

## Het wijnjaar 2019



### “Doordrongen door een immens optimisme”

#### **Wat vooraf ging**

Het moet gezegd, na het ‘annus horribilis’ van 2018 en de kwantitatieve opdoffer in 2017, zijn de verwachtingen bijzonder gespannen voor 2019. Veel miserie kunnen we ons dit jaar niet veroorloven, want dan zijn de economische gevolgen eerder dramatisch te noemen. Niet dat we ons moeten spiegelen aan de resultaten van de Belgische begroting of aan de fantastische en indrukwekkende kracht van de verandering van de NVA. Zo erg is ook weer niet, maar toch... Het feit dat de oogst van 2018 voor 60% verloren is gegaan, mede door onze bio-standaard die we hadden vooropgesteld (en daardoor geen G noch Folie des Frères hebben kunnen maken) moet dit jaar toch volume gehaald worden om onze gemaakte investeringen toch enigszins correct te amortiseren. Jérémy had trouwens het tweede jaar op rij geen rosé meer kunnen maken en heeft in 2018 besloten (ten gunste van Clos des Frères) om geen Vacqueyras Passion te produceren. Enkel de witte wijn was een lichtpunt in de sombere duisternis van 2018. De witte Clos des Frères is subliem en door de juiste assemblage met een meerderheid aan clairette is deze wijn een schot in de roos geworden. Ook voor het eerst in de bijna 20 jarige geschiedenis van Clos des Frères werd ook een witte Folie des Frères gecommmercialiseerd op basis van jonge viognierdruiven. Dit moet een echte ‘vin de soif’ worden en een verleider voor de zomer. Hoe zot kan het broederschap nog zijn?

Het voorjaar in Sarrians was in 2019 somber en bijzonder nat, in het verlengde van het najaar van 2018. Het was zowaar Belgisch. Op zich is dat gunstig nieuws voor de grondwaterlagen, die de laatste jaren het zwaar te verduren hebben gehad. De natuurlijke waterhuishouding wordt in het zuiden een echt probleem. Echt koud is het niet geworden en de supertruffels bleven ook dit jaar raar om vinden. Het voorjaar verliep zonder veel kapsones en het werd vrij vroeg in het jaar zomers warm. Toen wat ons betreft in februari de snoei verlopen was, waren reeds temperaturen boven de 20° opgelopen. Gelukkig heeft Jérémy voor de andere topwijnngaarden lang genoeg gewacht en werd de volledige snoei gefinaliseerd in een zomerse maand maart.



Ons bezoek aan de fantastische Rhônebeurs 'La découverte du Vallée du Rhône' verliep moeiteloos in T-shirt en korte broek. In de periode toen we de witte wijnen hebben gebotteld (eind april), was het zelfs de lente voorbij met temperaturen tot 28°. De botteling van de witte Clos des Frères en voor de eerste maal de witte Folie des Frères verliep vlot. De flessen kregen een kleine designwijziging en de capsules werden in geel geharmoniseerd. Alles had wel degelijk met esthetiek te maken en niets met een plotse opwelling van Vlaamse canon-gezindheid. Kwestie sommigen niet tot snode gedachten te brengen...

Ondertussen werd in Gent een beetje geschiedenis geschreven. Een nieuw zorgbedrijf werd in februari aangekondigd en het grote werk kon beginnen om te komen tot een groot historisch fusieakkoord met 12 zorggerelateerde bedrijven. De mentale arbeid was niet te onderschatten, terwijl er ook nog fysieke arbeid op de planken lag met de organisatie van de tweede Tour des Frères. Een mens moet wat te doen hebben in zijn leven. Bezig zijn houdt de mens jong, las ik in een recente studie. Ik hoop dat ik in deze omstandigheid en in dit tempo niet terug kinderlijk wordt. Daar tussenin werd ik politiek ook gesolliciteerd voor de nakende verkiezingen. Soms zijn keuzes maken niet echt moeilijk, zeker na het

Christophe Peeters-debacle en de weinig respectvolle manier waarop ik mij in mijn liberale biotoop heb moeten bewegen. Er zijn dingen gebeurd die ik nooit zal vergeten en het is maar goed ook dat ik op dat vlak een vinologisch uitlaatklep had. De periode van januari tot juli was ongemeen heftig op alle vlakken. Goed dat ik maar 58 jaar jong ben...want een ouwe zak zou dit nooit hebben overleefd.

Tussentijds had Jérémy iets leuks ontwikkeld, dat maar door weinigen in de wijnsector is aangedurfd. Hij heeft de voorbije jaren kennis gemaakt met één van de bekendste straatkunstenaars van Frankrijk en heeft hem zo ver gekregen om Urban Street Art in zijn cuverie los te laten. Oré is de artiestennaam en zijn beeltenissen die hij overal in Frankrijk in het straatbeeld wil plaatsen is een soort Aziatische draak in alle kleuren en vormen. Samen met een videokunstenaar werd zijn cuverie plots een levend museum. De wijnkelder van Jérémy kreeg een surrealistische aspect, waardoor de cuves het onderwerp van kunst werden. Een prachtig initiatief, dat ons heeft doen verleiden om een kunstwerk van Oré aan te schaffen voor Gent. Zo'n evenement had ook een onwaarschijnlijke charme waarbij ik nog nooit de vinificatiekelder van Jérémy zo proper en opgeruimd heb gezien. De speciaal voor deze aangelegenheid uitgebrachte wijnflessen met etiketten gemaakt door Oré worden alvast culinaire kunstwerken die nooit de glasbak zullen zien.



De lente in Vacqueyras was voorspoedig. De maand mei was wisselvallig maar zeer stabiel. De mistral deed zijn werk en de vegetatie stond er prachtig bij. Begin juni werd duidelijk dat de oogst qua volume er bijzonder goed uit zag. De natuur heeft weerwraak genomen op de twee voorgaande oogstjaren. De temperaturen schoten de lucht in. Regen bleef uit. Meer nog, het werd uitzonderlijk warm en droog met temperaturen die tot de 40° opliepen. Begin juli was de sfeer tussen de wijnbouwers bedrukt omdat er zich een soort klimatologisch onevenwicht voordeed. De combinatie van extreme warmte en te weinig vocht, maakte de oppervlaktebodem uitermate kwetsbaar. Jonge wijngaarden zagen plotseling enorm af. Sommige wijnbouwers begonnen de 'canicule van 2003' te citeren. In de eerste week van juli werden temperaturen van 45° gemeten. Kleine vegetatie stierf af en een kleine paniek was voelbaar in het wijnmilieu van de zuidelijke Rhône.

Ook ten huize van Devriendt was er zelfs een dubbele stressfactor voelbaar. Jérémy klonk voor de zoveelste keer weer in crisissfeer en op het thuisfront begon de organisatie van Tour des Frères angstvallig het weerbericht te volgen. Fietsen in temperaturen boven de 40° is echt gekkenwerk en werd ons stellig afgeraden. Sommigen met een dismorphe BMI gingen nooit het einde van de week halen. Uw dienaar op de eerste plaats. Door het vele professionele werk was ik amper aan trainen gekomen en kon ik en Françoise met veel moeite toch nog 600km bij elkaar fietsen. We hadden net de conditie te pakken van een doorwinterde buveur, klaar om de Blandijnberg op te stormen in een klimatologische omgeving van 18° met de wind van achter. Echt meer niet. Tour des Frères was andere koek. Toen ik zag dat op woensdag 3 juli in de wijngaarden van Vacqueyras een temperatuur van 46° werd opgemeten, sloeg ik onmiddellijk een gekoelde fles Vacqueyras achterover om al het verloren angstzweet te compenseren. De eerste paniekerige mails van ingeschreven deelnemers deden hieraan geen goed. Gelukkig ben ik in dergelijke omstandig eufemistisch koel, tot mijn zelfzekerheid recht evenredig steeg met de plotselinge daling van de temperatuur in onze startplaats Vacqueyras. Daags voor het vertrek van de tweede Tour des Frères was de 'climatechange' tot rust gekomen tot de idylisch vakantietemperatuur van 28°. Dit probleem was alvast van de baan. De Tour des Frères werd weer een ongezien succes (82 deelnemers, waarvan 57 fietsers) en een derde unieke editie werd in de euforie van het moment gesmeed. Kwestie niet ambitieus achter te blijven nadat we ons lijf en leeftijd andermaal met brio te hebben getrotseerd.



Het ander probleem bleef evenwel niet de fietsers, maar wel de wijnbouwers beroeren. De droogte en warmte bleef aanhouden en de mistral was nergens te bespeuren. Bijna twee maanden heeft het niet meer significant geregend. In onze tuin zijn de in het voorjaar geplante struikjes morsdood. Enkel de Chinese buxusworm heeft zicht in deze tropische temperaturen in alle lust geworpen op de nog resterende buxusplantjes en zijn nu omgekomen door indigestie. Nog nooit was de omgeving zo dor en roestig-geel. Half juli was de situatie dermate uitzichtloos dat de Préfecture (in samenspraak met de INAO) decretaal toeliet om in 12 appellaties in de Zuidelijke-Rhône bevoeiingsmaatregelen toe te staan. Via een strikt schema konden de wijnbouwers hun wijngaarden irrigeren. Deze beslissing werd net op tijd genomen, want bij sommige wijngaarden was de blokkering van de fotosynthese nabij en kwam de kleurontwikkeling van de druiven in gedrang. De meest geëngageerde wijnbouwers hebben gretig gebruik gemaakt van deze decretale opportuniteit en hebben dag en nacht gewerkt om watergleuven te trekken in de wijngaarden. Zo ook Jérémy, die gigantisch werk heeft verzet om zijn (en onze) topwijngaarden te voorzien van water. Het resultaat mag gezien worden. Het enige voordeel van droogte is dat de mildhou-schimmel geen schijn van kans heeft. Nu een maand later zijn de temperaturen gevoelig gedaald tot een normaal niveau, zijn de nachten tot 15° afgekoeld en hebben de trossen weer aan volume gewonnen. Tijdens de laatste week van augustus was ik in permanente sms-relatie met Jérémy en ik voelde aan zijn dwaze en cynische replieken dat de stemming goed zat. Terwijl ik compleet ondergedompeld was in de ontwikkeling van de nieuwe zorgorganisatie, deed het voor een keer enorm deugd vast te stellen dat er geen 'weerbarstige' besognes waren vanuit Sarrians. Ik kan mij niet herinneren hoe lang dat geleden is. Ik kon dus perfect in alle gemoedrust een emotionele week aan, om net voor ons vertrek naar een nieuwe oogst, al mijn leidinggevendenden toe te spreken over de nieuwe identiteit van het nieuwe zorgbedrijf van de toekomst in Vlaanderen. Voor één keer was de agenda van Karin ook onder controle. Moe maar voldaan gingen Françoise en ikzelf het millésime 2019 tegemoet. Er is maar één drive die alles doet lukken: the so-called exposed overdrive. 'Let the beast go', zei ooit een loodgieter van formaat en weg waren wij...

## **De pluk 2019**

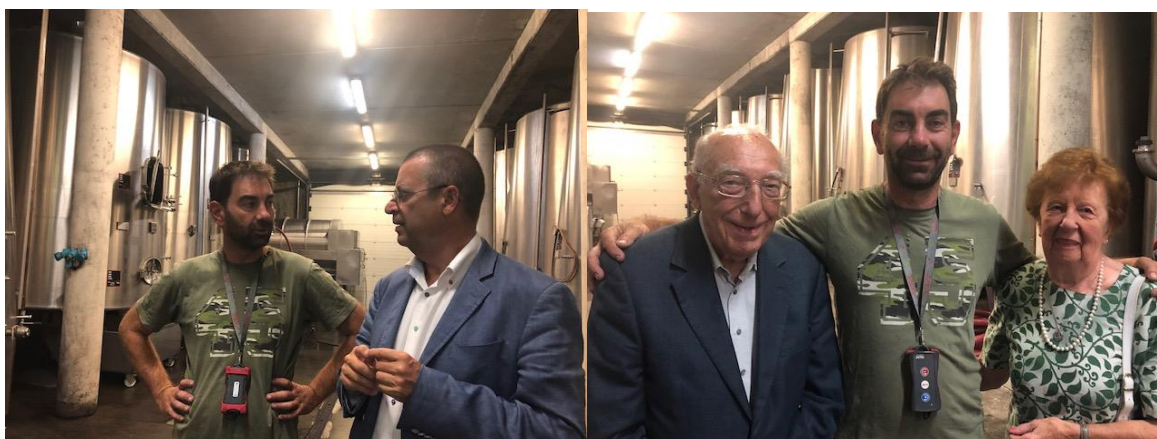
Redelijk opgenaaid door een zekere doofheid bij de OpenVLD, waar ik nog steeds met veel graagte mijn ervaring wil delen, ondervind ik andermaal dat ik teveel en tevergeefs veel energie heb gestoken om onze 'liberale' beweging bescheiden enige sociale wijsheid bij te brengen. Ik vraag mij uiteindelijk altijd af of mijn uitgestoken hand wel geapprecieerd wordt? Ik word een wegwerpproduct en daarmee kan ik echt niet leven. Ik vrees dat de sociale liberale retoriek andermaal in alle flanken zal gepakt worden en dat de nieuwe Vlaamse Regering weer een draak van jewelste zal baren. Berusting is het ergste wat mij kan overkomen. Gelukkig is dit geenszins het geval in het nieuwe verhaal van Solidariteit

voor het Gezin, dat een immens hoopvol verhaal wordt en hoopvol waren ook de signalen op het wijnfront.

Op 7 september 2019 verlieten we onze bakermat, richting het zuiden. Het vakantiegevoel werd aangewakkerd door het feit dat mijn schoonouders met ons meedingen en daardoor enkele vrijblijvende culinaire escapades in het programma werden opgenomen. Om niet direct met de harde realiteit van de pluk geconfronteerd te worden, werd een epicuristische stop voorzien in Vosne-Romanée. Dit liet ons toe om op een hoogstaande manier professioneel af te kicken, terwijl mijn schoonouders na 600km achterbankdiscipline even tot hunzelf konden komen en Françoise onmiddellijk de opportuniteit van de luxueuze spa-massage van het hotel eigen kon maken. Van dit onverwacht zeldzaam moment van eenzaamheid heb ik gretig gebruik gemaakt om de vinologische toestand van de Bourgondische wijngaard te inspecteren en een unieke wandeling te maken in de biotoop van de grand cru van richebourg en échezeaux. De mentale batterij kreeg een boost van jewelste. Niets mooier dan de aanblik van een blakende tros pinot noir. De goesting naar de schoonheid van de grenache werd alsmaar groter.



Ondertussen was Jérémy een paar dagen voordien begonnen met de pluk van de witte druiven. De viognier van de witte Folie des Frères werd als eerste geplukt. Ook de roussanne en een deel van de clairette voor de witte Clos des Frères werd tijdig geplukt. Jérémy was ook in de weer om voor het eerst in drie jaar weer een superrosé te produceren. Toen we zondag 8 september polshoogte namen bij Jérémy, zagen we een opgewekte en enthousiaste wijnbouwer.



Daarna mochten we onze benen onder tafel steken bij Guy&Linda, waarbij Bob als onverwachte sommelier uitpakte met specialekes. Dat Guy met zijn maatschappelijke oneliners de keukenprestatie van Linda compleet overtroefde, was een gelukkige bevestiging van de normaliteit van het leven. Het amusement was een motiverende opsteker voor de komende week, hoewel het weer veel te laat werd voor een noeste arbeider die 's anderdaags de nieuwe uitdagingen van de oogst moest trotseren. De plukmaand kondigde zich fantastisch aan.



9 september was voor mij de start van het nieuwe millésime 2019. Ik werd er onmiddellijk ingesmeten en de harde realiteit was confronterend met mijn matige conditie. Andermaal werd het jaartje meer voelbaar en het ladderwerk aan de cuves bracht mijn lijf meer en meer in een vermoeide kramp. Maar de geuren van fermenterend sap en het geluid van binnenrollend fruit doen op slag alle lichamelijke besognes vergeten. Het werd meteen een slopende dag tot laat in de avond, omdat op 10 september eindelijk wat regen werd aangekondigd. De eerste significante regen na 4 maanden. Een regen van enorm belang. En

een regen als zegen voor de grenache. Maar voor sommige overrijpe druiven mochten wij dit risico niet nemen.



De syrahs op lager gelegen gebieden zaten bijna op het niveau van overmaturing. Regen zou de druiven kunnen laten barsten. We moeten dus de regen voor zijn. Tijdens de dag werden de laatste clarettedruiven manueel geplukt en verwerkt in de cave. Ik werd aan de nieuwe ploeg toegevoegd, alsof er niets aan de hand was. Enkel de oude getrouwe Chouali was mijn ankerpunt van de laatste 19 jaar. De rest was allemaal nieuw: een nieuwe caviste (Florence), een nieuwe multi-medewerker in cave en wijngaard (Thomas) en een nieuwe driver (de Portugees José). Tijd om elkaar voor te stellen was er niet. De hectiek van moment was zo hevig dat we de aanvoer van druiven in de cave niet tijdig konden verwerken. En in de vooravond moest de grote machinale pluk van de overrijpe syrah nog gebeuren. Mijn pijp was uit om 20u30. Jérémy en Thomas hebben nog doorgewerkt tot 4 uur 's nachts. Net voor de regen begon, waren alle kwetsbare syrahs binnen. Jérémy heeft het weer klaargespeeld en plots was een quasi lege caveau voor 50% gevuld met beloftevolle druiven.

De weervoorspellingen zijn nu bijzonder gunstig. Morgen volle zon met een briesje op de achtergrond. De temperaturen gaan opnieuw stijgen en evolueren naar de 30° graden. Deze zachte regen van 10 september zou wonderen kunnen doen voor de grenache. Als ik in de vermoeide ogen van Jérémy kijk, verstaan we elkaar zonder woorden. Dit wordt het noodzakelijk millésime die we nodig hebben. Deze regen en deze temperatuurval zal binnen drie dagen een grandioos effect hebben op de druif. Het kleine vruchtvlees (ontstaan door



de droge omstandigheden) en de kleine trosjes kunnen zich nu verder ontwikkelen. Het hoge suikergehalte bij sommige varianten wordt nu gecounterd door een interessante zuuraanbouw. De grenache die nog niet op volle maturatie was, zal daar een onwaarschijnlijke kracht uit putten. Op 10 september ben ik, ondanks de spierpijnen, 's avonds gelukkig gaan slapen. In grenache we trust!

We zijn nu zondag 15 september 2019. Een moment van rust en van reflectie. Gisteravond nog eens serieus van bil gegaan met vrienden (en ex-plukkers) die hier in de buurt een 'stekje' hebben. Niets liever dan de riem even afleggen terwijl wij kunnen koken en degustatiewijsheden kunnen presenteren aan onze gasten. Marc & Marianne hadden zich deze maal getooid in een vendange-outfit, die evenwel niet de muggenbeten konden weerstaan. Terwijl Guy in elke geanimeerde tafeldiscussie de finesse van de nuance nog moet zoeken, was vader Georges total loss bij zijn Congo-verhalen. De Coq au Vacqueyras en de bijhorende Clos des Frères' deden voor de rest alles in zijn plooi vallen. Het was welgekomen, want 's morgens stonden Swaasi en ikzelf ons nog uit te sloven in de pluk van de laatste wijngaardpercelen aan witte druiven. De eerste week pluk zat erop en het mag allemaal met veel brio gezien worden en tenslotte ook gevierd worden. Naar het schijnt zijn we met vakantie....



Want uiteindelijk heeft de regen van 10 september een fantastische invloed gehad op de rijpingscurve van alle druiven. De druiven hebben energie geput in deze onverwachte vochtinjectie. Het was geen grote regenval (amper 10cl/m<sup>2</sup>), maar voldoende om alles positief te dynamiseren. Wetende dat de komende dagen het weer zomers warm blijft en dat de verdere voorspellingen ook in deze richting gaan, zie ik niet anders dan lachende gezichten rondom mij. In de beste millésimes is plukken geen lastige opgave. Plotseling gaat hier alles weer in slow-motion. Het lawaaiachtige nerveus gedoe van tractors en wijnplukmachines is helemaal niet aan de orde. Niets overhaast, alles goed gestructureerd, perceel per perceel, cuve na cuve, geen chaos. Ik kan niet echt zeggen dat alles in een relax-modus wordt afgewerkt, maar het intense werk in de cave en wijngaard staat niet onder klimatologische druk, noch onder humane stress of tijdsdruk. Ik kan goed opschieten met de nieuwe caviste Florence die zeer rustig en communicatief is. Ik voel aan dat ze mijn aanwezigheid tijdens de zware wijnkelder-werkzaamheden weet te appreciëren. Het is voor haar ook allemaal een beetje nieuw. En je moet nog altijd met de onverwachte beslissingen en onverwachte vinologische wendingen van wijnkunstenaar Jérémy rekening houden. Er zijn nog zekerheden in het leven en niemand beter dan ik kan met deze zekerheden (al bijna 20 jaar) enigszins subtiel omgaan. Maar ook Jérémy ziet het helemaal zitten en flaneert gezwind en opgewekt tussen wijngaard en caveau. The boss is on track!

De voorbije week is succesvol geweest. 95% van de witte druiven zijn binnen en 88% van de syrahs zijn reeds in de cuves verwerkt. En wat belangrijk is: tot op heden allemaal topkwaliteit. We hebben deze week effectief niet stil gezeten. De basis van de witte Clos is al aan het fermenteren, terwijl de bourboulenc nog steeds niet geplukt is. Deze laatrijpe druif doet wat moeilijk en heeft zwaar geleden onder de droogte van de laatste maanden. We geven hem nog wat tijd en zal volgende week aan de snoeischaar onderworpen worden. De viognier voor de witte Folie des Frères is reeds ver gevorderd in zijn vergistingsproces en is bijna wijn geworden. Voor de rode Folie des Frères en onze cru Clos des Frères is nog niets binnengehaald. De grenache vraagt nog wat tijd. En we hebben tijd!





Het enige wat nog niet compleet gelopen is zoals we wouden, is de reparatie (lees reconversie) van onze mehari. Het is nu een jaar geleden tijdens de pluk van 2018, dat ik

mijn episch wagentje ten prooi heb laten vallen aan een stel gedrogeerde wako's die te stoned waren om een stilstaand fel oranje blokkendoos met daarin een rood aangelopen Vlaming te ontwijken. Frontaal gepakt en gelukkig overleefd. Maar een jaar later ligt mijn plukwagentje nog steeds in de lappenmand. De schade was erger dan voorzien en het perte-total-vonnis wees bijna genadeloos naar de schroothoop. Ik heb mijn Belgische verzekeraar niet lastig gevallen met dit probleem. Hij wordt nu al zenuwachtig wanneer ik zeg dat ik nog steeds met een Belgische nummerplaat rondrij en miljaar, miljaar nooit naar de Belgische keuring kan gaan. Gelukkig heeft Jérémy goede vrienden die ook wonderen kunnen doen met mythisch schroot. Ze zijn van de mehari van 1975 (het geboortjaar van Jérémy) een nieuwe versie aan het maken. Via mijn lidmaatschap bij de 2PK-club in Cassis, kon ik goedkoop (enfin goedkoop is een relatief begrip, wanneer je 3500 euro aan nieuwe stukken moet kopen) alles verkrijgen wat nodig was om ons meharietje weer tot leven te brengen. Swaasi en ikzelf zijn op bezoek geweest aan de ziekenboeg van onze mehari en sloegen achterover van de pijnlijke anamnese en van alles wat kapot was. De gekochte nieuwe stukken zijn deze week in kartons vanuit Cassis toegekomen. De opbouw kan beginnen. Ik hoop dat we nog de grenache kunnen plukken in een volledig gereanimeerde oldtimer. Zoals ik zij: we hebben tijd. En ook dat blijkt dus in 2019 een gunstig gevolg te krijgen.



Het is nu zondag 22 september. Een week verder om opnieuw kort te reflecteren op deze boeiende voorbije hoopvolle week. Het was bijzonder heftig op maandag en dinsdag 16 & 17 september en de werkdagen worden langer en langer. We hebben besloten de grenache aan te pakken en wat vroeger dan de meeste collega's te starten met de pluk. Door de voorbije droogte en warmte, zijn de druiven toch gevoelig gestegen in suikerniveau (lees alcoholgehalte) en we willen niet dat alles ontspoord. Mijn grenache van de oude wijngaarden hadden al 15%, maar gelukkig ook een frisse zuurstructuur. We gingen deze week de rode Clos effectief produceren. Dit is toch een 10 dagen vroeger dan vorige jaren. Maar alle parameters stonden op groen. Tegen woensdag 18 september was de basis van de nieuwe Clos 2019 volledig binnen (in cuve 3); waarbij mijn recept rigoureuus werd gerespecteerd: één 'beine' syrah niet ontrist, één 'beine' petit syrah van zeer oude wijnstokken en 6 'beines' grenache van onze wijngaarden (volledig ontrist). Het fruit was super. Tegelijkertijd (één dag eerder) werd het fruit van Jérémy's 'Passion' Vacqueyras binnengehaald (in een licht andere samenstelling en met de oude cinsault). Ook deze cuve was verrukkelijk. Woensdagavond was een ontwapenend moment, waarbij voor het eerst het gevoel heerste dat de oogst aan het lukken was.



Op dat moment werd St-Etienne in de pan gehakt door AA Gent. De Franse pers stond volle bewondering voor La Gantoise (we gaan niet dieper in op de Kamiskiaanse keepersblunder, omdat dit compleet onrelevant is in een overwinningsroes). Ik voelde mij voor de zoveelste keer als God in Frankrijk.

Stilte vanuit de regeringsonderhandelingen; wat syndicale nervositeit vanuit het werkfront. Karin stelde mij gelukkig juist op tijd wat gerust. De VLD heeft waarschijnlijk mijn coördinaten verloren.... Mehari nog in revalidatiemodus!

Het feit dat mijn schoonbroer en schoonzus op komst waren om mijn schoonouders huiswaarts te begeleiden, kon dit niet beter samenvallen met de afronding van de pluk van de rode Clos des Frères en de daarmee gepaard gaande start van zijn vinificatie. Dit moest gepast gevierd worden en een paar culinaire hoogtepunten werden in het programma

opgenomen (Likoké, l'Oustlet en Villa Madie). Terwijl Jérémy op het einde van de week eerder geconfronteerd werd met een opkomende angine en zijn koorts probeerde te bedwingen, moesten ik en Swaasi de opkomende culinaire overdaad trotseren met de bedoeling het gezelligheidsgezwel tussen hoofd en benen toch enigszins te metriseren. Bij het afscheid van onze gasten (Thierry, Christine en onze schoonouders) op zondagmorgen 22 september, was de vaststelling van bijkomende kilo's onuitwisbaar duidelijk. Een nieuw fruitdieet en bijkomende (fiets)beweging stonden in de sterren geschreven.

Nadat we op zaterdagavond een nachtelijke petanquetoernooi tot een goed eind hebben gebracht, waarbij mijn 95-jarige schoonvader zich ook op dat vlak niet onbetuigd liet, hebben we onze familie op zondagmorgen uitgezwaaid. Onmiddellijk daarna zijn we naar Jérémy gereden om de komende werkzaamheden in te kunnen schatten. Jérémy was weer den oude en de dreigende koorts heeft geen greep op zijn sterk gestel gekregen. Zijn humeur en enthousiasme waren aanstekelijk. Er staat volgende week heel wat op de agenda: alle druiven voor de Folie des Frères moeten worden binnengehaald, ook de wijnen van Plan de Dieu van Domaine les Ondines zijn aan de beurt en vooral ook moet de assemblage van de toekomstige rode Clos des Frères 2018 nog worden gemaakt. De botteling is immers voorzien in de eerste week van november 2019. De week van 23 op 28 september dient zich andermaal boeiend aan. Het is tot op heden niets anders geweest. Het enige wat langzaam wijzigt, zijn de klimatologische omstandigheden. Ondanks de aangename temperaturen, wordt het wat bewolkter, soms een dreiging van neerslag en koelere nachten. Als we deze week overleven, kan er niets meer misgaan. Althans op vinologisch vlak.....

Op het moment dat ik mijn korte reflectie ga afronden, begint het internet te stotteren, valt TV-Vlaanderen uit en barst de hel los. De hemelsluizen gaan volledig open. Een stortvloed overmand de omgeving. Het is 21u en een watergordijn belet elke beweging. De natuur ademt frisse geuren en het stof van bijna drie maanden vind eindelijk zijn weg in de riolen die er niet zijn. Mijn wenkbrauwen gaan in een frons. Kan de grenache deze heftige regenbui goed verteren? Zullen de druiven voor de Folie des Frères niet lijden onder deze plotse wateropstoot? Mijn nachtrust gaat eraan.

Maandag 23 september rustige dag in de caveau. Door de regen van de voorbije nacht, gaan we de wijngaarden even tot rust laten komen. De diagnose van de stortvloed is positief. Geen schade en een interessante daling van het suikergehalte tot 14%. Ideaal voor de Folie des Frères. We wachten tot woensdag om de pluk op te starten. De diagnose op de werkvloer in Vlaanderen is evenwel niet positief. De regeringsonderhandelingen gaan plots voor onze sector compleet in de verkeerde richting. NVA toont nogmaals hoe asociaal ze durven te redeneren en met daarenboven het duidelijk manifest bewijs dat ze geen enkele voeling hebben met de werkvloer. Mijn maandagmiddag kreeg plotseling een andere wending en de sms'jes en de mails kregen voorrang op de druiven. Wanneer je plotseling

zijdelings moet vernemen dat de tewerkstelling van meer dan 2000 medewerkers op de helling staat, dan weet je ontvullend en met ongeloof wat u te doen staat. Vakantie kan toch ontvullend rustgevend zijn...

Op dinsdagavond stond het belangrijk moment van de assemblage van de Clos 2018 geagendeerd. In de complexiteit van het moment was het weer even het hoofd leeg maken en van focus veranderen. Met vier zijn we aan de slag gegaan (Françoise, Florence, Jérémy en ikzelf) met de basisflacon van de Clos des Frères en 12 stalen van vatgelagerde assemblagewijn. De stalen waren onwaarschijnlijk divers en de assemblage was niet eenvoudig. Het millésime 2018 was immers ook niet eenvoudig. De basis was verrassend elegant en toegankelijk, maar miste wat tanninestructuur, wat vetvolume en wat finessespanning in de afdrank.



Deze drie kleine zwakheden moesten we weten te compenseren met de 12 aanwezige stalen. We zijn er uiteindelijk in geslaagd met een variatie van vijf bariques een mooie

assemblage te maken en de identiteit van Clos des Frères 2018 definitief vast te leggen. De samenstelling is zeer verrassend en atypisch geworden:

59% grenache  
30% syrah  
7% cinsault  
4% mourvèdre

Zeer benieuwd hoe deze wijn uiteindelijk zijn volle expressie zal geven in de fles. In de eerste week van november zal het verdict definitief zijn bij de botteling. Het degustatieteam was evenwel unaniem over de assemblagekeuze. Het is ooit anders geweest. Dit stemt mij gerust.

Maar dit weegt niet op tegen de onrust die aan mij knaagt over hetgeen ze allemaal in Vlaanderen aan het bekokstoven zijn. Ik ben in permanent contact met het thuisfront. Op wijnvlak blijkt deze week determinerend te zijn, en niets is minder waar op politiek vlak. Blijkbaar wil Jambon en co ook deze week finaliseren. Ik wankel bij de gedachte dat ik bij onze thuiskomst niet alleen zal geconfronteerd worden met de realisatie van een nieuwe cuvée 2019, maar ook met een nieuwe Vlaamse Regering. Ik koester nog steeds het heimelijke gevoel dat in beide gevallen alles goed zal komen.

We zijn nu vrijdag 27 september 2019. De pluk loopt op zijn laatste beentjes. Nog twee dagen en het harde veldwerk is achter de rug. Morgen zaterdag proberen met zeer oude grenache opnieuw een cuvée G te maken. Dit is sinds 2015 geleden. De druiven zullen zeer zorgvuldig worden geplukt en in de oude open bourgondische cuve in zijn volledigheid worden gedropt. Met spanning zou dit wel het puntje op de i kunnen worden van dit millésime. Ik moet zeggen dat er fysisch ook wat vermoeidheid in de kleren sluipt en dat de kelderwerkzaamheden zijn tol beginnen te wegen. Ook de non-communicatie rond het penibel regeerakkoord voor onze sector in Vlaanderen weegt op mijn gemoed. Ik sta machteloos te zwoegen om een superwijn te produceren, terwijl ze daar ergens in Brussel boven onze hoofden genadeloos aan het hakken zijn.

Ik moet er enkele dagen tussenuit. Ik moet 'echt' op vakantie. Ik wil een boek lezen. Ik wil mijn mehari terug. Ik wil in de natuur fietsen. Ik wil vooral oplossingen! Ik moet vooral optimistisch blijven....





Het is nu maandag 30 september. Onze laatste druiven zijn binnen. De pluk is afgelopen en een glaasje champagne doet de vermoeidheid vergeten. Ik ben om 7u opgestaan met de bedoeling de laatste druiven van millésime 2019 feestelijk in de caveau te verwerken, maar juist op dat moment flipperde mijn gsm nerveus van de verschillende berichten met de melding dat we een nieuwe Vlaamse Regering hadden. Ik weet niet of er rekening werd gehouden met onze talrijke opmerkingen op het niveau van gezondheid en welzijn. Laten we hopen dat wereldvreemdheid na de dramatische verkiezingsuitslag van 26 mei uit de hoofden van de huidige politici is verdwenen. Zo krijgt maandag 30 september plotseling een sterke dubbele betekenis voor mij. Wat de kwaliteit van de toekomstige wijn betreft zit alles immens goed; wat de kwaliteit van het regeerakkoord betreft zit ik in volle spanning. De verklaring van Jan Jambon was hoopgevend, maar de details zullen boekdelen spreken. Terwijl dit bezig was, kreeg op het thuisfront het nieuw syndicaal overlegmodel voor ons nieuw zorgbedrijf vorm. Ook op dat vlak zou 30 september wel doorslaggevend kunnen zijn.



Vandaag was ook mijn laatste werkdag in de kelder. De komende dagen staan in teken van andere vinologische afspraken. Dinsdagavond maak ik met Jérémy de balans op. Donderdag maken we het huis winterklaar en zit onze maand noeste arbeid erop. Vrijdag keren we terug via een verrassingstussenstop in de Elzas. Ik sluit daarom dit jaarlijks verslag ook vandaag af en laat het op de wereld los, op hetzelfde moment van de nieuwe regeringsverklaring. Alsof toeval bestond...

Swaasi en ikzelf hebben weer een bewogen maand achter de rug. We zijn immens tevreden. We gaan langzaam terug naar de normale maatschappelijke modus. Een fietstocht met het verstand op de toekomst zal de noodzakelijke catharsis zijn. Millésimes 2019 zal een

prachtig wijnjaar worden, zoveel is duidelijk. Het jaar 2019 zal gewoonweg in ons leven onvergetelijk zijn op alle vlakken. Ik weet nu al wanneer ik in 2021 de eerste fles Clos des Frères 2019 zal openmaken, ik in alle waarschijnlijkheid zal overmand worden door de emotie van de schoonheid, de wijsheid en vooral de kracht van alle beslissingen die we in dat jaar hebben genomen. De impact van het jaar 2019 zal ongemeen hard zijn in ons leven, maar de hoop in ons immens verhaal is recht evenredig met de pracht die de natuur ons heeft gegeven bij de realisatie van het millésime 2019. Alleen zal onze fietsuitrusting geschiedenis uitademen...

Tot volgend jaar!



ED,  
Sarrians, 30 september 2019