig met de technische kant van de wijnkelder en moest de densiteit en de temperatuur van de wijnen nauwgezet opvolgen en opmeten, terwijl ik nog enkele remontages erbij deed. Zaterdagmiddag was zeer stressy en er werd geen woord gezegd. Iedereen kwijtste zich in precisie van zijn taak. Het zweet parelde van onze ruggen. Rond 18u werd de laatste manueel geplukte druif binnengehaald. Ik was net rond om alle cuves van een gustatieve commentaar te voorzien, om dit later met Jérémy door te nemen. Alles komt in het vinificatiecahier van 2021. Om 18u30 ging de laatste fase van de pluk in. Jérémy moest nog enkele lager gelegen percelen (voor de toekomstige bag-in-box-wijnen) machinaal plukken. Dit was veruit het enige moment dat de plukmachine uit de garage werd gehaald. Dit zou nog een anderhalf uur duren. Rond 22u zou alles opgekuist zijn en tot rust komen. Twee kleine perceeltjes jonge grenache zal moeten wachten en hopen dat ze de regenvloed van zondag zullen doorstaan. Maandag zien we verder. Maandag is de magere pluk van 2021 voorbij en start het deskundig 'elevation'-werk in de kelder. Na hetgeen ik heb kunnen vaststellen bij de 14 verschillende cuves in rode wijn, kan dit catastrofaal jaar kwalitatief toch gered worden. Ik was vooral enorm verrast van de grote fraîcheur in alle cuves en in het bijzonder van de syrahs. Ik werd enthousiast van de mooie zuurtegraad van de grenache. Ik schreef het allemaal met plezier op. Ik fluister mij bevindingen in het oor van Jérémy. Een vermoeide glimlach kon ervan af, terwijl hij in zijn plukmachine klom. In het geraas van de machine riep hij mij nog luidkeels toe: "Hé toi éternel optimist, n'oublie pas....ça reste une année catastrophique!". En weg was hij. Toen ik moe en voldaan mijn mehari thuis parkeerde, vielen de eerste regendruppels. Jérémy heeft het weer klaargespeeld.

Het waren deze week ook de laatste dagen van Viviane bij ons. Op woensdag kwam Thierry en Christine (via een culinaire tussenstop bij Likoké) ons vergezellen om zaterdagmorgen Mamie terug mee te nemen naar Gent.



De drie voorbije dagen samen waren louterend, feestelijk en op sommige momenten bijzonder gastronomisch. Het zal haar deugd gedaan hebben. Zelfs tussen al het plukgeweld werd Jérémy deelgenoot van een mooi Mamie-momentje, waarbij oudere Clos des Frères-wijnen de revue met brio passeerden. Ook Marleen De Corte was een aangename verstrooiing voor mijn schoonmoeder. Swaasi heeft alles ondernomen om Mamie een zorgeloze 10 dagen te bezorgen. En Mamie heeft veel teruggeven. Bij hun vertrek bleef een

leegte en een twijfel achter. Onze focus moet weer volledig op de wijn. Morgen is het zondag en de regen zal ons tot nadenken stemmen. De 647 ongeopende mails brengen mij opnieuw in verwarring. Daarom komt de uitnodiging van M&M om op de druilige zondag een stevige wandeling te maken in de Luberon misschien wel als gegoten. Hiervoor laat ik maar al te graag het wereldkampioenschap wielrennen op TV schieten. De winnaar was toch vooraf gekend.



Sarrians, maandag 27 september

Ik moest tegen 13u de wijnkelder verlaten om in te loggen in een meeting op het thuisfront, waarvan de problematiek mij meer en meer zenuwachtig maakt. Deals in de socio-profit hebben de bedoeling om meerwaarden te creëren en niet om een eigenbelang te verdedigen. Ik wil niet landen op een overeenkomst waar één winnaar is. Dat is enkel voorbestemd voor idioten als Donald Trump (dixit: "A good deal is a deal where i only win"). Dus even bij de les blijven en de druiven laten voor wat ze zijn. Gelukkig is **Karwin** zelfs op afstand functioneel.

Dus nu ik toch aan die verdomde pc zit, kan ik verder reflecteren over de voorbije dagen. En inderdaad, de nacht van zaterdag op zondag zijn de hemelsluizen helemaal opengegaan. 55 ml water op nog geen 5 uur tijd stortte zich over de zuidelijke Rhône. Het ziet er niet goed uit voor diegenen die nog niet rond zijn met de pluk.



*Tweede zondvloed maakte ons huis bijna onbereikbaar*

Dit zou de 'douche' te veel zijn voor de vele fragile druiven die ik nog her en der zie hangen. Maandagmorgen ben ik mij verder gaan verdiepen in de oenologie van de wijnkelder. Stevig meedraaien in de hectiek van de kelderwerkzaamheden, terwijl de geuren van de fermentatie de geest wat bedwelmen, is het mooist wat er is. Het fruitsap zien muteren naar wijn is een 'goddelijke' gebeurtenis. Het op de voet kunnen volgen hoe het maceratieproces de olfactologische eigenschappen van het sap verheft tot een complex kunstwerk, is voor een wijnfreak de ultieme beleving. Nu mogen we geen steken laten vallen. Precisie en concentratie in functie van de temperatuurcontroles zijn uiterst belangrijk. Er bij zijn om op het juiste moment een 'delestage' te kunnen doen, om dan te kunnen vaststellen dat de wijn een tikkeltje verfijnder uit de hoek kan komen, geeft een voldoening van hier tot in Tokio. En dan roept een dossier rond de thuisverpleging u tot de orde. Mijn dag is vandaag naar de knoppen. Swaasi heeft weer werk aan mij.

Na opnieuw een verwarrende vergadering, waarbij het voor mij duidelijk was dat er nog te veel verschillende golflengtes in het spel zaten, had Swaasi het rustgevend idee om mij naar buiten te sleuren. Een ritje met de mehari en een daaropvolgende wandeling door de wijngaarden van Vacqueyras bracht mijn bloeddruk weer op een acceptabel niveau. Het was trouwens een verhelderende rit. Met verwondering heb ik moeten vaststellen dat er heel veel wijngaarden nog niet geplukt waren. Ik kon mijn ogen niet geloven hoeveel grenache nog aan de ranken hing. Dit komt niet goed. Sommige druifjes die we uit nieuwsgierigheid plukten smaakten echt naar simpel suikerwater. Wetende dat tegen het einde van de week vier dagen regen wordt aangekondigd, kan het er bij mij echt niet bij dat sommige wijnbouwers dergelijke risico's durfden te nemen. Jérémy had mij eerder al gezegd dat sommige coöperanten gewoon niet zullen plukken, omdat de kost om een zeer beperkte oogst binnen te halen niet opweegt tegen de beperkte economische opbrengst. Voor een simpele Vlaamse wijnliefhebber is dit surrealisme van het hoogste niveau.

Toen we de wijngaarden van Chateau des Tours passeerden, zagen we plukkers bezig. In de modder en kort na een stortbui van 55ml water? Ik wist niet wat ik zag van een domein met de hoogste reputatie in de omstreek. Hij was blijkbaar pas begonnen, want alles hing er nog aan. De wijngaarden van zijn IGP Vaucluse stonden zelfs te verdrinken in stevige waterplassen. Ik kan het haast niet geloven dat de maker van Chateau Rayas – de man met



de meest ingenomen alwetende klantvriendelijke pretentieuze attitude van de rhônevallei- zulke groteske fouten zou maken.

Het zijn verwarrende tijden. De logica is zoek. Of begint mijn leeftijd parten te spelen? Of ben ik te gepassioneerd en daardoor blind geworden? Was ik misschien maar beter achter mijn pc gebleven....

Sarrians, dinsdag 5 oktober 2021

Eindelijk weer een rustmoment en wat tijd om mijn plukverslag verder te finaliseren. Sinds maandag 27 september en 5 oktober is er heel wat gebeurd. Het was alsof geheel Vacqueyras wakker was geschoten. Terwijl wij zo goed als rond waren, stormden plukmachines door de wijngaarden en zag ik talrijke plukequipes naastig bezig. Domeinen zoals Sang de Cailloux, Ourea, Clos des Cazaux, Roucas Toumba en wij hebben alles zo goed als binnen. Ik denk dat dit de juiste manier van werken was. Want hetgeen na de regenbui van deze weekend aan de wijnrank overbleef, was alles behalve hoopgevend. Vele grenaches hadden te veel water opgezogen en hun fragile pelstructuur konden (in combinatie met de warme temperaturen) dit niet meer aan. De weg naar schimmel en rotting was heel nabij. Vandaar de plotselinge paniek in de appellatie. Want de meteo was andermaal duidelijk: een derde zware storm werd aangekondigd tegen het weekend van 3 oktober.

Voor Jérémy was de kous bijna af. Dinsdag 28 /9 werd manueel het laatste perceel geplukt. Ondertussen waren alle cuves ongelooflijk snel in fermentatie gegaan. Het was echt een kunst om de temperatuur van de cuves onder controle te houden en zo de aanwezige fraîcheur en fruitmaterie langzaam en mooi te capteren. We laten nooit de temperatuur oplopen boven de 24°. Om fijne en kwalitatief hoogstaande wijnen te maken is dit een belangrijke sleutel tot succes. Daarnaast zijn de remontages en de delestages de smaakregulatoren die we beslissen na een belangrijke dagelijkse degustatieve check-up. Nu de pluk achter de rug is, des te belangrijk worden nu de kelderwerkzaamheden.



Op woensdag 29/9 werd de afsluiting van de pluk gevierd met het volledig plukteam. Eén van de schapen van Jérémy moest eraan geloven en werd deskundig in stukken op de barbecue getoverd. Het werd een uitgelaten moment en de teugels werden even losgelaten. Zoals het hoort op het Domaine les Ondines, verliep deze heugelijke viering compleet chaotisch. Niets was klaar, terwijl het vlees al drie uur stond te braden. Met deze provinciaalse nonchalance hebben we al lang leren leven. Het werd uiteindelijk een gezellige boel, waarbij sommige Maghrebijnse plukkers zich ten volle wierpen op de plaatselijk wijn. Ook de voor de gelegenheid gemaakte couscous met schaap was een voltreffer van formaat. Het was duidelijk dat ook voor hen dit moment welgekomen was, waarbij de noeste arbeid plaats kon maken voor ontspanning. Voor sommige was dit een einde van een belangrijke periode van het jaar. Sommige van de plukkers gingen terug naar hun land (hoofdzakelijk naar Tunesië), anderen gingen andere oorden opzoeken.



Voor ons was dit ook het signaal om enkele dagen vakantie te nemen. Want naast mijn impacterende vinificatiebezigheden, hield ik alles nauwgezet bij van hetgeen er op het thuisfront bezig was. Het zijn daardoor steeds lange dagen geworden. Tot mijn groot genoegen kreeg het belangrijk dossier, die me eerder zenuwachtig had gemaakt, een positieve injectie in de richting dat ik wou en kon ik dit mentaal loslaten. Voor i-mens zal de thuisverpleging altijd een noodzakelijke schakel blijven om de missie van geïntegreerde thuiszorg te kunnen realiseren. Ik merk dat in de Tramstraat deze septembermaand



ongewoon lastig was . Ik sta nu 847 (zinvolle) mails achter en ik moet nu echt de knop omdraaien om mij niet te laten verdrinken in de tsunami van knelpunten en vragen. Dit valt zwaar, omdat het nu voor mij onmogelijk is om op alles te antwoorden. Niet in het minst daarom zullen die paar dagen vakantie echt deugd doen.

We hadden met Jérémy afgesproken dat we maandag 4 oktober de assemblage gingen maken voor de rode Clos des Frères 2020. Die zal worden gebotteld in de eerste week van november. Ik had vooraf met Thomas de barriques aangeduid die voor de assemblage mogelijks een meerwaarde konden zijn. Bij onze terugkomst ging Thomas deze stalen klaarmaken, voor de jaarlijkse grote oefening.

Op donderdag 30 september trokken we er even uit om een citytrip te maken naar Turijn (uiteraard met een vinologische knipoog naar de Piëmontese wijnen). Tussen Sarrians en Turijn ligt amper 322 km, maar je moet wel de Alpen over wat in duurtijd toch meer dan 6 uur rijden betekent. De stad heeft ons bekoord. Op twee dagen tijd hebben we zoveel mogelijk facetten van deze bruisende Italiaanse stad op ons laten afkomen: van unieke oenoteca's tot de zielige lijkwade; van enkele verrassende musea's naar het imposante stadium van Juventus; van de mooie Italiaanse winkels naar enkele culinaire tempels. De knop was omgedraaid.



*Van de lijkwade in de Dom van Turijn tot de beker met de grote oren in Juventus Turijn*

Onze terugrit via de Barolostreek was de kers op de taart. Toen we vinologisch wat te lang bleven hangen in Monforte d'Alba, besepte we te laat dat we nog de Alpen over moesten. Daarenboven was de zon verdwenen en stevenden we af op slecht weer. Dit was aangekondigd, maar door de schoonheid van de omgeving volledig vergeten. Tot over de Alpen was het nog te doen. Eenmaal Barcelonette voorbij begon het niet alleen donker te



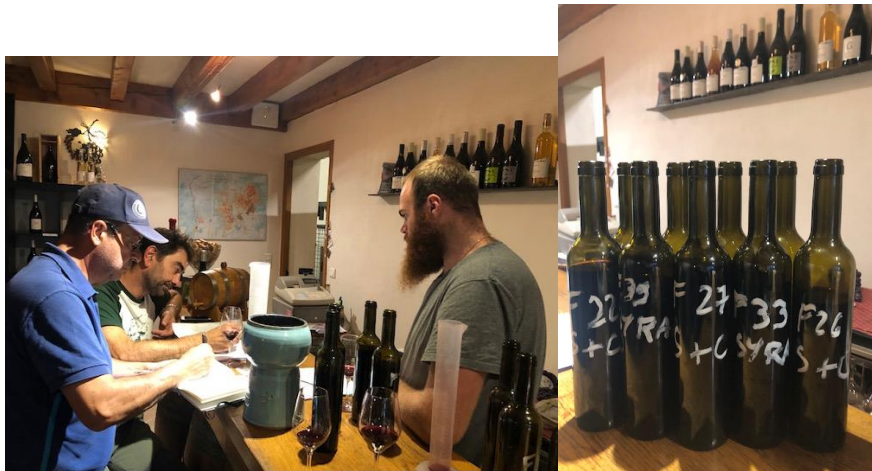
worden, maar begon het weer echt te keren. De laatste 100km naar Sarrians, waarbij onze gps ons soms deed verdwalen in onnoemelijk kleine straatjes, waren een hel. We zaten middenin de derde zondvloed die de Provence trof. De regen viel met bakken uit de lucht. Toen we aan ons huisje te Sarrians aankwamen, konden we gewoon niet binnenrijden. Alles was ondergelopen. Het was een huzarenstuk om 's nachts in zo'n stortvloed ons voordeur te halen. Deze ongeziene heftige regenbui bleef ook maandag doorgaan. Uiteindelijk viel er meer dan 80ml water op twee dagen. We horen net dat in Piëmont een paar rivieren zijn overgelopen en dat Marseille compleet overstromingsgebied is geworden. Uiteindelijk zijn we er tussenin nog goed vanaf gekomen. De droge Ouvèze-rivier (eerder een rustig beekje in deze tijd van het jaar) die langs ons garigueplateau meandert is nu een kolkende rivier geworden, waar je geen steen meer kunt zien liggen. De drie zondvloeden van de laatste drie weken was goed voor meer dan 190ml water, wat bijna gelijk is met hetgeen er vorige jaar op een volledig jaar is gevallen. Er is heus echt iets mis met ons klimaat, voor wie er nog aan twijfelt!

Door de druilige omstandigheden was het uiteindelijk een ideaal moment om op maandag 4 oktober de effectieve assemblage te doen van de nieuwe Clos 2020. Deze wijn ligt nu een jaar te rijpen op deels een grote houten fust van 40hl en deels een betonnen cuve van 40hl (dit vormt samen de basis van Clos des Frères 2020). Samen met een 8 tal stalen van 500l-barriques gingen we aan de slag. Françoise, Jérémy, Thomas en ikzelf moesten nu degustatief het beste van onszelf geven, opdat we de mooiste Clos ooit konden maken. Een uitdaging die we ons jaarlijks stellen onder het motto: de beste Clos moeten nog gemaakt worden. Het millésime 2020 was immers uitermate geslaagd en de basis van de Clos des Frères was reeds uiterst verfijnd en zeer aromatisch. Dit maakt de oefening altijd gemakkelijker. Uiteindelijk waren we vrij snel rond. Swaasi en ik hadden dezelfde assemblage als beste wijn vooropgesteld (de basis + F26 + F28), terwijl Jérémy en Thomas gezamenlijk tot een andere samenstelling kwamen (de basis + F26 + F38). Het verschil was één vat. Toen we de compromis uittestte ( de basis + F26 + F28 + F38 ) riep iedereen gelijktijdig 'that's it'!. De nieuwe Clos 2020 was geboren.

*“ Clos des Frères 2020 is vrij donker van kleur en heeft een perfect balans tussen zuren, vetzigheid en zachte tannines. Aromatisch is hij bijzonder expressief en geeft vleugjes van chocolade en zwart fruit vrij. In de mond komen vooral de frisse zuren op de voorgrond, gepaard gaand met een stevige rondeur. Hoewel de wijn zich nog moet 'zetten' voelt je aan dat er grote complexiteit aanwezig is. De wijn heeft in zijn huidige degustatieve fase een PAI van bijna 10 sec. Door zijn structuur zou het best kunnen dat deze rode Clos een serieuze bewaarcapaciteit heeft.”*

De Clos des Frères 2020 zal bestaan uit:

65% grenache  
32% syrah  
3% cinsault



*Van uiterste concentratie tot oprechte ontlasting*

Voldaan en uitermate tevreden over de assemblage, zijn we dit ter onze huize uitbundige gaan vieren. Het werd laat in de nacht. De derde zondvloed was nog volop bezig. Het is pas gestopt met regenen om 3u20 's nachts. Er kan nu niets anders dan zonneshijn komen. Het wijnjaar zit er bijna weer op. Woensdag is er een algemene evaluatie van alle cuves. Het wordt dan ook tijd om dit plukverslag af te ronden. En by the way: de IGP-wijngaarden van Chateau des Tours zijn nog steeds niet geplukt.

Sarrians, donderdag 7 oktober 2021

De mistral is hevig komen opzetten. De nattigheid van de voorbije dagen wordt netjes weggeblazen. De natuur herstelt zich van de drie voorbije zondvloeden. De tractors zwijgen en de wijnbouwers zitten nu ondergronds. De wijngaarden beginnen hun herfstkleuren vrij te geven. De zon zit laag en verblind elk vergezicht. De temperaturen zijn ook gevoelig gedaald. De hectiek van de wijnpluk is volledig stilgevallen. Het meeste sap is vergist en de kelder geurt naar nieuwe wijn. Nu begint de pure kwaliteitsbewaking en het minutieus opvolgen van de zachte (koude) maceratie, wat men in het Frans zo heerlijk 'l'elevage' van

de wijnen noemt. Tijd voor evaluatie. Gisteren heb ik met Jérémy en Thomas een volledige degustatieve rond-up gemaakt van oogst 2021. Wat zijn de voorlopige resultaten van 'l'année catastrophique'?

1. Er wordt geen Beaufort de Venise 2021 op de markt gebracht
2. Evemin een witte Folie des Frères 2021
3. In rode wijnen zijn we op een verlies van 65% geland, wat economisch enigszins rampzalig is.
4. In witte wijnen zijn we op een verlies van 35% geland, wat in de gegeven omstandigheden een positieve verrassing is
5. Er zal geen cuvée 'G 2021', noch cuvée Passion Vacqueyras 2021 van Domaine les Ondines op de markt komen
6. De rode Clos des Frères 2021 heeft een opbrengst van 45hl, wat neerkomt op een rendementsverlies van 50%
7. De rode Folie des Frères 2021 heeft een opbrengst van ongeveer 60hl, wat neerkomt op een rendementsverlies van 70%
8. De druiven die we geoogst hebben, waren van een schitterende kwaliteit en het labeur in de kelder heeft geresulteerd dat we meer dan interessante wijnen aan het maken zijn. Het is nog te vroeg om definitief te oordelen, maar ondanks de beschamende kwantiteit zal de kwaliteit van de wijnen verrassend sterk zijn.
9. Door het feit dat we telkens geplukt hebben voor de cruciale regenbuien, zijn alle druiven in jonge maturiteit en onbeschadigd geoogst. Het kenmerk van 2021 bij Ondines en Clos zal daardoor één zijn met grote fraîcheur en edele zuren.

De vermoeidheid van de voorbije weken is fysisch voelbaar. Ik voel mij zoals op het schilderij van Felice Casorati van 2019 (gezien in het museum van hedendaagse kunst (GAM) te Turijn): l'uomo delle botti (de man van de vaten).





Het is een verwarrend millésime geworden, volledig gedomineerd door onwaarschijnlijke en ongeziene klimatologische omstandigheden. Er is duidelijk iets aan de hand waarop we ons moeten voorbereiden voor de toekomst. En ondanks de omstandigheden mogen we fier zijn op 'onze' oogst. In de Rhônevallei zal 2021 geboekstaafd staan als een zeer slecht jaar. De wijnjournalisten zullen hun hakbijl boven halen om de wijnen vooraf in de vernieling te schrijven. Welnu, de boodschap zal zijn: proef eerst. Want, zoals bij ons, zou het wel eens verrassend lekker kunnen worden. Weinig, maar lekker! L'année est catastrophique, mais belle! Zowaar 'une belle année catastrophique.

Binnen drie weken vertrekken we terug naar Sarrians om de botteling van een fantastische rode Clos des Frères 2020 te finaliseren. Binnen drie weken zullen alle cuves gedécuvéerd zijn en zullen de wijnen van 2021 hun ware gelaat tonen. Ons werk zit erop. We hebben nu enkele dagen nodig om hier alles winterklaar te maken. Maar mijn optimisme blijft onaangetast. In moeilijke omstandigheden kent men zijn vrienden. Mijn vriendschap met Jérémy is dit jaar nog intenser geworden. Elke nieuwe fles is een bewijs van deze onbreekbare band. Het is nu uitkijken naar de nieuwe botteling. Want:

### **Wijn is uiteindelijk altijd gebottelde vriendschap!**



**Tot in 2022!**  
**ED**  
**(8 oktober 2021)**

(ps1: de wijngaarden van Chateau des Tours zijn tot op vandaag nog steeds niet allemaal geoogst)  
(ps2: vanaf morgen begin ik aan de shit-of-yesterday en ga ik de 974 ongelezen mails naar belangrijkheid aanpakken; gelukkig heeft Karwin al een paar knopen op afstand doorgehakt)