

Clos des Frères: millésimes 2020

“In anno futuro”

‘Een ongezien waanzinnig jaar met onomkeerbare zekerheden die moeten leiden tot iets fantastisch’



Gent, 4 september 2020,

Het moet gezegd: het beklijvend jaar 2020 zal eeuwig aan mijn ribben blijven plakken. Ik wil het zelfs niet eens hebben over de coronatoestanden die mijn professioneel leven behoorlijk overhoop hebben gehaald. Het covidbad waarin ik ben getuimeld was dermate impacterend, dat het nu geen plaats mag krijgen in een wijnverslag. Het is genoeg geweest. Neen, 2020 is op vele andere vlakken een ongezien jaar voor ons gebleken. En het is nog niet eens afgelopen. Het is het jaar waar ik zeer bewust afscheid heb genomen van ‘Solidariteit voor het Gezin’, net 5 jaar na het overlijden van mijn moeder. Wel geteld heb ik 35 jaar van mijn leven gegeven aan een bedrijf, die tegen wil en dank genetisch gegrift zat in mijn ziel, hart en hersenen. Een sociaal tentakel van 6000 medewerkers die wat teweeg heeft gebracht in Vlaanderen en dat uiteindelijk is geworden wat ik wou. Maar ik zag ook een veranderende omgeving en hoopvolle nieuwe dingen, wat ik met zoveel woorden in mijn cahier ‘Boost 2020’ had neergeschreven. 2020 kwam met rassenschreden op ons af en een nieuw perspectief begon zich te vormen. Het prachtig verhaal van i-mens zag het daglicht op 6 maart en de zorg- en welzijnssector in Vlaanderen was voorgoed veranderd. Ik had nooit gedacht dat het zo’n vorm ging aannemen. Het heeft veel van mij gevergd. Ik ben mezelf tegengekomen op een manier dat ik nooit had verwacht. Het heeft mij in al mijn positivisme geraakt, waarbij de zingeving voor iets unieks een verbijsterende impact heeft gehad op mijn lichaam. I-mens is het beste wat mij kon overkomen en misschien niet alleen voor mij. En dan wist ik ook dat 2020 vinologisch ook van enorme betekenis ging worden. Het is immers ons 20^{ste} oogstjaar en een bijzondere jubileum van een compleet uit de hand gelopen passie. 2020 is daarenboven het jaar dat we ons 35jaar huwelijk gingen bezegelen, wat gelet mijn levensloop een hele prestatie is voor Françoise. En terwijl ik dit schrijf en ik

Egbert via sms veel politieke moed toewens, besef ik dat 2020 genadeloos mijn geweten kriebelt met het feit dat ik juist 20 jaar geleden mijn actieve politieke carrière vaarwel heb gezegd. 2020 hakt er dus hevig in. Maar tegelijkertijd koestert 2020 een gigantische bron van hoop. Een jaar met waanzinnige perspectieven: in anno futuro!

Sarrians 5 september,

Wat vooraf ging

Het vinologisch einde van 2019 was één en al optimisme. Na twee moeilijke oogstjaren (2017 vrieskou in de lente; 2018 zware mildouschimmel op grenache) was 2019 een zegen in de dynamiek van ons wijnkundig bestaan. Wanneer je in 2018 meer dan de helft van je oogst verliest en zelfs niet in staat bent een degelijke Folie des Frères te produceren, dan hunkert het gemoed naar meer. Door het zware rendementsverlies in 2017 en vooral in 2018, was het economisch stevig naar lucht happen. 2019 reikte op het juiste moment de zuurstoffles aan met genoeg volume, maar vooral met uitstekende kwaliteit. Toen wij tijdens de jaarwissel alle cuves proefden, hing een gevoel van heerlijkheid als een aureool boven onze hoofden. De witte Folie 2019 was speels en fruitig; de witte Clos was strak, breed en karaktervol; de rode Folie was een fruitbom met materie en de rode Clos één en al complexiteit in fluweligheid. Het kwam erop aan de kwaliteit van de witte wijnen tijdig te capteren in de fles, alsook om de fruitigheid van de rode Folie de Frères vlug te koesteren. De datum van de botteling werd afgeklopt op 23 maart 2020 en alle schikkingen werden getroffen.

Klote dus! Daar kwam de corona voor de derde maal roet in mijn leven gooien. De eerste maal was uiteraard het feit dat de complete i-mens lanceringsvervolg-strategie door de lockdown in het water viel; de tweede maal was het feit dat zowel Swaasi als ikzelf gesneuveld werden door die vieze ziekte; de derde maal verplichte ons de botteling van onze wijnen uit te stellen (en dit tot tweemaal toe). Uiteindelijk hebben we beslist om de botteling te laten doorgaan op 5 en 6 mei. Langer wilde ik niet wachten opdat ik de prachtige aromatische kwaliteit van de witte wijnen niet wou verliezen. Corona of niet: de essentie gaat boven alles. Françoise was er niet gerust in, want Europa stond op zijn kop. Frankrijk zat op dat moment potdicht. Overladen met attesten en een classeur vol met papieren vertrok ik alleen richting Sarrians. En of ik ze nodig had! Drie keer ben ik tegengehouden door de Gendarmerie National en drie keer kon ik met brio de coronadictatuur weerleggen met een lucide argument waarvoor zelfs de Franse nationale orde moest plooiën: buvez du vin, vivez joyeux. Gedocumenteerd als een notaris, gemotiveerd als een olympisch kampioen en met een weemoedige blik van een Sint-Bernardhond, kon zelfs een Van Ranst in politie-uniform mij niet tegenhouden. Nog nooit ben ik door Lyon gevlogen als toen. Helemaal alleen!



De botteling verliep coronaproof en duurde daardoor twee dagen langer dan voorzien. Maar de opzet was geslaagd: de wijnen waren net op hun best gebotteld en waren klaar voor de Belgische markt. Ik mailde gelukkig en voldaan naar Gilles Van Hende om het heugelijk nieuws van het nieuwe millésime te melden. Laar de camion maar komen!



De repliek van Gilles was ontnuchterend duidelijk. Belgische markt? Er is gewoonweg vandaag geen markt meer, kreeg ik te horen. De verkoop van wijn was compleet stilgevallen. De distributie in de maanden maart en april naar de horeca was gereduceerd tot 0%. De macht van de virologen en de machteloosheid van de politiek had alles wat leuk was in België gewoonweg afgeschaft. Geen restaurants, geen cultuur, geen Gentse feesten, geen AA Gent, geen Osirisdegustaties... iedereen in zijn kot. Wereldoorlog 3 was uitgebroken en daarbij hoort een compleet van de pot gerukte discipline waarbij België met zijn 'bubbels' de kroon had gespannen. Toen ik in Frankrijk sprak over 'les Bulles Belge' dachten zij zowaar dat de corona ons gek hadden gemaakt. Anderen dachten dat we allemaal aan de Champagnefles hingen. Ik had beloofd corona te sublimeren in dit wijnverslag, maar het is sterker dan mezelf. Terwijl de chaotische politieke knoeiboel in mijn sector (geen tijdige beschermingsmiddelen, testing-gepruts, gesloten rusthuizen, onderbelichte thuiszorg, complete stuurlaosheid tussen Vlaamse en Federale overheden, etc...) ongekende hoogte bereikte, was dit blijkbaar nog niet voldoende om ook mijn passie om zeep te helpen. De quasi depressie van Gilles Van Hende (mijn wijnimporteur) trof mij diep. Terwijl de grootwarenhuizen alle faciliteiten kregen, kreeg de kleinhandel en de speciaaldistributie klappen van jewelste. Een schande van louter politieke willekeur waar elke gezonde logica bij ontbreekt. Ook bij Jérémy was het kommer en kwel. Hij had de laatste twee maanden na het uitbreken van het virus amper twee kartons wijn verkocht. De export was volledig stilgevallen. Daar stond ik als geboren optimist met een 20tal verse palletten heerlijk wijn. Eén en al treurnis rondom mij. In een moment van creatieve zinsverbijstering tussen de bottelmachines, probeerde ik Gilles' humeur wat op te krikken met het idee om een 'cornaproof drive-in-degustatie' te organiseren van de primeurs die ik aan het bottelen was. Jérémy kon ik tot een glimlach bewegen met de boodschap dat ik snel zal voorschieten. Al gauw stond ondernemend Vlaanderen weer recht en was in volle lockdown een nieuw origineel degustatief moment geboren. Op 13 juni ging deze happening door en werd een groot succes. Meteen ook een fantastische waardemeter voor onze pas gebottelde wijnen, die blijkbaar door de consument bijzonder werden geapprecieerd. De ongenuanceerde komische toets van Kurt Burgelman met zijn coronasongs maakte onze happening af. Ik maak van deze gelegenheid nog eens gebruik om de talrijke aanwezigen van harte te danken voor hun aanwezigheid op deze degustatieve drive-in en de steun die wij allen hebben mogen ondervinden.

UITNODIGING



Ondertussen boert de natuur verder en rijpt de mooie rode Clos des Frères 2019 in de fusten en vaten tot zijn perfecte finesse.



Klimatologisch was het voorjaar zeer rustig en relatief warm. In de eerste twee maanden van 2020 heeft het behoorlijk geregend, maar vanaf maart zijn de temperaturen vlug de hoogte ingegaan. Toen we eind juni/begin juli een roundup maakte van de sanitaire toestand van de wijngaarden, was duidelijk dat de natuur zeer voortvarend was. Onze biowijngaarden stonden met goesting te bloeien. Amper producten nodig gehad om schimmels en andere infecties te bestrijden. De natuurlijke gang van zaken verliep beter als verwacht. Onze wijngaarden waren complete biologische biotopen geworden, waarbij de biodiversiteit echt bod kon vieren. Zo sprekend, dat we zelfs een patrijzennest tussen onze ranken vonden.



De floraison was een week vroeger dan wat we gemiddeld gewoon waren en de droogte begon begin juli al voor rumoer te zorgen. Uiteindelijk hebben de sporadische buien (gelukkig zonder hagel) de zomermaanden deugd gedaan en heeft de wijngaard zich florissant gedragen. De zomer van 2020 was een ideale biotoop voor de zwembad-berustende toerist. De mistral was vaak de opvallendste afwezige, waardoor de klimatologische gewaarwording eerder tropisch was. Op zich niet erg en vooral de vroegrijpe varianten begonnen vroeg in augustus al te kleuren. De wijngaarden stonden er immers schitterend bij. Ondertussen werd ook de nieuwe Beaumes de Venise 2019 van Clos des Frères gebotteld. Allemaal pareltjes om te koesteren terwijl de natuur zich ten volle geeft. La vie est belle.



Toen ik Jeremy half augustus contacteerde om mijn knieprobleem te melden (kruisbanden van de rechterknie afgescheurd), zij hij mij dat de pluk wel 14 dagen vroeger zou kunnen starten. De viognier was al bijna rijp en sommige syrah's stonden te blinken om geplukt te worden. Diegenen die nog steeds negationist zijn omtrent de 'climate chance', mag gerust verder het poepke gaan wassen van Donald Trump en zich verder verdiepen in de aangepaste literatuur van Jommeke en zijn vriendjes. Zelfs tijdens de 'canicule' van 2003 hebben we nog nooit zo vroegrijpe druiven gezien. Het wordt beangstigend om in deze omstandigheden topwijnen te maken. Ik had alles ingepland om pas op 5 september naar Sarrians af te zakken. Het was duidelijk dat dit veel te laat zou zijn. Mijn agenda liet niet toe om vroeger af te zakken naar Sarrians. I-mens kan ik niet loslaten. Mijn passie moet het onderspit delven; straks is het omgekeerd...

Sarrians, 6 september 2020,

Het millésime 2020

Ik bleef regelmatig in contact met Jérémy. Op 20 augustus is Jérémy gestart met de eerste pluk. 20 augustus! Nog nooit werd de roussanne en de viognier zo vroeg geplukt. De witte Folie zal dus zonder ons zijn bestemming krijgen. Ik ben er gerust in. De texto's en de foto's

die Jérémy liet zien, waren bemoedigend en de laboresultaten lieten effectief zien dat de druiven ook fenologisch rijp waren. Enkel de clairette is nog niet geplukt op het moment dat wij in onze vinologische thuisbasis toekwamen. Op 3 en 4 september heeft het behoorlijk geregend. Een prachtig geschenk van moeder natuur. De druiven kunnen wat op adem komen en aan volume winnen. De plukactiviteiten werden een paar dagen stopgezet. Rust voor de storm, maar vooral vocht dat een enorm energetisch effect heeft op de kwaliteit van de druiven.

Op zondagmorgen 6 september zijn Francoise en ik naar de caveau gegaan om de sfeer op te snuiven en ons te vergewissen van de stand van zaken van de pluk. Dit zijn meestal spannende momenten omdat de jaarlijkse organisatorische chaos van Jérémy vaak een terugkerende domper is op ons enthousiasme. Het jaarlijks fenomeen alsof het moment van de pluk een complete verrassing is voor Jérémy is dit jaar niet anders. De vroegtijdigheid van de oogst heeft aan deze situatie niet veel goeds gedaan. Het feit dat nu ook zijn zus Coralie na meer dan 10 jaar opnieuw bij Jérémy vinifieert, maakt het organisatorisch kelderkluwen er niet beter op. Maar de sfeer zit goed. Ik zie alleen lachende gezichten. De kelder is reeds voor 60% gevuld met druiven. Coralie is zelfs nog vroeger begonnen en haar wijnen kunnen deze week al gedecuveerd worden. Niets van Clos is geplukt. Ook de oude grenache van Folie is nog niet aan de beurt geweest. Er is nog gigantisch veel werk. Ook ik ben blij. We gaan een spannende periode tegemoet. Eén zaak is zeker: het oogt allemaal prachtig. De oogst 2020 zal zijn grote verwachtingen nakomen. Zoals ik zei: in anno futuro!



Sarrians 7 september,

Er bestaat geen mooiere opdracht om ons nieuw vinologisch jaar te starten dan de wijngaarden te gaan inspecteren en zakjes te vullen met 200 druifjes voor de noodzakelijke laboanalyse. 9 percelen zijn we gaan testen om te zien hoe we de komende dagen de pluk gaan organiseren. Lichte mistral om de oren, frisse ochtendgloed, garriguegeuren rondom ons en stevige tred tussen de ranken : het zijn die gewaarwordingen die je tot een ander mens maken. We scheurden met de Mehari door een zonovergoten appellatie, waarvan je aanvoelt dat alles aan het gebeuren is. Tractors komen in beweging, plukkers maken lawaai en de fauna veert op alsof ze meegenieten van het prachtig fruit. Francoise en ik proeven de druiven en staan verbaasd van de schoonheid van de oogst. We doen stilzwijgend onze plicht en rijden van perceel tot perceel zonder een woord te zeggen. De testzakjes geraken gevuld, maar de essentie blijft kleven. De wijngaarden van Vacqueyras hebben deze ochtend weer indruk op ons gemaakt. Het blijft poëzie voor het gemoed en een streling op ons sentiment. Op 7 september heb ik sinds lang geen moment aan i-mens gedacht.



Sarrians, 9 september

Voor mij ontploft de wijnpluk in alle hevigheid in mijn gezicht op maandag 7 september. De syrah van Clos des Frères is superrijp en de steeltjes zijn bruin. Nu of nooit, schreeuwt Jérémy mijn oren af. En de grenache, vroeg ik in mijn eigen alle bescheidenheid. "Ils ont 14,4° sur votre parcelle au croisement!", schreewt hij nog luider, alsof mijn mankepoot mij blijkbaar ook potdoof zou hebben gemaakt. "Nous attaquons demain", klonk het als een kanonshot. De omstandigheden zijn prachtig. De lichte mistral zal morgen compleet gaan liggen en de zon is stralend van de partij. Ondertussen help ik Thomas (onze cavist) mee in de kelder en probeer ik de labo-administratie met de densiteitmetingen ordelijker te noteren. Na 20 jaar blijft dit toch een ongelofelijk knelpunt op Domaine les Ondines. Overal liggen notities her en der, de laboresultaten vind ik tussen de cuves en de pipetten, de opgetekende krabbels ter opvolging van de vergistingsevolutie zijn amper te lezen. Kunstenaars blijven kunstenaars en ik heb het al lang losgelaten om wat administratieve orde in het brein van Jérémy te pompen. De transitie CEO zal dit wel opknappen, hoor ik Jérémy luidop denken. Als het dat maar is, hoor ik mezelf zwijgend zeggen.



Dinsdag 8 september vliegt onze plukploeg vrij vroeg de wijngaard in om in de namiddag de syrah van Clos des Frères te plukken. Wij staan klaar om de druiven (met steeltjes) met zorg te deponeren in cuve 3. De oogst is mooi, de kleur is donker en de smaak is fijnzoet. Om 16u30 zaten de eerste druiven van millésime 2020 in de cuve en moet nu koud worden gehouden. De cuve is nog niet eens 1/5 gevuld. De rest moet nu snel volgen. De oude grenache wordt morgen aangevuld.

Het weer op woensdag 9 september lijkt wat om te slaan en de bewolking hangt dreigend boven de Ventoux. Geen enkele météo heeft regen aangekondigd. Het zal dus wel zijn vaart lopen en binnen enkele minuten trekt de hemel snel open, zoals we gewoon zijn. De plukploeg wordt nu naar de oude grenache gestuurd en haalt alles binnen tegen 11 uur. De bewolking en zon leveren een strijd op leven en dood, terwijl het aangenaam 28° is. We beslissen om ook de voortreffelijke jonge aanplant van 5 jaar oud achter ons huis voor het eerst mee te vinifiëren in de Clos 2020. De druiven zijn klein en sappig, maar zijn uitermate krokant. Dit zal wat pit geven in de cuve 3. Tegelijkertijd beslissen we ook de grenache van

onze eerste aanplant (20 jaar oud) nu niet te plukken, omdat de fenologische rijpheid nog niet optimaal is. Dit is een serieuze streep in onze rekening, omdat we op deze manier onze cuve niet kunnen vullen. Ondertussen is cuve 3 maar half gevuld en is het ondoenbaar deze cuve koel te houden en de vergisting tegen te houden in afwachting van de rijpe grenache die we voor ogen hadden. We bediscussiëren intens dit probleem over de middag bij een goed glas Vacqueyras. Ik moet zeggen dat de maaltijd van Martine (de moeder van Jérémy) ook wonderen deed om de intellectuele luciditeit te faciliteren. We kwamen snel tot de conclusie om de grenachedruiven die normaal dienden voor de cuvée Passion van Jérémy nu te oogsten en in Clos des Frères te steken, terwijl mijn grenachedruiven van Clos des Frères (die mogelijks maar pas volgende week in opperste conditie zullen zijn) in de cuvée Passion te vinifiëren. Deze beslissing wijst op de onvoorwaardelijke vriendschap tussen ons en het overstijgt het persoonlijk belang. Deze niet evidente beslissing werd onmiddellijk in uitvoering gebracht en het plukschema werd standepede gewijzigd.

Opgelucht van deze beslissing ging ieder zijn weg: wij naar de kelder om alles in gereedheid te brengen voor de ontvangst van de verse grenache, Robert (de vader van Jérémy) trok met zijn plukequipe het glooiend landschap in om de mooie grenache te oogsten.

Ondertussen hadden de wolken de strijd gewonnen tegen de zon. Na amper een uur werd het akelig donker. En plots begon een compleet onaangekondigde tropische regenbui de voorziene pluk volledig in de war sturen. De weervoorspellingen zijn hier nog meer de lotto dan in België. Het begon om 15u zowaar te gieten. In allerheil werden alle plukactiviteiten stilgelegd en moest Robert als een volleerd racepiloot zijn tractor snel richting kelder sturen opdat de geplukte druiven weinig regenwater zouden absorberen. Hectische toestanden in de heetst van de strijd. Nieuwe kopzorgen voor morgen. Cuve 3 is maar 3/5 de gevuld. De regen is heftig. Dit is compleet onverwacht. We kijken naar mekaar en zeggen weinig. Deze regen is op het moment van de pluk een catastrofe. Maar dit hoeft nog geen ramp te zijn. Integendeel, het kan zelfs de grenache deugd doen. Maar Cuve 3 met de basis van Clos des Frères is niet gevuld en moet onder controle worden gehouden. We beslissen niets. De nacht zal rust en zingeving brengen. We hebben al veel erger meegemaakt. We spreken morgen om 7u30 af om af te spreken wat we gaan doen. Zowel Jérémy als ik gaan met ideeën naar huis. We geraken er wel uit.

Thuis zit de vrolijke bende (Françoise en mijn schoonouders) gretig te lezen in de literatuur, niets aantrekkelijk van de klimatologische kapriolen. Hun amusant onthaal nuanceert volledig mijn getroebleerd humeur.



We gaan onze zinnen verzetten in Villa Saint-Antoine in Violès, waar Sabrina & Alexandre van het vroegere Tourne au Verre (in Cairanne) een nieuw avontuur zijn begonnen. Het was onze eerste culinaire uitstap van de oogstperiode. Het was een voltreffer van jewelste en komt met stip op ons favorietenlijstje van de aan te prijzen restaurantjes in de buurt. We zijn gezegend huiswaarts gekeerd. De essentie des levens zit in kleine dingen. Ik ben te oud geworden om mij uiteindelijk druk te maken over één regenachtige dag. Wat zij Bredero ooit? Ik heb mij de voorbije dagen meer zenuwachtig gemaakt bij het uitvallen van mijn citrixverbinding met het thuisfront. Daarvoor ben ik veel te jong om dit gepruts te aanvaarden. Het is niet eenvoudig een harmonieuze balans te vinden tussen natuur en technologie. Het is geen uiting van berusting, maar uiteindelijk wint de natuur altijd!

Sarrians 10 september

De nacht heeft nog enkele stevige buien verwerkt. We worden wakker in een vochtige mist. Nattigheid alom, terwijl het toch aangenaam 25° is. De drassige gronden laten vermoeden dat het geen evidentie zal worden om te plukken. Terwijl ik met de Mehari rustig richting caveau sjees, zie ik weinig beweging. Normaal hoor ik om 8u 's morgens tractors en plukmachines; nu enkel de motor van het 2PKtje in mijn Mehari. Het is duidelijk: het heeft te veel geregend en nu plukken zou waterwijn opleveren. Jérémy heeft besloten twee dagen alles stil te leggen, omdat het kwalitatief geen zin heeft nu druiven binnen te halen. Het water moet zijn weg vinden in de droge bodem en de wijngaard moet zich normaliseren met de komende zonuren. De zachte regen heeft absoluut geen schade veroorzaakt, wel integendeel. Zaterdag evalueren we alles. Cuve 3 wordt extra gekoeld. Bijna een maceration

à froid, zonder dat het in feite vergist. Ondertussen druipen de wolken langzaam weg. De vooruitzichten laten veel goeds vermoeden. We hebben tijd! En joepie, de citrix van i-mens doet eens niet weerbarstig, waardoor ik mij niet kan inhouden wat mails te versturen. Soms ben ik niet goed bezig.

Sarrians 12 september,



Het is niet geworden zoals we dachten. De nacht van 10 september is bijzonder nat geweest. 11 september sprak alle weerbulletins tegen, behalve wat de temperatuur betreft. Het werd tropisch warm tot 30° en tegelijkertijd bleef de vochtigheid in de lucht hangen. Af en toe werden de sluizen open gezet en goot het water voor een korte periode. Dan weer zon. Geen mistral te bespeuren. Terwijl de druiven hun maximale rijpheid aan het behalen zijn, is dergelijk weerbarstig klimaat nefast. Rijpe druiven en veel water zou kunnen leiden tot twee fenomenen: de overrijpe niet geplukte druiven zouden op basis van deze tropische omstandigheden vlug kunnen rotten en schimmels aantrekken; de laatrijpe druiven zouden door de volumestijging kunnen barsten. 11 september werd dus een moment van overpeinzing. Op vrijdagavond hebben we een feestje gebouwd bij ons thuis met Jérémy (met een lang beloofde Belgische bierdegustatie met Guy en Linda). Het was ook het moment om één en ander te résumeren. Het werd duidelijk dat we de komende dagen niet meer mochten talmen. De komende dagen zou de temperatuur kunnen stijgen tot 35° en tegen donderdag 17 september komt een laagdrukgebied met heftige onweeren onze streek tegemoet. De verschillende weerapplicaties zijn unaniem. Er komen nu 5 zeer warme zonnige dagen op ons af, dat op het einde van volgende week volledig zal omslaan in onweer. Daarenboven staat de biodynamische wijnkalender uitermate gunstig en schommelt tussen bloemdagen en fruitdagen. De conclusie is gauw genomen. Alles wat rest

moet binnen zijn tegen 16 september. We hebben nog vier dagen. De planning werd opgemaakt:

1. Zaterdag completeren we cuve 3 en plukken we de resterende grenache; tegelijkertijd moet alle resterende witte clairette geplukt zijn.
2. Maandag vallen we de wijngaarden aan van Travaillan, en worden ook de oude wijngaarden van Folie des Frères aangepakt.
3. Dinsdag wordt de grenache achter ons huis geplukt alsook de mourvedre van Jérémy
4. Woensdag sluiten we machinaal af met de laattijdige druiven voor de tafelwijnen
5. Donderdagmorgen moet de pluk finaal afgerond zijn.

De ambitie staat gegrift in onze hersenen. Om 1u 's nachts werd alles bezegeld. Ik weet dat dit strak schema in het brein van Jérémy morgen er anders zal uit zien. Om 2u30 deden we het licht uit na een leuke avond vol perspectieven. Laat de storm maar losbarsten.

Het ochtendlicht van zaterdagmorgen deed wat pijn aan de haarwortels. De ochtendlijke confrontatie met de vinologische realiteit is enkel weggelegd voor freaks. De wind dat een mehari maakt is voldoende om de slaperigheid en het overtollig alcohol uit mijn hoofd te blazen. Toen ik in de caveau toekwam was de bedrijvigheid volop bezig en werd ik meteen meegezogen in de hectiek van het moment. De laatste druiven van Clos des Frères 2020 werden een uur later gelost in de cuve 3. De temperatuur van cuve 3 werd losgelaten en de vergisting kon beginnen. Een korte remontage luidde dit proces in.



Cuve 3 gevuld met druiven

cuve 3 in eerste remontage

Ondertussen trok de hemel diepblauw open en stegen de temperaturen tot 33°. In de kelder voelen wij hiervan niets. Het zweet op mijn voorhoofd heeft niets te maken met de buitenlucht. Met drie zwoegen we in de kelder om alle wijnen-in-spe vorm te geven; we batonneren te vaten; we remonteren en delèstieren de cuves in functie van hun gistingsevolutie en hun aromatische expressie; alle temperaturen en densiteiten van de cuves en barriques worden opgemeten; we passen al naar gelang de metingen onze koelelementen aan en ondertussen komen de witte clairettedruiven binnen die onmiddellijk in de wijnpers worden gedeponeerd en tot druivensap worden geperst.



In de schaduw van het sap van clairette



in het licht van het sap van grenache

12 september was heftig. De komende dagen zal niet anders zijn. De stress om alles geplukt te krijgen tegen donderdag weegt op de ploeg. Er is geen keuze. Morgen zondag is het rustdag. De batterijen moeten worden opgeladen voor een spannende komende week. Ik weet wat ik ga doen: niets en mijn rechter been wat tot rust laten komen. Ik kan u verzekeren dat werken met een kniebrace niet echt aangenaam is. Ik zie eruit als een robocop en beweeg mij even galant als mister Bean. Een dagje zonder deze brace zou mentaal wonderen kunnen doen. Voor Robert & Jérémy is morgen de rustdag een echte hoogdag. Ik zie in de ogen van Robert een jeugdige fonkel alsof hij opnieuw met zijn makkers het beest zal kunnen uithangen. Het jachtseizoen in Frankrijk wordt geopend en voor Robert is dit het signaal van de ultieme beleving van complete vrijheid en de perfecte symbiose met de natuur. Ik denk dat we Robert maandag niet zullen zien op de tractors. Ook Jérémy heeft zijn hart voor de jacht niet verloren, maar zal vanwege de strikte planning het rustiger aandoen. Wat wij ondertussen wel weten is het feit dat we morgenvroeg geen wekker moeten zetten. De eerste jachtschoten rond 6u 's morgens bij zonsopgang zullen onze nachtrust verstoren. Wat voor de ene een hoogdag is, is voor de andere een klootdag. Ik hoop dat we morgenvroeg geen 'hagel' tussen onze boterham vinden. Ik denk dat we morgen een culinaire uitstap zullen maken op jacht naar nieuwe wijnonthekkingen. Mijn jachtseizoen is gelukkig al lang geopend voor de eeuwigheid.

Sarrians 14 september,

Soms kan een rustdag wonderen doen. We hebben relatief goed kunnen uitslapen en het eerste gewerschot kwam ons pas rond 7u20 ter ore. We werden eerder wakker door de fantastische ochtendzon die de schaduw van de Ventoux doorheen onze slaapkamervenster op de wand projecteerde. We beleven zowaar zomermaandmomenten met dito temperaturen. Mijn weerapplicatie op mijn smartphone getuigt dat het vandaag wel eens 36° kon worden. We beslissen vandaag even niet aan wijn te denken. Eindelijk een boek voor de rust van de geest. Françoise heeft net haar boek over Kongo uit en verdiept zich in de geschiedenis van Frankrijk, terwijl ik nog een niet gelezen werk van mijn lievelingsauteur José Saramago persé vandaag wil aanvatten. Daarnaast staan er ook nog wat culinaire uitstappen op de agenda, die de rustdag moeten completeren. Zondag 13 september was de eerste dag met een zeker vakantiegehalte. Ik had ook geen janniaanse reflex om zelfs maar een knipoog naar mijn mailbox te kijken. Van zelfbeheersing gesproken! Wij wisten ook wat maandag ons te wachten stond.

Maandag 14 september was zoals voorzien een overrompelende dag met hevige plukactiviteiten en zware kelderwerkzaamheden. De eerder opgestelde planning van vrijdagavond was zoals te verwachten volledig omgegooid. Ik maak mij daar al lang niet meer druk over. Terwijl de laatste grenaches van de vacqueyraswijnen werden geplukt, moesten de eerste décuages gebeuren om plaats te maken voor de druiven die we morgen uit Travallian (waaronder het fruit voor Folie des Frères) zullen binnen halen. Daarenboven waren bijna alle cuves in fermentatie gegaan en is het nu noodzakelijk alles zeer nauwkeurig bij te houden: maceratiecontrole, temperatuurcontrole, dichtheitscontrole, bacteriologische controle,.... Terwijl Thomas en Chaoui zich bezig hielden met de fermentatie en maceratie van de wijnen, smeed ik mij op de analyses en de controleparameters. Jérémy coördineerde de plukactiviteiten.





Van 7u 's morgens begon het zweet zich een weg te banen op onze lijven. Het is niet stilgevallen tot 19u 's avonds. De heerlijke plukkersmaaltijd van Martine en René was een welgekomen break, maar ook dan waren we mentaal met de kelderwerkzaamheden bezig. Ik moest rond 17u de rol lossen. Mijn been deed erg weerbarstig en de laatste *décuvage* was er echt teveel aan. Strompelend kroop ik voldaan in mijn mehari. De gedachte van de prachtige oogst 2020 deed elke kniepijn verbleken tot een kneusje. We zijn nu maandag 14 september en 85% van de oogst is binnen, waarvan 40% van het fruit al tot wijn is vergist. Dit heb ik in mijn 20 jarige wijncarrière nog nooit meegemaakt. De doelstelling om voor donderdag 17 september de laatste druif geplukt te hebben, halen we met dit tempo met brio. We moeten wel gefocust blijven. Cuve 3 bruist van vitaliteit. De equipe ook.



Ik lees dat het in i-mens ook volop aan het bruisen is. Het stemt mij allemaal gelukkig. Ik mag enkel niet denken aan wat er op politiek vlak in ons land aan het 'bruisen' is. Het is niet te geloven wat ik allemaal op sociale media moet lezen. België is geen goede blind meer. Hoe mooi grenache en syrah (zelfs met nog wat andere *cépages*) een harmonie kunnen vormen tot een kunstzinnig lekker geheel, hoe dramatisch Vlamingen en Walen (zelfs met

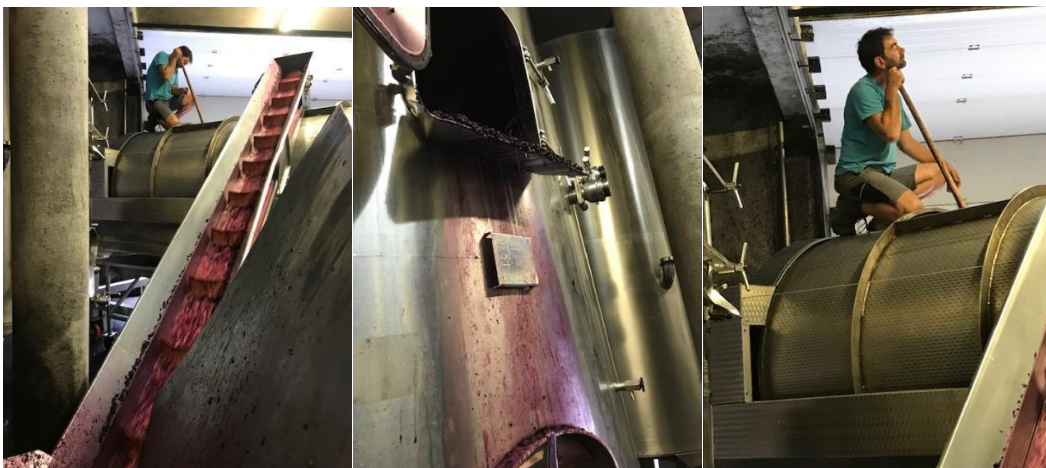
nog wat andere doelgroepen) erin slagen azijn te produceren. Het is tijd dat we daar overgaan tot de filosofie van de monocépagewijnen. Wij weten al lang dat dit ook tot zeer mooie wijnen kan leiden. En terwijl ik dit schrijf, moeten wij blijkbaar iets uitzonderlijk belangrijk gemist hebben in het Vlaamse maatschappelijk bestaan. In mijn drang de politieke malaise enigszins te willen volgen, blijkt plotseling geile zich-afrukkende bv's de media te beheersen. Mijn verstand is te beperkt om dit belangrijk te vinden. Er wordt nog amper over regeringsvorming gesproken. Zelfs Marc Van Ranst moet het onderspit delven. Wat ben ik blij hier ver weg in Sarrians te zitten. Wat ben ik blij dat de Vaucluse gisteren rood is ingekleurd. Ik moet nu voor het gekke België blijkbaar verplicht in quarantaine. Met wat ik allemaal lees is deze boodschap eerder een zege dan een miserie. Gelukkig zijn we met essentiëlere dingen bezig. Onze blend gaat vooruit. En morgen werken we voor nog veel beter. Het is de toekomst dat op ons netvlies staat gefocust. In anno futuro, nietwaar?



Sarrians, 20 september,

We hebben een gigantische week achter de rug vol emoties, verrukkingen, stress en spannende momenten. De marathon was ingezet om tegen donderdag alles binnen te halen. Voor de verandering sloegen de weerbulletins weer op hol en werd de regen pas verwacht tegen zondag 20 september. Dit gaf ons wat ademruimte. En gelukkig, want onze vooropgestelde planning en de daaraan gekoppelde artistieke wijzigingen van Jérémy waren iets te optimistisch opgesteld. We gingen zelfs nooit vrijdagavond halen. Door de weelderige oogst kwam plots ook een nieuw bijkomend probleem om de hoek kijken. Langzaam maar zeker kwam er druk op het kelderbeheer en konden wij niet volgen met de stroom aan binnenkomend mooi fruit. Vooral het plaatsgebrek om per cuve en per terroir/cépage te vinifiëren werd een probleem. Het feit dat de wijnen van Coralie plots drie cuves in beslag namen, dwarsboomde een beetje onze visie om 'parcelaire' te vinifiëren. We moesten andermaal creatief zijn en op basis van de kwaliteit van de druiven één en ander vooraf reeds samen te assembleren voor de vergisting. Dit principe werd enkel toegepast bij de klassieke rhônewijnen; niet bij de grote cru's. Er werden ook bij hoogdringendheid bijkomende cuves gehuurd.

Vanaf 15 september werd vooral gekeken naar de snel voortschrijdend rijpingsproces van de grenaches. Het is ongelooflijk om te zien dat de natuur op 12uur tijd iets compleet kan veranderen en dat wat gisteren nog niet plukrijp was, vandaag bijna te laat is. Met dergelijke warme temperaturen en hevige zon gaat alles precies in een enorme stroomversnelling. De mensheid moet nu een tandje bijsteken en dat doen we. Het werden heftige dagen. Tegelijkertijd ook succesvol. Wij probeerde de vermoeidheid weg te sublimeren met enkele boeiende culinaire uitstappen (Likoké, la Villa Madie en le Clos de l'Oustalet) om er 's andersdaags met inspirerende energie opnieuw in te vliegen. Aan een duizelingwekkend tempo werd er gewerkt. Jérémy werd aan het kelderteam toegevoegd, want wij hadden handen te kort. Ook de eerste décuves werden uitgevoerd om plaats te maken voor nieuwe druiven. De wijnpers draaide op volle toeren. Den 'ouwe' van bijna 60 had het niet gemakkelijk. Ik pikkelde rond en sprong overal bij. Alles begon pijn te doen. Mijn been hield stand, maar mijn rug en armspieren maakte mij duidelijk dat ik niet meer bij het jonge geweld kan gerekend worden. 20 jaar wijnpassie begint zijn fysieke sporen na te laten. Het wordt verder doen op karakter en als Gentenaar mag ik 'nie neuten'.



Op donderdag 17 september werd ik wakker met een facebookherinnering met de verwijzing dat we 7 jaar geleden de pluk pas startte op die datum. Vandaag zitten we in de finale van alles. Deze onwaarschijnlijke vaststelling maakt veel ontnuchterend duidelijk. De opwarming van de aarde mag geen genuanceerd verhaal worden op de politieke agenda. Het is vijf voor twaalf wanneer we willen dat de volgende generaties nog van een mooie seizoengebonden natuurbeleving kunnen genieten. Met deze overpeinzing kwam ik niet ver, wanneer ik geconfronteerd werd met de ochtendlijke hectiek van het wijnboerbestaan. Jérémy had de ganse nacht met de plukmachine gewerkt en de toevloed van druiven had de wijnkelder compleet overhoop gehaald. Jérémy had zowaar op zijn eentje 11ha op één nacht binnengehaald. Alles wat op het grondgebied Travaillan van ons was werd in één beweging geplukt en in koele nachtomstandigheden naar de caveau gebracht. De kwaliteit was hoopgevend. Drie cuves op het gelijkvloers werden gevuld met druiven van het gebied Plan de Dieu. Folie des Frères was geplukt en zat verrukt in cuve I2. Bijna 90% van de oogst was nu binnen. Jérémy zag er beroerd moe uit; de rest van de kelderequipe was al van 5 uur

's morgens bezig. Ik werd gewaar dat er vandaag niet veel ging gezongen worden. De donkere oogwallen begonnen zich af te tekenen op ieders gezicht en de stemming was bedrukt. Ik nestelde mij voor een halve dag in stilzwijgen tussen deze bezige meute. Ondertussen was Robert met zijn manuele plukequipe weer onderweg om de laatste grenachepercelen aan te pakken. Eén probleem: we wisten niet meer waar steken. Jérémy, die ondertussen al 38u zijn bed niet had gezien, moest belangrijke beslissingen nemen. We moeten zeker twee cuves vrijmaken tegen morgen. De oenologische analyses van de syrahs lieten wat denkruimte open. De meeste waren al volledig vergist en een verdere maceratie op zijn most had in sommige gevallen geen meerwaarde. We (Jérémy, Thomas en ikzelf) beslisten de syrahs voor de cru Vacqueyras niet aan te raken omdat ze proeftechnisch nog niet perfect zijn. De syrahs van de Côtes du Rhône en die van de Vacqueyras van Coralie moeten gedecuveerd worden. Dit zal ons wat ademruimte geven in de kelder. De agenda van vrijdag 18 september lag dus vast.

Vrijdag 18 september is zo'n dag die je rap wenst te vergeten. Er zijn van die dagen waar je jezelf afvraagt waarom ik geen 'melkboer' ben geworden. Het hard labeur kende geen vergelijk. Ik begon nu de pure roofofbouw op mijn lijf te voelen. Het enige dat nog enigszins zonder schade functioneerde, waren mijn hersenen. Ik ben nu 14 dagen heftig bezig en alles ging zo snel in deze pluk, waarbij op vrijdag 16 september voor het eerst het gevoel van intense vermoeidheid mij overviel. Ik was duidelijk niet alleen. Het enige wat mij overeind hield, was het voortuitzicht dat ik 's avonds met getrouwen de ultieme keuken van Le Clos de l'Oustalet kon aandoen. Ik hoopte enkel dat ik niet met mijn gezicht in mijn 'talloor' zou vallen. De ultieme schreeuw van Jérémy om iedereen morgenvroeg op te trommel voor de laatste plukdag kon ook als motivator tellen. Ik stopte rond 18u met mijn kelderwerk. De equipe zal nog lang moeten doorwerken die avond. Ik mag geen schuldgevoel hebben. Ik weet wanneer ik om 20u mijn culinaire reis met Laurent Deconinck aanvat, Jérémy en zijn equipe nog volop bezig zijn. De enigste gedachte dat mij enigszins geruststelt: ik ben blijkbaar op vakantie. Op het moment dat een waanzinnig gerecht met perzik en kreeft werd opgediend en de daarbij horende wijn werd geserveerd, ontploft de stemming tot ongekende hoogte. Sterrenchef Laurent presenteerde een magnum Vacqueyras Passion Blanc 2017 van Jérémy bij zijn culinaire schilderij. Plotseling werd vrijdag 18 september een dag om nooit te vergeten. Mijn enthousiaste sms naar Jérémy kreeg geen gehoor. Plotseling kreeg ik via sms van Jérémy om 4u53 een opgeluchte: ahhhhhhh ouiiiiii!!!!!!!



De ochtendgloed van zaterdagmorgen 19 september was wederom weergaloos mooi. De aroma's van het culinair festijn van de avond voordien prikkelden nog steeds onze gemoederen. De laatste plukdag blijft toch iets speciaals. Ook omdat mijn drie jaar oude en laatste aanplant met de authentieke counoisedruif als laatste perceel zal worden geplukt. De klimatologische omstandigheden zijn zeer goed, maar je voelt de vochtigheid komen samen met de eerste wolkenformaties. Om 10u was alles afgelopen en geplukt. De sfeer was uitbundig. De druiven van het millésime 2020 zijn binnen op een ongezien tijdsparre van amper 18 dagen. We hebben nog zeker nog een week werk om een definitieve balans te maken van de kwaliteit van de wijnen, maar het wordt zeker een topjaar in de Rhône. We zien rondom ons paniekerig tractors heen en weer koersen en het aantal plukmachines zijn amper te tellen. Ik vrees dat diegenen die nog hebben gewacht voor de pluk van de grenaches eraan zijn voor de moeite. Morgen regent het zeker! En het zou wel enkele dagen kunnen duren. Dit overleeft geen enkele rijpe dun gepelde grenache. Jérémy heeft het weer gefikst. De voorbije dagen waren lastig en moeilijk. Maar de kracht van Jérémy is zijn onvoorwaardelijk juiste inschatting van de natuur. Hij is zeer vroeg gestart met de pluk van een paar witte varianten en hij is er tijdig in geslaagd de juiste druiven op het juiste moment binnen te halen. Nu wordt het klimatologisch onzeker. Het zal een probleem worden voor anderen. Wij gaan ons nu concentreren om schitterende wijn te maken. De week dat nu komt is daarom zeer belangrijk. We gaan onze zondag opnieuw goed kunnen gebruiken om onze batterij voor de derde maal op te laden.



Zondagnacht breekt de hel los boven Sarrians. Bliksems en donderslagen dwarsbomen onze nachtrust. Een tropisch onweer barst los boven onze hoofden. Eén bliksem klettert zowaar vlakbij neer, gevolgd door een enorm gebulder. Ons huis davert op zijn grondvesten. Een ondoorzichtig regengordijn belemmert een globaal overzicht in deze nacht. Françoise probeert wat licht te maken. Onmogelijk. Ons elektrisch netwerk was uitgevallen. Met mijn gsmlichtje ging ik de trap af richting eerste zekeringskast terwijl de donderslagen maar bleven duren. In de complete duister mistrap ik mij en donder ik van de stenen trap in harmonie met de omgevingsgeluiden. De val was heftig. Mijn rechterbeen bleef ongehavend, maar de plets op mijn rug en rechterarm deed genadeloos veel pijn. Geradbraakt slaagde ik erin de hoofschakelaar weer aan de praat te krijgen en terug naar bed te gaan. 's Anderdaags voelde ik dat mijn val niet onschuldig was. Ik kan amper mijn rechterarm bewegen en mijn onderrug is zo stram als een plank. De pijn aan mijn achterwerk is niet te harden en kan amper op een stoel zitten. Terwijl de regen langzaam plaats ruimt voor zon, staat mij niets anders te doen om moeizaam achter mijn pc te kruipen omringt met een hoop kussens met de bedoeling wat zinnige woorden neer te schrijven. Het voorziene eerste fietstochtje van de vakantie moet ik op mijn buik schrijven. Den 'ouwe' van bijna 60 voelt zich voor het eerst echt 60. Wat kan een wijnvakantie toch mooi zijn....

Sarrians, 25 september,

Maandag 21 september ben ik totaal niet in staat te werken. Alles doet pijn en mijn motoriek is lachwekkend, wat dan ook zijn effect heeft op de lachspieren van Françoise. Uit ervaring weet en voel ik dat mijn staartbeentje opnieuw naar de knoppen is. Zitten en liggen op de rug is quasi onmogelijk zonder hulpstukken. Ik kronkel mij door de dag alsof ik iemand ben die in aanmerking komt voor een persoonsvolgend handicaptentebudget.

Dinsdag 22 september probeer ik mij nuttig te maken in de kelder. Het zwaar werk met de pompen kan ik onmogelijk doen. Ik hou mij bezig met de technische opvolging van de wijnen en de batonnage van de witte en roséwijnen. Ik kan het maar 5 uur volhouden.

Woensdag 23 september is de pijn in mijn rechterarm zo goed als verdwenen, maar mijn achterwerk blijft een groot probleem. Ik leer er mee leven. Ik werk in de mate van het mogelijke de gehele dag mee in de kelder. Er is gigantisch veel werk en de meer dan 40 cuves (inclusief barriques) vragen aandacht en zorg. We hebben eerder de beslissing genomen om opnieuw te gaan voor de productie van een cuvée 'G'. Of het ons gaat lukken om opnieuw iets uitzonderlijks te maken, zal nu afhangen van de vinificatie. We zijn alvast begonnen met de artisanale aanpak van ons bourgondisch vat en de zachte persing van het sap met de blote voeten. Voor evenveel geld evolueert deze mooie oude grenache niet in de richting dat we willen en komt hij in de Clos des Frères of de Vacqueyras Passion terecht. We zien wel.



Donderdag 24 september is de grote dag van de assemblage van Clos des Frères 2019. Deze oefening is bepalend voor de identiteit van het millésime 2019 en de definitieve kwaliteit van Clos des Frères. In november gaan we deze wijn bottelen. Na een lastige bedrijvige dag is het moment aangebroken om onze geesten vrij te maken en ons te concentreren op ons smaakpallet. Met vier doen we deze determinerende oefening: ikzelf, Jérémy, Thomas (onze cavitist met de baard) en Françoise. De basis van de Clos 2019 (die volledig op een grote houten fust wordt bewaard) is reeds waanzinnig lekker. Deze basis is een samenstelling van 74% grenache en 26% syrah. Er is zelfs sprake om geen assemblage te doen. We hebben trouwens gisteren een staal van deze basis doorgestuurd aan Jeb Dunnuck (vroegere medewerker van Parker & Wineadvocate) en aan het proefpanel van Decanter (Engels topwijnmagazine). Bij het proeven van de 13 vatstalen(waarvan 2 met uitzonderlijk lekkere syrah) zijn we ervan overtuigd dat er 5 de basiswijn nog kunnen versterken en verbeteren in breedte en complexiteit. Het probleem was dat we alle vier niet kiezen voor de juiste assemblage:

Thomas: basis + vat 26 + vat 30 + vat 14 + vat 10

Françoise: basis + vat 10 + vat 17

Erwin: basis + vat 14 + vat 26

Jérémy: basis + vat 30 + vat 26



Na verschillende try-outs en gezapig overleg zijn we uiteindelijk vrij vlug tot een consensus gekomen. Clos des Frères 2019 wordt een samenstelling van de basis + vat 30 + vat 26 + vat 10. Bij het proeven van vat 8, waren we alle vier even van onze melk. Deze 100% grenache wijn was een klein overblijfsel van een poging om in 2019 een cuvée 'G' te maken. Uiteindelijk hadden we beslist om in 2019 geen 'G' te maken en werd deze wijn gemengd in de basis van Clos en de cuvée Passion van Jérémy. Door plaatsgebrek werd de restant in twee barriques van 600l gestockeerd (vat 8 en vat 27). Terwijl vat 27 eigenlijk weinig toegevoegde waarde had, was vat 8 precies een jonge pinot noir. Of hoe een juiste houtlagering een enorm effect kan hebben op de ontwikkeling van een monocépagewijn. Een lichte fonkeling was zichtbaar in onze ogen en zonder één woord van twijfel werd een cuvée 'G' 2019 geboren, zonder dat het in feite de bedoeling was. Eén vat! Amper 600 flessen. 300 voor Jérémy; 300 voor E&F. Dit wordt een dure exclusiviteitswijn, zoveel is duidelijk.

In euforie hebben we deze sessie rijkelijk afgesloten bij ons thuis met een diner à la franquette. Ik had plotseling minder last van mijn staartbeentje en mijn rechterarm ging gezwind op en neer. Donderdagnacht 24 september was zowaar een apotheose van ons millésime 2020. De Clos en Folie zijn gemaakt en heeft zijn alcoholische vergisting met brio achter de rug, de assemblage van de Clos 2019 is perfect gelukt en woensdag as décuveren we alles. Meestal ben ik dan al lang weg en zit ik in de weer met andere besognes ergens in Gent. Dit jaar was alles zo snel en zo vroeg. Het jubileumeditie van Clos des Frères zal zijn verwachtingen inlossen. De oogst 2020 is zowel kwantitatief als kwalitatief zeer bevredigend. De eigenheid van dit millésime gaat de geschiedenis in als één van de meest vroegtijdige oogsten ooit. De typiciteit van dit millésime zal daardoor misschien ook gekenmerkt worden door prachtige zuren. We doen er alles aan om dit effect echt te capteren in onze wijnen. Dat zal het grote verschil zijn met het wijnjaar 2019, die toch behoorlijk vol en tanninerijk zal zijn. Het wijnjaar in Domaine les Ondines zal uitblikken door wijnen met een grote fraîcheur en voor de cru's zal dit uitmonden in een mooie finesse. Niets mooier dan het woord 'finesse' !

Niets mooier om een wijnverslag van de pluk 2020 zo te kunnen eindigen. Niets mooier om 'fijn' in het leven te kunnen staan en dat wijn een mens tot dergelijke inzichten kan brengen. De essentie van kwaliteit zit hem in delicate dingen. Het juist inschatten van die kleine delicate dingen zou wel eens het verschil kunnen zijn met de rest. Dit moet uiteindelijk 2020 op alle vlakken voor mij kenmerken. Dit zal zich sociologisch vertalen in een omgeving van wijsheid en schoonheid; terwijl dit zich vinologisch vertaalt in het woord 'finesse'. Daarmee is mijn uitdagende opdracht voor de komende maanden duidelijk. En plots is 'in anno futuro' ook mijn 'in vino futuro' geworden.

ED.

Sarrians, 25 september 2020