

Oogstjaar 2022

Een jaar vol wendingen en extremen



Gent, 7 september 2022

De zenuwen gieren door mijn lijf. Ik moest al meer dan 14 dagen in Sarrians zijn. Ik kan niet weg en zit professioneel vast met talrijke belangrijke verplichtingen, die door omstandigheden allemaal in de laatste week van augustus en in de eerste week van september in mijn agenda zijn geforceerd. In normale omstandigheden is een vertrek op het einde van de eerste week van september ruimschoots op tijd, hoewel de witte wijnen de laatste jaren steeds vroeger worden geplukt. Maar in 2022 waren er geen 'normale omstandigheden'. De klimatologische verschuivingen zijn dit jaar nog nooit zo uitgesproken geweest. Ik moest dit geweten hebben. Toen we begin juli Sarrians verlieten was de droogte en hitte reeds voelbaar. Na zes maanden (jan-juni) moet normaal ongeveer 340 ml regen vallen in onze wijnstreek. Toen we op 15 juli huiswaarts reden was er amper 108 ml water gevallen en het aantal zonuren was het dubbele van het jaar voordien. Toen was er nog geen paniek, maar dit was wel een voorbode dat alles wel eens vervoegd zou kunnen verlopen. Een maand later was het zover. Half augustus was er dus wel degelijk paniek in de hoofden van talrijke wijnbouwers in de Rhône. Het had immers sinds mei niet meer significant geregend en sommige wijngaarden begonnen te lijden onder 'la stresse hydrique'. Vanuit repudieerde wijnstreken (lees Bordeaux) kregen we zelfs berichten dat sommige wijngaarden gewoonweg blokkeerden en niet tot volle rijping konden overgaan. Gelukkig zijn de druivenvarianten in de Rhône al wat gewoon en kunnen ze extreme temperaturen enigszins aan. Maar ook hier zag men de finesse uit de wijngaard sluipen. Jérémy heeft dit

enkele jaren geleden voorspeld en is vorige jaar als een woesteling irrigatiekanalen beginnen trekken in al zijn voorname wijngaarden. Om via een systeem van 'goute à goute' de wijngaarden tijdig te alimenteren en ze te vrijwaren van onnodige waterstress. 40% van zijn wijngaarden zijn nu voorzien van zo'n systeem. Ik was nieuwsgierig of deze zware investering zijn vruchten ging afwerpen, nu de droogte zo zwaar toesloeg.

Ondertussen hoorde ik Jérémy in de verte kreunen. Zijn schapen hadden het ook niet gemakkelijk in deze zwoele tijden. Ik voelde na jaarlijkse gewoonte de druk weer toenemen. Boeren klagen altijd, zegt de volksmond. Ik kan niet anders het grote gelijk op dit vlak van de volksmond bevestigen. Tot op 15 augustus kreeg ik alleen maar verontrustende berichten van Jérémy en ik voelde dat zijn hoop langzaam in zijn schoen kroop. Na twee jaar economische ravage door covid en een moeilijk wijnjaar 2021 met enorm rendementsverlies, dreigt het zo mooi aangekondigd wijnjaar 2022 opnieuw een catastrofe te worden. En toch bestaan mirakels. Op 15 en 16 augustus brak er een stevig onweer uit en viel er 50ml regen. De windhoos die talrijke bomen in de wijngaard liet belanden, namen we er graag bij.



Deze regenstorm was de redding van de oogst 2022. Het was het teken om opnieuw te geloven in weergoden en andere surrealistische goochelaars. Het ging nu niet om water in wijn te veranderen, dan wel rozijnen weer tot druiven te laten zwellen. Of hoe een atheïst plotseling het noorden kwijt geraakt en mirakels voor waarheid aanschouwt. De natuur blijft een uitdaging voor een eeuwig zoekende mens als ik.

Terwijl ik zit te kniezen op het thuisfront, krijg ik op 20 augustus 2022 het bericht dat de pluk begonnen is. Bijna 14 dagen vroeger dan voorzien. De eerste viogniers werden geoogst en voor het eerst sinds weken hoorde ik een opgewerkte Jérémy aan de telefoon. Sindsdien is hij niet meer gestopt en bracht Jérémy mij op de hoogte van zijn vinologische vorderingen. Terwijl ik nagelbijtend moet toezien vanop afstand, werd op 25 augustus de cinsaults geplukt

voor een uitzonderlijke rosé. Nog nooit werd deze druif zo vroeg geplukt. Op 5 september werden de eerste syrah's geoogst. De kwalitatieve rapporten zagen er mooi uit. Maar de stress bij de wijnbouwers was tot in Gent voelbaar. Er werd een zware storm aangekondigd eind van de eerste week september. Vele wijnbouwers wilden geen risico's lopen en gingen voluit om alles tegen donderdag binnen te halen. Ook de grenachedruiven! Jérémy twijfelde omdat de grenaches op sommige plaatsen hoegenaamd nog niet volrijp waren. Terwijl oa. Sang de Cailloux, Couroulu, Monardières en nog vele anderen bijna alles in een ijtempo hadden binnengehaald, besloot Jérémy (oa samen met La Ligière) te wachten tot na de storm. Tijdens de nacht van 7 op 8 september brak er een zondvloed uit over Vacqueyras. Meer dan 90ml water viel uit de lucht. Dit was voorspeld. Ik volgde de laatste dagen de météo in Frankrijk als een bezetene op de voet. Het moet extreem veel regen geweest zijn op een zeer korte periode. Ik hield mijn hart vast. Het was stil vanuit Sarrians. De klimatologische extremen zijn niet meer te volgen. De stilte in Sarrians stond in schril contrast met de extreme explosiviteit in mijn professioneel leven. In beide gevallen koester ik de hoop dat het goed komt. Andermaal was de nevel van verwarring in mijn hoofd niet ideaal om te vertrekken. Ik slaap de laatste maanden gemiddeld amper 3 uur per nacht. Mijn fysieke besognes geraken ook niet opgelost. Soms moet een mens vertrekken om na te denken. Soms vertrekt een mens omdat hij heeft nagedacht!

Op 8 september vertrokken we voor ons 22^{ste} wijnavontuur. Andermaal met twijfels; andermaal compleet niet voorbereid op hetgeen ons te wachten staat; andermaal in een complete verwarde rusteloze modus met de repetitieve vraag op onze lippen: "wat gaan ons de komende 30 dagen brengen?"

Sarrians, 9 september 2022

Wat vooraf ging

Het vinologisch jaar 2021 is eentje om snel te vergeten. En toch zijn we niet volledig ontevreden. Het was evenwel een rampjaar op het niveau van kwantiteit, maar al bij al viel de kwaliteit verrassend goed mee. Tijdens de rijpingsperiodes van de wijn en de momenten dat we dan in Sarrians waren, konden we perfect de evolutie van de wijnen volgen. We werden met het moment vrolijker bij het proeven van de wijn in rijping. De basis van Clos des Frères was zelfs heel breed en vol finesse. De rode Folie des Frères behoorlijk pittig (= Jérémy zal in 2022 geen Plan de Dieu Passion maken, waarbij een deel van de nobele druiven daardoor in de Folie 2021 zijn terecht gekomen met een kwaliteitsinjectie als gevolg) en de witte Clos des Frères geurde bijzonder floraal. Helaas geen witte Folie, noch Beaumes de Venise in 2021. Klimatologisch was de overgang van 2021 naar 2022 behoorlijk nat, wat een goed voorteken was. Jérémy was behoorlijk in de weer met zijn schapen in de wijngaarden. Zijn kudde is nu uitgegroeid tot een kleine 70 stuks en die beesten leven niet van de liefde en de schone ogen van zijn hoeder. Het succes van zijn bio-visie door schapen te laten grazen in de wijngaarden en daardoor een leuke variant aan de bio-diversiteit in de wijngaard toevoegt, hebben collega-wijnbouwers uiteraard ook gezien. En daardoor graast (en

bekeutelen) zijn kudde nu niet alleen onze wijngaarden leeg (en vol), maar ook van bevriende bio-boeren in de omgeving. Om die beesten van de ene wijngaard naar de andere te brengen, waarbij er dan af en toe één ontsnapt, is een gedoe van jewelste. Daarenboven lammeren ze bestendig en moeten ze ook geschoren worden voor de zomer aanbreekt. Enfin, je moet dit niet doen voor je gemak. Ik heb destijds constant op Jérémy ingeprept om te stoppen met zijn aardbeienteelt, met de bedoeling zich talentvol voltijds bezig te kunnen houden met wijn. Welnu, zijn schapenbesognes nemen naderhand bijna evenveel tijd in beslag als zijn passie destijds voor de aardbeien. Maar waar gedrevenheid aanwezig is, is tijd van secundaire orde. Jérémy blijft een beetje onberekenbaar, waardoor hij juist een grote wijnkunstenaar aan het worden is. Een schaapje meer of minder zal hem niet hinderen om zijn vinologisch verhaal te doen slagen. Maar één zaak is zeker: het herderschap is niet voor mij weggelegd. En dat weet hij ondertussen ook wel.



Ondertussen verliep het voorjaar zeer gunstig. De temperaturen gingen eind februari snel de hoogte in en in maart was het bijna zomer. De enkele significante regenbuien deden de vegetatie goed. En wat belangrijker was: de natuur herstelde zich wonderbaarlijk van de ravage van het jaar voordien. De vegetatie bloeide prachtig open en de floraison liet een overvloed aan bloempjes zien. De natuurgoden namen wraak. De natuur bracht alles weer in balans. De weelde aan toekomstige trosjes was een lust voor het oog en eindelijk een economische geruststelling voor de lokale wijnbouw. Eind april stond alles in volle bloei en de temperaturen waren abnormaal hoog. Deze extreem vroege floraison zou wel eens een voorloper kunnen zijn van een vroege pluk. De 100-dagen-regel heeft ons in het verleden nog nooit in de steek gelaten.



De lente 2022 verliep zalig. De wijngaarden stonden er fantastisch bij en de vrees voor vrieskou was al lang geweken. De bloempjes groeiden mooi uit tot volwaardige trosjes. De gunstige weelde was soms te groot. Sinds zeer lang hebben we in juni een ‘vendange verte’ gedaan om de overvloed aan druiven toch enigszins te metriseren. We hebben sinds jaar en dag onze kwaliteitsnormen en rendementscontrole hoort hierbij. Als dartelende veulens zag ik opgewekte wijnbouwers rondom mij. Bij ons was het eerder ‘le berger gambade’ of zoals ze in het Gents zeggen : t’schoap es de preut af’. Het voorjaar kon niet meer stuk. Het is soms eigenaardig om zeggen, maar wanneer de natuur mee wilt, dan moet de mens amper iets doen. Maar dat is niet aan Jérémy besteed. De laatste jaren is hij al lang bezorgd rond de klimatologische veranderingen en ziet hij het grondwaterniveau per jaar zakken. Droogte kan de waterhuishouding van een wijnplant behoorlijk verstoren en kan nefaste gevolgen hebben op de noodzakelijke fotosynthese. Daarom heeft Jérémy van de rustige natuurweelde gebruik gemaakt om kilometers irrigatiebuizen te trekken, die worden verbonden met het ingenieus systeem van ‘le canal de Capentras’.





Vele appellaties in Zuid-Frankrijk beginnen dit ook uit voorzichtigheid toe te laten. Vele bio-wijnbouwers vrezen dat het tekort aan water de zuur-suikerbalans in de druif dermate zal verstoord worden, dat men uiteindelijk zal moeten grijpen naar oenologische kunstgrepen (zoals acidifiëren) om nog goede wijn te kunnen maken in het zuiden, wat een fundamentele aberratie is voor aanhangers van de eerlijke biovisie. Dus liet Jérémy de situatie niet aanmodderen en was hij gedurende het hele voorjaar putten aan het graven en leidingen aan het trekken. Hij ontpopte zich niet alleen als wijnboer-herder, maar nu ook als wijnboer-loodgieter. Hoewel ik perfect de urgentie van deze ingreep begreep, kon ik niet inschatten of deze omvangrijke investering wel degelijk opwoog in een kwaliteitsverhoging in de wijngaarden. Zoals altijd liet ik hem begaan. Als geen ander kent Jérémy zijn 'terroir'. Met zijn kleine tractopeller stond hij op en met zijn kudde schapen ging hij gaan slapen. De wijngaarden zagen dat het goed was. De alom verbaasde Belg dacht er het zijne van.

Ondertussen zaten wij ook niet stil. We snoeiden vrij laat in de maand maart, om de miserie van vorige jaar te ontlopen (in uitzonderlijk mooie omstandigheden); ik maakte in april inhoudelijk werk van een grondige grenache-analyse tijdens de grote wijnbeurs Découvertes en Vallée du Rhône (waar Jérémy zijn tractopeller even liet voor wat het was); we bottelden de verrassend sterke witte Clos en de rode Folie 2021 begin mei, waarbij we een speciale editie flessen ontwikkelden voor het huwelijk van Michael & Tine Lefevere-Maes; we voerden een oorlog met de Franse telecomoperator 'Orange' omdat ik al drie maanden zonder internet zat en vanuit Frankrijk digitaal onbereikbaar was (of hoe een geprivatiseerd bedrijf een schoolvoorbeeld kan zijn van klantvriendelijkheid en incompetente hardnekkigheid); we hebben sinds lang onze fietsen weer bovengehaald om onze conditionele ambitie met vrienden voor de derde Tour des Frères goed in te kunnen schatten; we hebben leuke wandelmomenten ingebouwd met andere vrienden ter plaatse

om zo onze rijke omgeving op een andere manier te herontdekken; we hebben begin juli een succesvolle en zeer rustige Midi-Belge georganiseerd, waarbij we andermaal nieuwe Belgen uit-de-streek hebben ontmoet; we waren op 14 juli aanwezig op 'les Fêtes de Vacqueyras' waar onze wijn als de betere tot uiting kwam; om tenslotte ons huisje wat op te frissen en klaar te maken voor de zomergasten van de maand juli en augustus.



wintersnoei in zomerse temperaturen



leerrijke ervaring op La Découvertes



prachtige wandelingen



De speciale Michael-Tine-botteling



fietsen rond de Ventoux



vive le Vacqueyras

Kortom, een rustig en voorspoedig voorjaar, zonovergoten en warm. Met wijngaarden die blonken van gezondheid. Toen we ons terugtrokken voor ons zomerreces en de hectiek in Gent, was er geen vuiltje aan de lucht. Het millésime 2022 kondigt zich zorgeloos aan.

Het oogstjaar 2022

Sarrians, 20 september 2022

Wanneer ik dit neer zit te schrijven zijn er bijna 12 hectische dagen voorbijgevlogen. We zijn wat holder den bolder naar Sarrians vertrokken met het besef dat de bedrijvigheid aldaar in volle heftigheid bezig was. Net zoals vorige jaren was mijn kranige 94-jarige schoonmoeder Viviane meegereisd naar het Zuiden. Het zijn van die momenten dat zowel Françoise als ikzelf intens met onze ouders nog konden beleven. We hebben dat in het verleden altijd gedaan, we zullen dat blijven doen voor zover ieders gezondheid het toelaat. En terwijl ik in de wijnkelder zit te wroeten, heeft Swaasie op dat moment ook gezelschap. Een goede 14 dagen later werd Viviane door mijn schoonbroer &-zus feestelijk culinair teruggebracht naar het natte Gent. Later zou blijken dat dit weer een onvergetelijk tijd is geweest, niet in het minst voor Viviane.



Mij werd er geen moment rust gegund. Vanaf vrijdag 9 september vloog ik erin, alsof ik nooit was weggeweest. Jérémy was voor zijn doen relatief goed geluimd en onderwees mij over de stand van zaken in de kelder. Ik kon onmiddellijk in de planning worden opgenomen. De geuren van het gistend vocht sleurde mijn motivatie naar ongekende hoogten. De witte wijnen waren zo goed als allemaal aan het fermenteren, terwijl de eerste syrahs onmiddellijk in alcoholische gisting zijn gegaan. Het gaat dit jaar extreem snel. De natuurlijke suikers en de overvloed aan natuurlijke gistcellen hebben elkaar in deze extreem warme biotoop

onmiddellijk gevonden en deden het vinologische spel openbloeien. De aroma's spoten uit de cuves, de kleurextracten kleurden onze handen door er nog maar naar te kijken.

Het zou geen goed jaar geweest zijn mocht ik ook dit jaar niet geconfronteerd zijn geweest met jeremiaanse verrassingen. Bij onze aankomst werd duidelijk dat onze cavist Thomas er op het einde van de maand de brui aan geeft. De schapenbusiness op Domaine les Ondines was er voor hem te veel aan. Hij gaat vanaf oktober zijn gading zoeken op Chateau Simian. Deze boodschap kan niet slechter vallen middenin de pluk en vinificatieperiode. Ik voel nattigheid dat er weerom naar mij zal gekeken worden om één en ander toe te rijden. Een tweede verrassing was de extreme reactie van de wijngaard op warmte/droogte. Nog nooit heb ik op dit geografisch halfmond geweten dat een wijngaard in tweede bloei gaat, terwijl de eerste oogst nog moet gebeuren. De extreme temperaturen hebben de wingerd zot gemaakt. Terwijl we vorig jaar een nooit geziene extreme vries hebben gehad in volle floraison op 8 april, krijgen we nu een extreme fertiliteit op de plant die denkt dat hij twee zomers aan het meemaken is. OK, Twee Zomers is een waanzinnig boeiende televisiereeks, maar in de wijngaard is dit waanzinnig onnozel en zelfs vervelend bij de pluk. We moeten zowaar een 'vendange verte' doen tijdens de pluk. Het zijn extreme tijden.



Overrijpe druiven klaar voor de pluk

nieuwe bloempjes en besjes

Ondertussen stormden de druiven de caveau binnen. Er was geen tijd te verspelen want op 15 en 16 september kondigden zich opnieuw een stevige regenbui aan. De meeste kwetsbare (en vroegrijpe) druiven moesten voor deze datum binnen zijn. Onze ruime plukploeg van 16 plukkers werd 7 op 7 ingezet van 7 uur 's morgens tot 18u 's avonds. Geen tijd te verliezen. Op zaterdag 10 september, in volle heftigheid van de kelderwerkzaamheden en bij het binnenhalen van de druiven, struikelt Thomas over zijn eigen voeten en verzwikt hij zijn knie. In normale omstandigheden staat de beer Thomas recht en klopt hij zich op de borst, trekt hij zich op aan zijn baard en verbijt hij de pijn en doet verder. Maar in de periode van ontslag is de beer een vluchtmuisje geworden. Mede ondersteund door een overweldigend sociaal systeem, hebben we Thomas niet meer gezien en moesten we verder met een man minder in de kelder. De nattigheid die ik eerder voelde werd bewaarheid en bibi kon opdraaien om ook dit gat toe te rijden. Het werd voor een zestigplusser een meer dan lastige uitdaging. Om zes uur opstaan en rond zeven uur 's avonds thuis. Het lichaam kraakt, de vermoeidheid speelt, maar de geest breekt niet. Gelukkig hadden we een jonge stagiair Rafaël, die fysisch wonderen deed en mij kon ontlasten om op cuves te kruipen en het overvloedig ladderwerk te doen. Mijn 22^{ste} pluk wordt weer eentje om niet vlug te vergeten.



op de cuves voor de begeleiding van de druiven



bij de persing van de witte druiven



Met de geperste most naar de distillerie



honderden remontages

Weekends zijn geen weekends meer en weekdays schijnen langer te duren dan in België. Op donderdag 13 september werden de grenaches van Folie des Frères geplukt. Het werden zowaar de eerste grenaches die in 2022 naar de cave werden gebracht. Ze waren klein van structuur vanwege de aanhoudende droogte, maar waren fenologisch volledig rijp. Ze werden volledig ontritst in cuve I5 gedeponerd. Met volle goesting begonnen ze onmiddellijk in vergisting te gaan. Na 10 dagen langzame fermentatie (met middenin een korte temperatuurpoot van 28° voor meer aromatisch effect) kwam deze Folie tot rust en lieten we hem tot begin oktober zachtjes macereren in zijn most. Het resultaat is een diepgekleurde grenache met pittige structuur. Het bijzondere aan deze wijn is het feit dat we -ondanks de droogte en de extreme suikerontwikkeling- maar op een alcoholpercentage landen van 13,7%. Dit is echt een opsteker voor een wijn die gemakkelijk zijn weg moet vinden in de brasseriewereld.



Op de vooravond van de aangekondigde regenbuien van de nacht van 15/16 september zijn Jérémy, Thomas Qui (onze oenoloog) en ikzelf de meeste grenache-percelen gaan inspecteren. Het was belangrijk om juist te kunnen inschatten of de druiven nog deze regenbui konden verdragen. En wat bleek: de grenaches (vooral de jonge ranken) die zo hard hebben afgezien tijdens de hete zomer zijn na elke regenbui er alsmaar beter van geworden. De regenvlaag van 15 augustus hebben ze gered; de zondvloed van 8 september hebben ze gedynamiseerd; en deze regenbui zou wel eens het finessetoetje kunnen worden in het extreem chaotisch rijpingsproces van de grenache in 2022. We beslisten om ze allemaal te laten hangen en over te gaan tot een intense pluk na het weekend van 18 september. Een tweede indrukwekkende vaststelling tijdens onze rondgang was het opmerkelijk kwalitatief verschil tussen de wijngaarden die geïrrigeerd zijn geweest met het 'goute-à-goute-systeem' en diegenen die het zelf hebben moeten oplossen met de gekende klimatologische omstandigheden. De grenaches die werden bevloeid zagen er vol en gezond uit met een krokante donkere pel. Die wijngaarden waren ook homogeen rijp en de trossen waren mooi om zien. Terwijl de niet-geïrrigeerde wijngaarden zeer heterogeen waren en de trossen veel kleiner waren. Ook het aantal niet volrijpe trossen (= trossen die uiteindelijk een roze kleur behouden en niet kunnen worden gebruikt) waren veel groter in die wijngaarden.

Dit staaft opnieuw Jérémy zijn grote gelijk. Zelfs Thomas Qui (een kritische believer van irrigatie) kon zijn ogen amper geloven. Het verschil was zo opmerkelijk. Jérémy weet wat hem te doen staat volgende winter: alle topwijnngaarden verder voorzien van een irrigatiesysteem! En de eerste consequenties van het tekort aan water in de wijngaard hebben we kunnen vaststellen bij de druiven van Coco (de zus van Jérémy die haar wijnen van Domaine La Ganse ook bij ons laat vinifiëren) en vooral bij het oenologisch advies van Coco's adviseur: acidifiëren was de centrale boodschap. Andermaal heeft Jérémy gelijk gekregen en hebben zijn extreme inspanningen om overal waar kon leidingen te trekken zijn vruchten afgeworpen. Aanvankelijk was ik door mijn boekenwijsheid ook negatief vooringenomen om wijngaarden te bevoeien, omdat men het (theoretisch) huishouden van de wortelgroei van de plant beïnvloed. Een wijnrank dient zijn alimentatie diep in de grond te vinden en oppervlakedroogte stimuleert de wortelgroei in de diepte. Maar de extreme temperatuursverandering is niet alleen meer verantwoordelijk voor oppervlakedroogte, maar ook voor een fundamenteel verschuiving van het grondwaterniveau. De waterhuishoudingsbalans is dus verstoort en moet op een of andere manier gecorrigeerd worden. De enige biologische manier om dit te doen is te irrigeren en dit met mate en in functie van de leeftijd van de wijngaarden. En dat is nu juist hetgeen Jérémy gedaan heeft, waardoor we schitterende druiven aan het binnenhalen zijn en een prachtig millésime tegemoet gaan.



Schitterende trossen grenache door 'slimme' irrigatie

Tegen het weekend waren alle syrahdruiven en de kwetsbare grenaches (= niet geïrrigeerde) binnen. De regenbui van 15 september was effectief heftig en er viel bijna 90ml water. De regenval was intens maar niet vernietigend hard. Geen enkel perceel heeft schade opgelopen en hagel was zeker niet van de partij. Na zo'n regenvlaag vraagt de natuur wat rust. De wijngaarden hebben minstens twee dagen nodig om het effect van deze plotse vochtinjectie goed te verteren. We konden onze tijd gebruiken om de eerste décuages te

doen in de kelder en de wijnpersen voor de rode wijn op volle toeren te laten draaien. Ook de *débourbage* van verschillende witte wijnen kunnen we op deze momenten doen. Los van het feit dat we hiermee de creatie van de eerste afgewerkte producten beogen, maken we op deze manier ook functioneel plaats in de vinificatiekelder voor de oogst die nog moet komen. Want op 17 september brak de tweede fase van de oogst volop los. Op 20 september werd Clos des Frères 2022 geoogst in twee fasen: eerste overrijpe (en laatste perceeltje) syrah met rijpe steeltjes en daarna de beste ontritste grenachedruiven daarbovenop. De grenaches hadden een densiteit dat boven de 15% zal uitsteveneren. De cuve ontplofte onmiddellijk en ging de dag zelf nog in fermentatie. Voor mij was dit een sluitstuk van 11 zware intense dagen, waar ik Jérémy zoveel als mogelijk hebben moeten bijstaan, bij afwezigheid van onze cavit. Daardoor is alles zeer fysisch geworden en zat ik op mijn limiet. Op zo'n momenten voel je dat je geen driemaal zeven meer bent. Ook vooral omdat mijn nachtrust steeds werd verstoord door mijn fysische besognes. Dat ik op zo'n momenten nog op een schabouwelijke manier (waarbij het internet mij andermaal in steek liet) een zeer belangrijke Raad van Bestuur van i-mens vanop afstand moet ondergaan is een ware schande. Hoe gelukkig ik was op het druivenfront, hoe intriest ik was op professioneel niveau. Dit kelderde mijn verstoorde nachtrust verder tot slapeloze nachten.

Het was tijd om de knop om te draaien en het verstand op nul te zetten. Ook het lichaam uitte signalen van wanhoop. Met Jérémy had ik afgesproken om een viertal dagen rust te zoeken, nu alle wijnen van Clos en Folie in beweging zijn in de kelder. We doen dit jaarlijks: een korte break tussen de pluk van syrah en die van grenache. Maar door de verstoorde klimatologische omstandigheden was er amper *decalage* tussen syrah en grenache, waarbij sommige syrahpercelen reeds werden geplukt eind augustus. Nu was het een arbitraire beslissing om de stopknop even in te drukken, ook mede geïnspireerd door slechte weervoorsichten in Sarrians. Op dat moment verliet ook Viviane Sarrians en werd onze biotoop even weer heel stil. We kozen voor een kort bezoek aan Genua met daaraan gekoppeld een kort verblijf in het historisch gebied van Cinque Terre. Tegelijkertijd was het ook de bedoeling de Italiaanse wijnen van Ligurië te ontdekken. Het zal ons deugd doen om even alles los te laten. En 'los laten' is nu iets waarin ik bijzonder slecht in ben.

Sarrians, 29 september 2022

Ons verpozingsmoment in Genua en Cinque Terre was gewoonweg fantastisch. Ondanks een regenstorm in Genua hebben we met volle teugen kunnen genieten van de historische schoonheid van beide gebieden. Genua is een statige oude Italiaanse havenstad die de wijnstreek van Ligurië doormidden snijdt. Een kleine honderd kilometer verder verschijnt de middeleeuwen voor uw ogen met de vijf kleurrijke dorpjes Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola en Riomaggiore (= Cinque Terre). Een waanzinnig schouwspel tussen kleuren en traphuizen; tussen natuur en cultuur; tussen bergen en zee en dit alles overgoten door een te aanwezige toeristische saus. Ons verblijf in havendorpje Vernazza had iets surrealistisch. Zowel Genua als Vernazza hebben ons culinair verwend, terwijl beide steden hun beste wijnen aan ons hebben prijsgegeven. Het leerrijke aan Ligurische wijnen is het onderscheid tussen het gebied links van Genua (de beste rode wijnen) en het gebied rechts

van Genua (de beste witte wijnen), verspreid over 8 DOC-gebieden. Het is een zeer smalle kuststrook met stevige steile hellingen die allemaal uitlopen in de Middellandse zee. Schitterende witte vermentino's streefde ons pallet, terwijl tot mijn grote verbazing de beste rode Ligurische wijnen geblend worden met de grenachedruif.



**De beste chef van Genua:
Ivano Richebono (The Cook)**



het schilderachtige Vernazza



de kust van Ligurië

Deze fantastische ervaring in Ligurie kreeg onverwacht ook een bijkomend verlengstuk in Italië. De zoon van onze vrienden Peter en Christine Van de Sype heeft de kap van zijn ingenieursvak in de Formule 1 over de haag gegooid en in de provincie Modena (Emilia Romagna) een gloednieuw wijndomein opgestart in de appellatie Lambrusco. Deze appellatie is niet echt het walhalla van de Italiaanse wijn, ware het niet dat de eigenzinnigheid van Van de Sypes ook hier sporen zal nalaten.





Met de aloude grasparossadruif maakt Sebastian en zijn vrouw Marijke een ongelooflijk interessante licht mousserende rode wijn. Een originele degustatie in zijn wijngaard heeft mij overtuigd van het potentieel van de wijn en van het verhaal. De gedrevenheid van Sebastian kan enkel resulteren in iets unieks, waarbij hij duidelijk de kwalitatieve grenzen van deze appellatie wil verleggen. Dit was onze laatste stop in onze Italiaanse rustpauze. Het kon niet mooier eindigen. We hebben 's anderdaags bij onze terugrit de drie uur stilstaande file tussen Modena en Parma 's met plezier meegenomen. We waren opnieuw opgeladen om de laatste fase van onze plukmaand aan te vatten.



Sarrians, 2 oktober 2022

Bij onze terugkomst op woensdag 26 september zagen we dat het opnieuw stevig geregend moet hebben in Sarrians. Blijkbaar was de stevige regenvlaag in het weekend die wij in Genua te verduren hebben gekregen, minstens even hevig in de Rhônevallei. Er zou opnieuw 60ml à 80ml regen zijn gevallen. Dit impliceert dat in de maand september meer regen is gevallen dan in de 8 maanden voordien. Een zotte vaststelling. Dat dit nu allemaal mooi verspreid is gebeurd, met daartussen af en toe een ophelderende mistralwind, betekende deze regelbuien tijdens de pluk eerder een zegen dan een ramp. Het is ooit anders geweest. De vegetatie bloeide opnieuw open. Bij de laatste en de moeilijkste percelen was het erop of eronder. Bij de zeer oude grenaches was de laatste regenbui een prachtige kers op de taart

en zal resulteren in een fantastische cuvée 'G' 2022. Ook voor de laatijdige mourverdes was het bijkomende vocht een meerwaarde. Voor mijn jonge counoises echter was het een regenvlaag te veel. We hebben de helft van de oogst moeten laten vallen en de andere helft zal met moeite het niveau van IGP halen. Op het moment dat we weer in onze wijnhabitat terecht kamen, werden de 'lelijke' counoise als laatste geogste druiven binnengebracht. Op 26 september 2022 was dus bij Domaine les Ondine het einde van de pluk, wat uitzonderlijk vroeg is. De sfeer was niet zozeer uitgelaten, maar eerder een gevoel van voldaanheid en vermoeidheid. Morgen is het feest. Samen met de plukkers gaan we het einde van de pluk vieren met een barbecue met vader Robert aan het fornuis.



De druk van de oncontroleerbare klimatologische grillen valt nu volledig weg. Het komt nu op ons zelf aan. De mooie (en wat minder) druiven hebben hun plaats gevonden in een overvolle kelder. Elke cuve is volzet. In elke barrique zit een fantastisch product. In elke grote

fust zit weloverwogen kwaliteit. Jérémy heeft als een volleerd schaakmeester zijn percelen goed ingedeeld en soms vooraf in zijn vinificatiestrategie schitterende percelen reeds samen laten vergisten. Ook minder geslaagde druiven heeft hij apart gehouden en in afzonderlijke cuves tot ontwikkeling laten komen. Het is nu aan ons om al dit boeiend materiaal tot een indrukwekkend wijnjaar te laten uitgroeien. Minutieus werk is nu de boodschap: strenge temperatuurcontroles; regelmatig de evolutie van het vergistingsproces proeven; via de laboanalyses de sanitaire toestand van de wijn-in-wording op de voet volgen; degustatief overleg met de oenoloog in functie van beslissingen rond aromatisch effect of complexiteit van de wijn en de daarvoor noodzakelijke acties. Enfin, het is niet omdat de pluk nu over is, dat het werk erop zit. Terwijl ik als opmeter van dienst functioneer en alles nauwgezet in een logboek neerschrijf, runt Jérémy als geen ander alle aspecten van de cave. Het is alsof onze cavist helemaal niet wordt gemist. Mijn nauwgezette nota's zijn ook voor Thomas Qui (onze oenoloog) een openbaring, want administratieve opvolging was in het verleden niet echt een topprioriteit van Jérémy, noch van onze vorige cavist. Ik moest heel veel ordelijk rechtevenredigheid met onze propere gegevens. En in bio-wijnbouw is het zeer belangrijk kort op de bal te kunnen spelen rond hygiënische maatregelen en vermijden van volatiele zuren. In deze cruciale fase (einde alcoholische gisting) analyseren we drie keer in de week verschillende stalen (lees cuves, barriques en fusten). Het mooie werk in de wijngaard moet nu resulteren in verfijnd werk in de wijnkelder. Iedereen kan wijn maken, maar niet iedereen maakt goede wijn. En het is ook niet omdat je zeer mooie druiven oogst, dat daarmee de garantie op heerlijke wijn is gegeven. Integendeel, het sluitstuk in de wijnproductie gebeurt nu in de wijnkelder voor de komende dagen. En al zeg ik het zelf: we zijn daarin niet slecht bezig!





Vlr: Thomas Qui, Jérémy Onde en uw dienaar

Sarrians, 6 oktober 2022

We zijn nu onze laatste week ingegaan. Alle wijnen zijn in vergisting gegaan en sommigen zijn aan *décuvage* toe, waarbij de 'vin de goute' uiteindelijk wordt samengevoegd met de 'vin de press'. We zijn nu aan een ritme om per dag twee cuves te *décuveren*, want sommige wijnen hebben aromatisch, noch structureel baat om verder aan lage temperatuur te macereren. Integendeel, om reductieve geuren te vermijden is het belangrijk om tijdig het sap van de verzadigde most te scheiden. Ook deze beslissingen worden op degustatieve wijze genomen. Uiteraard gaan eerst de fruitige wijnen voor de bijl, om veel later over te gaan tot de *décuvage* van de beste en complexere wijnen. Het is trouwens ook de bedoeling dat de tweede gisting (= de malolactische gisting) gebeurt wanneer de wijnen tot rust zijn gekomen en zeker wanneer de vin de press is samengevoegd met de vin de goute. De wijnen worden voorzichtig en hygiënisch getransfereerd naar andere cuves (inox of beton) of *barriques* om zo de juiste stabiliteit te vinden voor het nieuwe product van het millésime 2022. Dit is echt kelderwerk dat minutieus moet worden opgevolgd en dat nu volledig in handen ligt van Jérémy.

Want mijn rol is nu ver uitgespeeld. Gent lonkt en mijn mailbox puilt uit met meer dan 800 onbeantwoorde mails. Ik merk dat de wereld perfect verder draait zonder mij. Het is duidelijk dat iedereen misbaar is. En toch zijn er een paar telefoontjes geweest die mijn gemoedrust hebben doen wankelen. Ik kan het allemaal een plaats geven. De laatste week is steeds een kantelweek, waarbij het afsluiten van een wijnjaar naadloos overgaat in het begin van een turbulent professioneel eindejaar. De laatste week is ook de week van de opmaak van de planning van het komend jaar en de belangrijke creatie van de definitieve rode Clos des Frères van het jaar voordien. Dit is de hoogdag van de afsluiting van de

plukmaand. De nieuwe blend van de Clos 2021 werd op 4 oktober ingepland. Vermits onze cavist gaan lopen is, doen we dit nu met drie: Jérémy, Françoise en ikzelf. Deze oefening bepaalt de uiteindelijke identiteit van de nieuwe Clos des Frères 2021, die in november 2022 zal worden gebotteld.

In volle concentratie en in gezamenlijk overleg proberen we andermaal een fantastische assemblage te maken om de basiswijn van de Clos op een hoger niveau te krikken. Het leuke van onze oefening echter is het feit dat de basis van Clos des Frères 2021 (ongeveer 40hl) ongelooflijk lekker is, dat er aanvankelijk twijfels waren om er nog iets bij te assembleren. Na veelvuldige degustatieve analyse, kwamen we toch tot het besluit dat er wat structuur ontbrak in het middenrif van de wijn. Een snuifje vlezigheid en rondeur zou de basis enorm deugd doen en hem complexer kunnen maken. De opdracht was duidelijk: zoek uit de meer dan 30 houten vaten (500l) het juiste structuurpallet om de Clos 2021 te perfectioneren. 's Morgens ben ik aan de slag gegaan om met pipet alle barriques één per één nauwkeurig te proeven. Daaruit werden 15 stalen weerhouden voor de definitieve blendoefening met onze drieën in de namiddag. Van die 15 stalen werden uiteindelijk door ons drieën 7 weerhouden waarvan we dachten dat ze een fundamentele meerwaarde konden zijn voor het millésime 2021.



Na grondig overleg kwamen we uit op twee preferabele assemblages waarin een keuze diende te worden gemaakt:

1. Een keuze voor een stevige gebouwde wijn met groot bewaarpotentieel (Base + vat 4 + vat 5 + vat 27 + vat 22)
2. Of een keuze voor een complexe fruitigheid die meer inspeelt op aromatische finesse (Base + vat 4 + vat 27)

We waren alle drie bijzonder opgetogen met het resultaat. En diegenen die op basis van het feit dat de prachtige millésime 2019 en vooral 2020 nogal aan de stevige kant zijn, hebben we geopteerd om het millésime 2021 minder op kracht te laten excelleren. We zijn dus unaniem voor keuze 2 gegaan. Dit impliceert uiteindelijk dat Clos des Frères 2021 uit 66% grenache, 30% syrah en 4% cinsault zal bestaan.

nu nog durven beweren dat het millésime 2021 in Frankrijk te midden is, krijgt van ons drieën een driedubbele 'dsjoef van de weke'. Want niets is minder waar! De rode Clos des Frères wordt een prijsbeest voor het geteisterd wijnjaar 2021. Ge moogt gerust zijn.

Tijd om te concluderen:

Door de extreme klimatologische omstandigheden, werden extreme beslissingen genomen en hebben we extreem wendbaar moeten zijn om de natuur van dienst te zijn. Het feit dat Jérémy geïrrigeerd heeft, heeft een fantastische invloed gehad op onze biologische aanpak. Enkel de roussanne, de bourboulenc en de counoise hebben het moeilijk gehad door de droogte, maar de rest heeft zich feilloos kunnen herpakken tijdens de drie grote regenbuien tijdens de laatste 5 weken. Uiteindelijk wordt het millésime 2022 een groot wijnjaar in de Zuidelijke Rhône, waarbij de vroeggeplukte syrah ongelooflijke fraîcheur heeft en de laatgeplukte grenache een fantastische complexiteit heeft verworven. We hebben extreem hard moeten werken op een zeer korte termijn. We hebben door de regenbuien onze plukplanning volledig moeten omgooien en aan onze kelderergonomie nieuwe wendingen moeten geven. Het is dus een jaar van extremen en onwaarschijnlijke wendingen geworden. Een wijnjaar dat zich aanvankelijk in het voorjaar prachtig voordeed, in de rijpingsperiode door de hitte en droogte catastrofaal dreigde ten onder te gaan om eind augustus en begin september te herrijzen tot een uniek millésime. Nooit zo vroeg gestart met de pluk, nooit zo vroeg gestopt met de pluk. Een wijnjaar vol extremen en interessante wendingen, dat ons veel hoop en optimisme geeft voor de toekomst.

Want uiteindelijk gaan we dit jaar het volledig gamma van Clos des Frères kunnen produceren. En dit is door allerhande (vooral klimatologische) omstandigheden een tijdje geleden:

1. We gaan een complexe culinaire rode Clos des Frères maken op het niveau van de millésimes 2009, 2012, 2016 en 2019
2. We gaan een compleet verschillende witte Clos des Frères maken, waarbij mogelijks de witte grenache een rol zal spelen, terwijl roussanne op de achtergrond verdwijnt
3. We gaan een plezierige fruitige en uiterst drinkbare rode Folie des Frères maken, waarbij de grenachefruitigheid uit het glas zal springen
4. We gaan een boeiende witte Folie des Frères maken, waarbij de viognier zijn charme van wit tropisch fruit op een ongelooflijke manier zal vrijgeven

5. We gaan een andere en aparte vettige Beames de Venise op de markt brengen, waarbij de interessante zuren alles in balans zullen houden
6. We gaan tenslotte een fijne cuvée 'G' op de markt brengen, waarbij het vandaag nog te moeilijk in te schatten is om de kwalitatieve landingsbaan van deze wijn te definiëren.

Het belooft mooi te worden. Mijn importeur mag zich rijk voelen met al deze weelde die op hem afkomt. Het extreem wijnjaar vol wendingen krijgt nu zijn finaliteit. Jérémy heeft nu vrij spel om deze kwaliteit te koesteren tot de diverse bottelmomenten volgend jaar. Ik kijk voldaan terug op de voorbije dertig dagen. Mijn fysieke besognes wegen op mijn gemoed, terwijl de vinologische resultaten alles doen vergeten. Het wijnjaar 2022 is inderdaad eentje om niet gauw te vergeten. 'Les extrêmes se touchent' zegt men vaak. Dit is ook zo met mijn vriendschap met Jérémy, waardoor we tot extreme resultaten kunnen komen. Dat was ook zo met Pol Debrock waar we destijds tot extreme professionele verwezenlijkingen zijn gekomen, die niemand voor mogelijk hield.

Nu wordt de focus opnieuw i-mens. Ik voel aan dat het millésime 2022 met zijn extremiteiten en zijn uitzonderlijke wendingen ook zijn effect zal hebben op mijn professioneel leven.

Maar vanavond gooi ik even alle remmen los. We sluiten met onze drieën (Jérémy, Swaasie en ik) dit boeiend wijnjaar af met een culinaire uitspatting in ons lievelingsrestaurant l'Oustalet te Gigondas. De modus van pseudo-vigneron verandert; de rode polyfenolen worden van onze handen afgeschropt; de ruwe landbouwersbaard gaat eraf en de vuile werkmansplunje verdwijnt in de wasmachine. Wedden dat er straks een leuke foto zal worden genomen om dit wijnverslag af te ronden?

Tot volgend jaar

ED

