

Oogstjaar 2023

Het jaar van de opluchting



Tijden kunnen veranderen. In mijn geval nogal ingrijpend. Toen ik op 31 december 2022 met heel veel spijt en onvoldoening in stilte een punt zette achter mijn professionele droom, liep mijn hoofd vol van verwarring en frustratie. Het loslaten van een zelf gecreëerd sociaal verhaal die met niets te vergelijken valt in Vlaanderen, is moeilijker dan verwacht. Na bijna 40 jaar is het vuur van mijn vrij en sociaal ondernemerschap nog niet uitgedoofd en brand mijn visionaire sociale ambitie verder. Keuzes maken is in dit geval niet altijd verliezen. Ruimte maken voor nieuwe mensen en ideeën is altijd een meerwaarde voor het algemeen belang. Ruimte maken voor uw zelf is helend, wat in mijn geval meer dan noodzakelijk was. En gelukkig had ik een perspectief. Door het feit dat ik steeds mijn professionele activiteiten heb gedifferentieerd, zal ik nooit in het gekende zwarte gat vallen. Daarenboven was ik volop geëngageerd (en anderhalf jaar bezig) om de grote fusie binnen de Gentse sociale huisvestingsmarkt aan te sturen, die tegen juli 2023 uiteindelijk zijn laatste fase moet hebben gefinaliseerd. Dus met een blik vooruit en de neus naar het zuiden, kon ik in het voorjaar 2023 mijn hoofd regelmatig schoon houden. Ik heb bewust gekozen om de deur gesloten te houden voor mijn vertrouwde professionele biotoop en een catharsis in te bouwen voor minstens 10 maanden. Het motto 'eerst weer gezond en gelukkig worden' was geen emotionele boodschap, maar pure realiteit. De zoektocht naar 'opluchting' kon eindelijk beginnen. Het oogstjaar 2023 werd plots de belangrijkste uitdaging van dit jaar. Dit is nieuw. De voorbije 22 jaar moest ik steeds een moeilijk evenwicht vinden tussen de besognes op de werkvloer in Vlaanderen en de besognes in de wijngaard in Sarriars. Deze spanning was soms ondraaglijk, waardoor ik op beide fronten soms de greep verloor in de jaarlijkse periode tussen eind augustus en begin oktober. Deze druk is nu voor het eerst weggefallen en het voelt goed aan. Ik heb sinds jaren mij nog nooit zoveel naar mijn geliefde wijnenclave kunnen terugtrekken en heb nog nooit zoveel fysieke betrokkenheid aldaar gevoeld dan in 2023. Op een tendinitis in de

rechter arm na -wat voor een ex-tennisspeler bijzonder eigenaardig is-, is het tot op heden mij welgevallen en probeer ik de sluimerende onrust te sublimeren. Met Jérémy hadden we in alle rust de provisoire kalender vastgelegd van snoei tot botteling. Hoewel een degelijke planning bij Jérémy niet altijd hetzelfde betekent dan hetgeen de overgeorganiseerde 'ik' ermee bedoelt, werd de kalender toch enigszins gerespecteerd. We konden ons rustig voorbereiden naar de pluk toe. Alle parameters stonden gunstig toen we op 22 juli 2023 huiswaarts keerden na een bewogen vakantieperiode in de Rhônevallei. We maakten ons op voor een uitzonderlijk oogstjaar, waarbij ik voor het eerst het volledig proces (inclusief voorbereiding) zou kunnen meemaken. En gezien de gunstige klimatologische omstandigheden en de late floraison werd de pluk voor de witte druiven pas voorzien eind augustus/begin september. Geen rush tegen de tijd, geen paniek van het laatste moment, geen galop achter de feiten, geen overhaaste beslissingen. Enkel lachende gezichten in de zuidelijke Rhône. Het was eind juli 2023.

Tijdens de week van 14 augustus veranderde de warme zomer in het zuiden naar een hete zomer. De temperaturen stegen naar de 38/39 graden in de schaduw. Geen mistral te bespeuren. De hitte werd broeiend en op 18 augustus werd voor het eerst de 40° graden overschreden. Op 22 augustus werd code rood uitgeroepen in de Vaucluse en de temperaturen stegen boven de 43° graden. In volle zon stonden de wijngaarden bloot aan temperaturen van boven de 55°. Alle hittestatistieken werden verbroken. Plots verdwenen de lachende gezichten in de Rhônevallei. De bladeren verloren hun veerkracht en droogde uit in nog geen vier dagen tijd. De fotosynthese blokkeerde en de druiven stonden bloot aan verbranding en uitdroging. De natuur kromp ineen en van de weelderige schoonheid van eind juli was niks meer te merken. Het klimaat slaat compleet op hol en niemand had deze omschakeling naar woensdijntemperaturen ingeschat, laat staan voorspeld. Het werd dus wel een rush tegen de tijd, het was wel paniek van het laatste moment, het werd weerom galop achter de feiten en we moesten dringende overhaaste beslissingen nemen. Jérémy plaatste een bericht dat de pluk bij hem noodgedwongen ging beginnen op donderdag 24 augustus. Tien dagen vroeger dan op onze voorziene kalender. Nog nooit werd zo vroeg geplukt. Ik ben op 23 augustus in mijn wagen gesprongen, richting Sarrians. Swaasi heb ik achtergelaten met haar besognes in Gent. Zij zal pas achter komen in september. Het zal een tijdje facetimen worden. Wat een rustige goed voorbereide aanloop van de oogst 2023 ging worden, is uitgelopen in een holder-de-bolder-moment waarbij ik met verbijstering van de ene verrassing in de andere terecht kwam. Ik voel het andermaal aan mijne kleine teen: het oogstjaar 2023 wordt weer de zoveelste stresserende belevenis. Het enige wat ik kon meenemen als opsteker, is het feit dat de bloedanalyses en de resultaten van mijn gezondheid in de juiste richting evolueren. En dat was zeker geen slecht begin.

Sarrians, 26 augustus 2023

Wat vooraf ging

De winter in Sarrians was vrij normaal. Veel regen in november en december zonder echt koud te zijn, een mooie warme maand januari en een frisse maand februari. Het werd daardoor weer geen truffeljaar in de Provence. Het jaarbegin proberen we steeds goed in te zetten met stevige wandelingen in de flora van de Vaucluse, terwijl de Franse 'bende van zes' nooit ver weg is om dit te vervolledigen met culinaire hoogstandjes.



Het jaar begon vinologisch ook niet slecht. Op de wereldwijnbeurs van de biologische wijnen te Montpellier scoorde Clos des Frères een zilveren medaille voor het moeilijk millésime 2021. Dit is een wijnjaar waar de wijnbouwer, ondanks de moeilijke klimatologische omstandigheden het verschil kon maken. Deze beurs is bijzonder representatief voor alles wat de biologische wijnbouw aangaat in de wereld. Daar zilver halen is een referentie en een opsteker tot in Tokyo. De start van een nieuw vinologisch jaar kon niet meer stuk.



Door de relatief zachte en natte winter in het voorjaar van 2023 was de bodem mals en bewerkbaar en konden we verder werken aan ons irrigatiesysteem, die we drie jaar geleden zijn opgestart. Door de duidelijke gevolgen van de klimaatsverandering moeten we anticiperen op het dreigende watertekort op de meest cruciale momenten in de wijnbouw. De droogte in het zuiden van Frankrijk wordt meer en meer zichtbaar en Jérémy wil op een verstandige manier de natuur een handje toesteken. Hoewel het debat rond irrigatie volop woedt, met voorstanders en tegenstanders, is het duidelijk dat diegenen die niet voorzienig zijn moeilijk nog jonge wijnstokken zullen kunnen cultiveren. Diegenen die wel voorzienig zijn op de steeds weerkerende dreiging van droogte, zijn niet verplicht altijd de kraan open te zetten. Ze kunnen op een perfectie manier een evenwicht zoeken met de vigerende waterhuishouding per terroir en zo gericht en slim de natuur helpen.



En dat is juist de bedoeling wat wij willen doen. Het is immers zo dat de echte dynamiek van een gezonde wijngaard pas te vinden is vanaf 15 à 20 cm onder de grond. Hoewel de wortelstructuur van een wijnrank tot 2 meter kan uitlopen, is vooral hetgeen er gebeurt tussen de 20 en 50cm onder de grond het belangrijkste voor de ontwikkeling van hetgeen boven de grond tot stand komt. De grootste 'behaving' van de wortelstructuur (ook bij zeer oude wijnstokken) zit juist in deze ondergrondse zone van 20 à 50cm. Deze behaving (= kleine minuscule worteltentakels die zeer actief zijn voor de alimentatie van de plant) vormen ook een eigen rijke biosfeer (= rhizosphère in de Franse vakliteratuur) waar ook andere fauna hun werk doen. Het is dus een misvatting te zeggen dat hoe dieper de wortel van een wijnplant reikt, hoe beter resistent de wijnplant is tegen de droogte. Het gevaar is vandaag dat door de klimaatsverandering de droge oppervlaktegrond (van 0 tot 15 cm) uitdijt naar diepere zone's en aldus de gevoelige wortelstructuur zal bereiken. Met een druppel-per-druppel-systeem dichtbij de wortelstam van de druivenrank, kan men erin slagen de rhizosfeer rond de wortelstructuur vochtig te houden en zo de plant voldoende water (lees energie) te bezorgen zodanig dat hij via de noodzakelijke fotosynthese volrijpe en kwalitatieve druiven kan produceren. Daarom zijn we nu al drie jaar bezig om meer dan 50ha met buisjes en leidingen te voorzien. We zijn er stellig van overtuigd dat dit gigantisch werk zichzelf zal terugbetalen op zeer korte termijn. Want de klimaatscapriolen zijn de laatste jaren niet bij te houden en het productieverlies is navenant. Je zult dit in dit verslag meerdere malen moeten lezen.

Ondertussen is de schapenkolonie van Jérémy uitgegroeid tot meer dan 150 stuks. Het is fantastisch te zien hoe zij de wijngaard in de winter mooi opkuisen en de biodiversiteit in stand houden. Zij zorgen ervoor dat de oppervlaktebodem (0 tot 15 cm) bewerkt wordt, zonder dat er zware tractoren doorheen de wijnranken moeten ploegen. Ze kweken ook als konijnen en Jérémy moet de troep al opsplitsen in twee kuddes.



Het is steeds een belevenis een troep te moeten verhuizen van de ene wijngaard naar de andere, waarbij er altijd één ambetanterik bij zit die met onze edele delen weet te spelen en een snood ontsnappingsplan weet uit te voeren. De hond die Jérémy speciaal heeft aangekocht om de schapen in het gareel te houden, slaagt niet echt in zijn opzet. Het is belachelijk om zien, maar dat beest is bang voor schapen en is uiteindelijk compleet nutteloos in het sturen van de kudde. De meerwaarde in het herdersgebeuren van diene Border Collie is mij een raadsel, maar als schoothond met hangende oogjes weet hij mij steeds te vertederen.

De maand februari was behoorlijk koud. Ook blies de mistral in deze maand behoorlijk heftig. De vegetatie zat in een diepe winterslaap. Het was ons aangeraden om stevige winterkledij aan te doen voor de wintersnoei die we op dat moment volop bezig waren. Daar heb ik mijn tendinitis aan te danken en mijn leeftijd zal misschien ook wel een rol spelen. Ondanks het feit dat de zon aanwezig was, sneed de mistral door merg en been. Op de nacht van 27 op 28 februari blies de mistral ook alle records aan flarden. Met een windkracht van meer dan 175 km/u blies hij zowat alles wat los zat onherroepelijk weg. Ons huis daverde op zijn grondvesten. Telefoonkabels werden afgescheurd en elektriciteitspilaren lagen op straat. Ook wij werden niet gespaard. Dat ik in deze omstandigheden mijn internet weer kwijt was, verwonderde mij geen knijt. Maar dat deze wind zomaar bomen kon neerblazen, overtrof mijn stoutste verwachtingen. En inderdaad, een grote (welswaar dode) boom op het einde van onze

wijngaard viel op de toegangsweg van mijn buurvrouw en sleurde alle bedradingen mee. Dat mens kon in dat stormweer niet meer buiten en had noch elektriciteit, noch telefoon. Terwijl ik mezelf aan de takken van de bomen moest vasthouden om niet weggeblazen te worden, hebben Jérémy en ikzelf in quasi onmogelijke omstandigheden het neergevallen slachtoffer proberen op te bergen en hebben onze buurvrouw haar verloren vrijheid de dag zelf nog teruggeven.



Het frisse weer liep door in de maand maart en de eerste knoppen (bourgeons) lieten op zich wachten. Ik kon mij in die periode stevig bezig houden met het fusieproject van ThuispuntGent (want zo noemt de nieuwe sociale huisvestingsmaatschappij in Gent) en met het inbrengen van structuur in de Stichting van Openbaar Nut Solidariteit, waarmee ik als afgevaardigd bestuurder mijn handen vol had. Toen we Jérémy's planning volgde om tegen eind april de witte wijnen te bottelen, zagen we dat de natuur begon te herleven en dat het klimaat duidelijk uit zijn wintermodus was gestapt. In perfecte omstandigheden hebben we onze witte Clos des Frères en witte Folie des Frères van het oogstjaar 2022 kunnen bottelen, alsook de rode Folie des Frères 2022. We waren opgetogen over de kwaliteit van de drie producten, met het besef dat ze weer een verrijking zullen zijn in het interessante gamma van onze 22 jarige wijnproductie. Onze trouwe wijnimporteur Van Hende zal weer in zijn handjes kunnen wrijven. Op verzoek en uiteraard vanuit mijn sociaal engagement hebben we dit jaar ook twee voluntaristische sociale projecten gesteund via de verkoop van een speciale botteling. Het is geen evidente oefening om een lekkere wijn uit het commercieel circuit te houden en aan productiekost weg te schenken aan trouwe vrienden met een gul hart. Maar gezien het (financieel) succes van vorige acties en door de degelijke productiemogelijkheid in 2022, mocht een nieuwe editie niet ontbreken. Zo ontstonden cuvée Santé Afrique (ter ondersteuning van een onderwijsproject in Kameroen, onder de auspiciën van Nico Burssens) en cuvée Bumba (ter ondersteuning van een medisch project in Kongo, onder de auspiciën van Marianne Dupré), die uiteindelijk fantastische zomerwijntjes zijn geworden.

Daarnaast hebben we ook in functie van onze twintigjarige samenwerking 10 balthazar flessen (15l) van Clos des Frères gemaakt. De eerste werd verkocht aan Commanderie Molenberg voor hun komend feestelijk kapittelbanket. Met zo'n fles Clos 2021 kan het feest nooit mislukken. De wijnmeester zal gespierde ballen of gebalde spieren moeten hebben om dit uit te schenken.



Ondanks het ontbreken van een nieuwe cavist, verliepen alle bottelingen vrij vlot. Onze inzet was daar niet vreemd aan. Maar het was duidelijk dat Jérémy het niet meer alleen kon bolwerken. De 57 ha die hij moet beheren vraagt veel van een mens. De wijngaarden moeten klaargemaakt worden voor het nieuwe oogstjaar en het snoeien met een team van zes medewerkers voor zo'n oppervlakte is niet ruim gerekend, de irrigatiewerkzaamheden met twee medewerkers is zwaar doorwerken, het bottelen, etiketteren en kartonneren met drie medewerkers is niet stilzitten, het expediëren van bestellingen met één medewerker is zeer krap, de 'elevage' van de rode wijnen in de kelder zonder medewerkers moet zowaar na de dagtaak gebeuren. Ondertussen moet Jérémy ook nog wijnbeurzen en biosalons alleen afwerken om zijn wijnen wereldwijd te positioneren. Eind april zag Jérémy er tien jaar ouder uit en je zag dat het ontbreken van een kundige cavist zwaar begon door te wegen in het beheer van het domein. De vorige -de Viking Thomas- is net voor de pluk van de oogst 2022 gaan lopen, omdat hij de biodynamie met schapen niet meer zag zitten. En ook in Frankrijk is de arbeidsmarkt een complete chaos. Na zes maanden en veel prospectiekosten kwam er op deze openstaande vacature welgeteld 0 sollicitaties. Onze sporadische hulp wanneer wij in Sarrians waren, heelde wat op de werkdruk maar was uiteraard geen structurele oplossing. De kelder bleef stil, Jérémy's flessen werden niet gebotteld en de noodzakelijke opvoeding van de wijnen dreigde in het water te vallen. De kelder heeft er eind april nog nooit zo stil en opgeruimd bijgelegen, wat in de wijnbusiness en zeker ten huize van Jérémy eerder als een verontrustend signaal mag beschouwd worden.



En het ergste moet nog komen. Zonder dat wij het wisten vond Jérémy nog de energie om een 'klein' feestje te organiseren naar aanleiding van het 20-jarig bestaan van zijn Caveau. Geen opendeurdag of een bijzondere degustatie voor trouwe klanten... nee... een driedubbele activiteit met een rockconcert als apotheose. Dit bericht kreeg ik onverwacht op mijne boterham via facebook en ik voelde het angstzweet bij mij uitbreken omdat ik het 'artistiek' organisatietalent van Jérémy onderwijl al een beetje ken. Dit feestje was niet in onze jaarplanning opgenomen en bleek een euforische bevlieging van mijne goede vriend ter plaatse te zijn.

Dimanche 28 mai
Jérémy Onde vous invite
À FÊTER LES 20 ANS
DU DOMAINE LES ONDINES
toute la journée

de 9h 30 à 12h et de 15h à 18h
 Venez découvrir son vignoble à pied ou en calèche, sa philosophie de Vigneron Berger. Dégustation & déjeuner champêtre au Cabanon. 10€ le verre et sa bouteille sur réservation !!

à partir de 12h30
 Agneaux à la broche de la Bergerie des Oliviers 15€ sur réservation. Ambiance avec **JossVorus** Concours de pétanque / Tombola

à partir de 19h
CONCERT "Why Not"
 Foodbus et Kaz Tonton pour vous régaler!

Vente des vins du Domaine
 Vacqueyras CDR Muscat...
 Rosé, Rouge ou Blanc!

infos et réservations
04.90.65.86.45
 jeremy.ondines@wanadoo.fr
 415 route de la garrigue sud - 84260 Sarrians

Dit komt niet goed, dachten wij bij ons zelf. Toen ik hem belde met de vraag of ik iets heb gemist, lachte hij dit weg met de boodschap dat ik verantwoordelijk zal zijn voor de toog en Swaasi een bijzondere meerwaarde zou kunnen zijn bij de logistieke ondersteuning van één en ander. De kunstgebitten die ik al heb kunnen verzamelen door met mijne mond vol tanden te staan de voorbije twintig jaar, begint ongeziene proporties aan te nemen. Swaasi en ikzelf hebben in allerijl onze vakantieplanning overhoop gegooid en zijn hals over kop, na het leuk en geslaagd 30-jarige-kapittelfeest van Commanderij Osiris, op zaterdag 27 mei naar Sarrians gedenderd. Toen we in de vooravond toekwamen was Domaine les Ondines omgetoverd in een feestzone. De briefing van de 'chinese' vrijwilligers was kort en duidelijk: maakt dat de 500 aanwezigen eten en drinken hebben. De ambiance komt van zichzelf!

500 aanwezigen!!!??? Het volgende kunstgebit werd aan de collectie toegevoegd.





En of het feest geslaagd was? Zeer zeker. Hoe in de Provence alles op zijn poten valt is onwaarschijnlijk. De natuurlijke ongedwongenheid is nergens zo pobleemoplossend als hier. De zon en de blauwe lucht lijkt alle doemscenario's te doen wegsmelten. Hoe de degustaties in de wijngaard met provinciale huifkarren, de barbecue met 'agneaux à la broche' voor 500 man, het pétanquetornooi met dertig ploegen en het uiteindelijk rockconcert zorgeloos in elkaar zijn overgevloeid, is voor mij nog steeds een raadsel. Eén zaak was wel duidelijk: ze konden ons diep in de nacht compleet uitgeput opvegen met een vuilblik. De toog heeft goed gewerkt en op de logistiek kon geen opmerkingen worden gemaakt. Nog één boodschap werd gauw meegegeven: afspraak morgen om 12u voor de afbraak van de feestzone.

De nacht van 28 op 29 mei was dus kort en heftig, want ook het weer sloeg om. Diep achter de Ventoux donderde en bliksemde het alsof het vuurwerk van Monteux weer tot leven was gekomen. Met kleine oogjes stonden we over de middag met een zestal lotgenoten op de verlaten feestzone voor de Caveau. Terwijl we volop bezig waren met de opruiming, brak de hel uit. Het klimaat is voor de zoveelste keer op hol geslagen. Nog nooit zo een zondvloed meegemaakt. Alles van de feestzone werd weggeblazen. Tonnen regen viel uit de lucht en de feestbaches scheurden door het watergewicht. De feestzone werd een ravage. Wat een geluk dat dit niet gisteren is uitgebarsten. Dan zouden er doden zijn gevallen. De aartsengel Jérémy is neergestreken en heeft weer voor het nodige geluk gezorgd.



Het werd dus een 'dubbel' onvergetelijk moment, waarbij de Provinciaalse kwinkslag alle miserie wegsloeg. Op naar het volgende...

En er stond voor ons nog veel op til!

Einde mei en begin juni heeft het onwaarschijnlijk veel geregend in de zuidelijke Rhône. Op veertien dagen tijd is er een hoeveelheid neerslag gevallen dat overeenkomt met het jaarlijks debiet. Voor het toerisme was dit een heftige tegenslag; voor de wijnbouw een onwaarschijnlijke zege. Het klimaat is zo onvoorspelbaar geworden. Wijnbouwers moeten vandaag stalen zenuwen hebben en over een portie wendbaarheid beschikken om zich telkens daaraan te kunnen aanpassen. Maar de wijngaarden floreerden in gezondheid en de productie leek wel overweldigend te zijn. Sinds jaren hebben we geen 'vendange verte' gedaan, maar dit jaar zijn we tweemaal door de wijngaarden gegaan om de oogst te temperen en het rendement terug te brengen tot maximaal 6 trosjes per rank. Het zijn zotte tijden. In 2021 verloren we bijna 60% van de oogst, terwijl we vandaag de wijnrank tot aanmaning moeten roepen. En dit allemaal door de niet meer te volgen klimatologische capriolen.

In Gent was ik ondertussen intens bezig, samen met Marc Huygebaert, de laatste fase van het fusieproces van Thuis.Gent te finaliseren. Het was immers de bedoeling tegen 1 juli 2023 de nieuwe statuten goedgekeurd te krijgen en de laatste inkanteling van het sociaal verhuurkantoor (die ik nota bene destijds als Voorzitter van het OCMW van Gent had opgericht) rond te krijgen. Dit proces is uiteindelijk perfect gelukt, waarbij ik mijn mandaat als Ondervoorzitter vanaf 1 juli 2023 ter beschikking heb gesteld. Ondertussen heeft de Vlaamse Regering onze nieuwe sociale huisvestingsmaatschappij erkend en de nieuwe werking volgens de principes van een moderne sociale onderneming gevalideerd.

Als ik op mijn professionele loopbaan terugkijk kan ik mij zowaar een (sociale) fusiespecialist beginnen te noemen en dit alles in functie van het algemeen belang, de organisaties en ten gunste van duizenden

geïmpacteerde mensen: de fusie van het AZ De Bijloke met het Institut Modern tot het AZ Jan Palfijn; de fusie van Solidariteit voor het Gezin met Thuishulp tot vzw i-mens en nu de fusie van De Gentse Haard met WoninGent tot Thuis.Gent en in feite is ons wijnproject ook één grote fusie tussen Domaine les Ondines en Clos des Frères. Enfin, een kleine reflectie die bij op kwam in de late uurtjes bij het schrijven van dit jaarlijks oogstverslag.

Wat ook nog op til stond waren de voorbereidingen van de Mondial van de Baronieën van de Commanderie des Costes du Rhône van 28 juni tot 2 juli en de uitzonderlijke wijnreis van Commanderie Osiris-Gent van 10 tot 14 juli, naar aanleiding van hun 30 jarig bestaan. Een mens weet wat doen, vooraleer de vakantie lonkt. Tussendoor had ik nog enkele medische controles om het gemoed wat op te krikken en twee cortisone-injecties in mijn rechter arm omdat die verdomde tendinitis pijnlijk bleef aanslepen.

De Mondial van de Commanderie des Costes du Rhône was een onverwacht succes. Alle Baronieën ter wereld waren afgezakt naar de wijnuniversiteit Suze-la-Rousse om naar aanleiding van hun vijftigste verjaardag een bijzonder moment te vieren en de missie van hun opdracht nog eens kracht bij te zetten. Het majestueus kasteel pulde uit van het volk tijdens het grote avondfeest. De drie andere dagen waren vooral interessante overlegmomenten tussen de consuls en hun delegaties. Als Consul van de Vlaamse Baronie heb ik mijn stem duidelijk laten horen en gepoogd wat nieuwe reflexies mee te geven aan een organisatie die langzaam aan het scleroseren is en waar verjonging niet echt aan de orde is. Dat de rijke traditie uiteindelijk nog de meeste aandacht krijgt en dat de parade met de historische gewaden prominent zichtbaar wordt gemaakt, lijkt een evidentie zelve. Of we binnen 15 jaar nog zullen bestaan en nog kunnen paraderen met onze rijke Rhône-tradities, is een andere vraag. De zaadjes van deze laatste bedenking werd door de Baronie Gent gepland in het geweten van de Grand Maître en werd als 'ambetant' ervaren. Vlamingen en Gentenaars blijven toch altijd ambetanteriken en koppigaards, nietwaar?



Veel leerrijker en tegelijkertijd ook boeiender was de vijfdaagse Osiris-wijnreis, waar maanden voorbereidingen aan vooraf zijn gegaan. Om iets uitzonderlijks te presenteren, moet je ook uitzonderlijke inspanningen doen. De wijnreis (die eerder een edele studiereis was) had de bedoeling de typiciteit van de verschillende Rhône-appellaties bloot te leggen. De nauwkeurig gekozen wijnbouwers gaven telkens een ander gezicht van hun wijnregio en hun wijnvisie. Zo werden voor de deelnemers Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Cairanne, Plan de Dieu en Roaix op een originele wijze een openbaring. 's Avonds werden mooie momenten gezocht waar wijn en gerecht elkaar vonden, waar mens en wijn één werden en waar deelnemers vrienden werden. De twee bijzondere intronisatie-kapittels gaf aan dit alles nog een extra dimensie. De organisator was uiteindelijk gelukkig en ik had het gevoel dat elke deelnemer ervan genoten had. De wijnreis kreeg

zijn apotheose met de wijnfeesten van Vacqueyras op de 14 juli. De ontlading van een zware week was zeer groot. De terugreis bij sommigen zal geen evidente oefening geweest zijn.

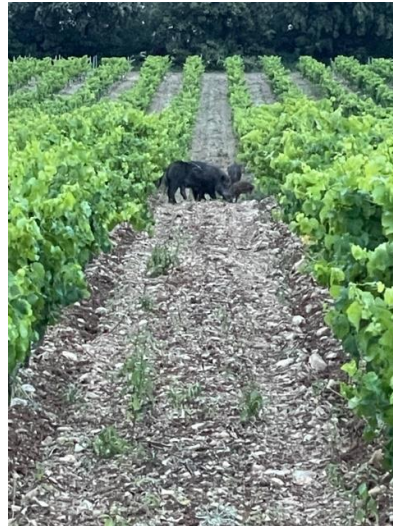


De week daarop zijn we in vakantiemodus gedoken. Swaasi en ikzelf hadden na de eerste zes turbulente maanden het echt nodig. Het klimaat was lekker warm en de zon was omni-present. De maand juli was een rustige heerlijke maand. De wijngaarden blonken, de wijnbouwers lachten, de toeristen glunderden en de Fransen staakten voor de zoveelste keer. De fauna en de flora veerde op in al dat moois. De Ouvèze (= het riviertje die langs het wijnplateau van de 'garrigue' laveert) zat zelf vol met water en geurde door de bloemen langs de oever. Al deze weelde bracht zelf het jachtwild tot in de wijngaarden. De everzwijnen dartelde met hun kroost tussen het gezonde loof en de wijngaarden in bloei. Ondertussen had Jérémy goed nieuws te melden. Een witte raaf is bij hem binnengevlogen en hij heeft een nieuwe cavist aangeworven. De eerste kennismaking was

veelbelovend. Iemand met een scholing uit Bourgogne kan alleen maar onze stijl versterken. Zijn naam is ook Thomas (Brechet) en hij is ook jong en rijzig. Hij heeft deze maal geen vikingbaard en lijkt rustig en heel gestructureerd. Dit zijn eigenschappen die in Domaine les Ondines als een meerwaarde kunnen tellen. Zijn vuurdoop was het Domaine les Ondines te vertegenwoordigen in de Plan de Dieu-happening tijdens de Osiris-wijnreis.



Cavist Thomas Brechet



everzwijnen in de wijngaard

Het voelt allemaal goed aan. Ik ben nu tevreden en uitgerust. Tijd om naar huis te gaan. Het is 22 juli 2023. We hebben nog veel tijd voor de voorbereidingen van de pluk. Uit de eerste opmetingen zouden we pas starten met de pluk rond 28 augustus. Traditiegetrouw zou dit viognier moeten zijn. De floraison was ook een week later dan vorig jaar. Maar op dit vlak zijn er geen zekerheden.

Tot het berichtje van 22 augustus van Jérémy mijn maand augustus volledig in de war stuurde....

Sarrians 26 augustus 2023

Het oogstjaar 2023

Voor het eerst in 22 jaar laat ik Françoise achter in Gent en doen we de start van de wijnpluk niet samen. Voor het eerst kan ik er ook bij zijn bij de pluk van de witte druiven. Want de boodschap van Jérémy was niet mis te verstaan: de pluk start in Domaine les Ondines op 24 augustus 2023. Weer vroeger dan vorig jaar en dat was al ongezien. Woensdag 23 augustus ben ik dus solo vertrokken naar Sarrians met de bedoeling om 18u met Jérémy te overleggen. Want de ravage van de woestijnweek in de zuidelijke Rhône tussen 14 en 22 augustus moet bijzonder heftig zijn geweest.

De 1000km-trip naar Sarrians was zenuwachtig. Verkeer was druk en de talrijke vrachtwagens leken even gehaast als ikzelf. Zo'n eenzame rit naar het verre zuiden is steeds een 9-uur-durend moment van zelfreflectie en overpeinzing. De grote vraag is steeds hoe het zal zijn met de gemoedstoestand van Jérémy. Elke jaar is het alsof de oogst voor hem een verrassing is. De pluk is bij Jérémy steeds een aanslag op zijn optimisme. Ik weet dat ik mijn beste psychologische vaardigheden moet bovenhalen om de ambiance een zekere kans te geven. Meestal lukt het mij wel. Maar toestanden als in 2018 of

2021 wil ik echt niet meer meemaken. Het blijft voor mij nog altijd een uit de hand gelopen passie, die altijd moet resulteren in iets moois. De gedachten van een lastige ongeorganiseerde overhaaste pluk, met klimatologische stoorzenders, waart door mijn hoofd en maakt de rit dubbel zo lastig. Jérémy kreeg ik niet aan de lijn, waardoor ik vooraf niet kon polsen of mijn gedachten juist of fout zaten.

Rond 18u kwam ik bezweet toe op Domaine les Ondines, waar Jérémy als een stormfuselier volop bezig was om zijn Cave enigszins in orde te maken voor het morgenoffensief. Ik zag meteen dat het niet goed zat. Hoewel Jérémy voor zijn doen behoorlijk strijdvaardig was, liet hij mij onmiddellijk bij mijn aankomst enkele wijnpercelen zien. De roussannes zagen er zwaar toegetakeld uit en de wijngaard was kaal en geel van kleur. In normale omstandigheden moet de wijngaard in deze periode groene frisheid uitstralen en moet de vegetatie weelderig zijn. Door de oververhitting van de vorige week, waren de wijngaarden in herfstmodus te zijn terecht gekomen. Vooral de witte roussanne en de jonge syrah kregen het hard te verduren en hadden hun kracht verloren. Door de letterlijke verbranding van de bladeren, stopt de fotosynthese en ook de verdere ontwikkeling van het fruit. De plant komt in een blokkeringsstress, waardoor er geen vocht meer naar het fruit wordt gekanaliseerd. Integendeel, de overlevingsreactie van de plant is dan juist het tegenovergestelde door het vocht uit zijn fruit te pompen om zichzelf te alimenteren. Zo krijgen we dan op een zeer korte periode 'krenten' in plaats van druiven en is het evenwicht tussen zuren en fenolen in de tros druiven compleet zoek. Dit is blijkbaar gebeurd op nog geen vijf dagen tijd. De prachtige vooruitzichten die ik nog had meegekregen begin augustus, zijn door de woenstijntemperaturen gekeerd tot een triestig schouwspel voor sommige varrianten. Ik begrijp het humeur van Jérémy ten volle. De moed zakte in mijn schoenen. Het zal toch niet waar zijn. Daar gaat mijn plezier van mijn uit de hand gelopen passie.



gele dorre vegetatie



uitgedroogde roussanne

Het was nu Jérémy zelf die mij motiveerde niet te pessimistisch te zijn, want enerzijds de grenaches, de clairettes, de cinsaults, de viogniers hebben de hitte behoorlijk goed doorstaan en anderzijds kondigden ze deze weekend regen aan die de oogst mogelijks volledig zal redden. Dit zou een fantastische werking kunnen hebben op de syrahs en de bourboulencs, die nu aan het spartelen waren in de warme nazomertemperaturen. De strijdvaardigheid van Jérémy was aanstekelijk en ik vergat het aanzicht van de catastrofale roussannes. Hij sleurde mij mee naar de Cave om mij meteen aan het werk te zetten. Mijn auto was nog niet ontdaan van mijn bagage of ik moest al meteen Jérémy helpen de wijnpers op zijn plaats te zetten en een paar zaken klaar zetten voor de pluk van morgenvroeg. Het was duidelijk dat de kelder helemaal niet klaar was voor deze zeer vroege pluk.

Ik ben uiteindelijk om 20u30 thuis gekomen om mijn huis te openen, de wagen te lossen en snel te gaan slapen. Voor een avondlunch was geen tijd meer. Ik moet om 5u30 opstaan. De oogst 2023 start om 6u30 met de pluk van de zwaar togetakelde roussanne. We kunnen niet meer wachten en de lange rit moest zo snel mogelijk uit mijn lijf. Nachtrust was de enige optie.

Donderdag 24 augustus stonden we bij een prachtige zonsopgang in de wijngaarden te plukken. De roussanne naast de woning van Jérémy en deze achter onze woning gingen eerst voor de bijl.



De pluk van de roussanne op ons terroir

Nog nooit werd roussanne zo vroeg geplukt in de geschiedenis van de wijnbouw in de zuidelijke Rhône. In Châteauneuf-du-Pape is hij blijkbaar al vier dagen geleden geplukt om dezelfde redenen. Nog nooit werd roussanne voor de viognier geoogst. Allemaal uitzonderingen en unicums door de waanzinnige capriolen van de natuur. Trouwens de temperaturen waren nog steeds zeer hoog en naderde om 7u 's morgens reeds de 30°. Over de middag ging het weer naar de 40° evolueren. Dus we moesten snel werken om de druiven niet te warm in de wijnpers te deponeren. Om 11u werd de pluk stopgezet omdat het onmenselijk was om in zo'n hitte te labeuren. Daarenboven is het ook niet goed voor de druiven, wanneer ze te lang worden blootgesteld aan zonlicht en hitte. Vrijdag 25/8 deden we hetzelfde. Ondanks de dreiging van onweer, deden we ook zaterdag hetzelfde. Maar zaterdag gebeurde iets waarop alle wijnbouwers aan het wachten waren. Een daling van de temperatuur was voelbaar en regenwolken kwamen vanachter de Ventoux naar ons toegewaaid. Tijdens de nacht van 26 op 27 augustus brak een onweer los. Er viel iets meer dan 25ml/m² water. De temperaturen zakten van 40° naar 20° overdag. De mistral die daarop volgde liet de temperaturen zelfs dalen tot 18°.

De oogst 2023 was gered. De 'opluchting' was zeer groot.

De syrahs rechtte hun rug en pakte voldoende water op. De frisse nachten van de dagen daarop lieten toe om de zuurbalans van de druiven weer wat op te krikken. We moesten nu van deze grote temperatuurswissel gebruik maken om alle witte druiven in perfecte toestand binnen te halen. Van maandag 28 t.e.m. woensdag 30 augustus was het behoorlijk fris en blies de mistral toch tot 80km/u. De plukploeg werkte van 7u tot 17u door. Thomas en ikzelf waren heftig bezig in de cave om al het binnengebracht fruit de juiste bestemming en behandeling te geven. Na twee dagen waren we al op elkaar ingespeeld en zonder woorden slaagden we er zelfs in de slechte roussanne van de eerste dag

toch enigszins te sauveren. Jérémy laveerde tussen de wijngaarden en de cave en moest overall inspringen waar iets mis dreigde te lopen. Het werden zeer lange dagen en ons voedingspatroon was niet alleen sterk verstoord, maar ook ongezond. We sliepen tijdens de eerste plukweek amper vijf uren per nacht. Tussendoor werden nog nieuwe assemblages gemaakt van nog opgeslagen wijn van vorig jaar, om de kelder vrij te maken voor de komende oogst. Samen met onze oenoloog (die ook Thomas noemt) zijn we erin geslaagd nieuwe pareltjes samen te stellen, hoofdzakelijk voor de wijnen van Jérémy. En toch heb ik beslag gelegd op vier vaten van 500l. Ik was dermate onder de indruk van de inhoud van die vier verschillende vaten, dat ik hiermee iets speciaals ga doen. Ik heb ze met plezier geconfisqueerd. Het zal voor mij een tweede 'opluchting' zijn wanneer ik zal weten hoe ik dit zal commercialiseren. Het zal geen Clos of Folie worden, maar een eenmalige unieke wijn van uitzonderlijk hoog niveau. Misschien iets om mijn nieuw leven te bezegelen? Misschien iets om mijn nieuwe toekomst te symboliseren? Of gewoon iets om de nieuwsgierige wijnliefhebber op het verkeerde been te zetten?

Op donderdag 31 augustus viel de mistral en de temperaturen stegen weer naar dragelijke zomertemperaturen. We zijn nu begonnen met de pluk van de jonge syrahwijngaarden. Ook de oude prachtige cinsault werden binnen gehaald. De kwaliteit was bijzonder goed en ik zag Jérémy groeien doorheen zijn vermoeidheid. We zijn nu een week bezig en 80% van de witte druiven zijn binnen, 100% van de druiven voor de rosé zijn geplukt en twee grote cuves met uitdagende syrah zijn aan het gisten gegaan. Naast de klassieke problemen (een pomp die stuk gaat, een tractor die sputtert, de plukmachine met een elektronisch probleem, een wijnpers die soms weerbarstig doet, Robert (=de temperamentvolle vader) die overhaast een remorque vol druiven wist te kapseizen, ...) verloopt de pluk gesmeerd en behoorlijk gecoördineerd. Zelfs Christelle, onze administratief medewerker en in sommige gevallen ook het lief van Jérémy zit volledig in de plukmood van het moment en heeft zelf de 'pied de cuve' (overrijpe druiven die we versneld tot gisting late komen, om die desgevallend op een biologische wijze toe te voegen aan cuves om de vergisting versneld te doen opstarten) eigenvoetig geperst.



Christelle in actie



Jérémy in gedachten

Onze oude 'Chaoui' die ons 20 jaar in de kelder heeft bijgestaan is er nu niet meer. Die rol moet ik nu invullen. De oude 'Chaoui' is nu den ouwe Erwin geworden. En ondanks de tendinitis in mijn rechter arm, doet de ouwe Erwin nog goed mee. Ik leef mij uit, ik leer nog alle dagen bij en vooral de symbiose

tussen Jérémy-Thomas en mezelf zorgt voor een zeer interessante en creatieve werkomgeving. Dit is lang geleden dat ik dit nog eens heb gevoeld.



De opluchting bij de syrah

Zondag 3 september is mijn eerste rustdag. Tijd om wat op te schrijven en te reflecteren in de zon. De middaglunch samen met Jérémy deed deugd. De siësta in de namiddag was te lang. Morgen vliegen we er weer in. De weergoden houden zich koest en geven ons een prachtige nazomer. Het wordt de week waar we waarschijnlijk ook de eerste grenaches gaan plukken.

Sarrians, 3 september 2023

Het was aan niets te merken dat zondag een leuke relaxed recupdag was, wanneer de hectiek van maandagmorgen mij overviel. Ik wist dat er een drukke week op ons afkwam en dat de pluk van verschillende percelen zich diende af te spelen in de eerst komende dagen. Maar dat er een bombardement aan activiteiten plotseling door het hoofd van Jérémy is geschoten, met als gevolg complete chaos in de structuur van de planning van het begin van de week, was voor mij toch een verrassing na onze geruststellende diner van de dag voordien. Hij moet ofwel slecht geslapen hebben of een acute ingeving van paniek hebben ondervonden van al het werk dat op de plank lag. Zijn humeur was niet te pruimen en dan kan hij op sommige momenten bijzonder grof zijn tegen zijn medewerkers. De mooie idyllische zonsopgang van 6u30 stond in schril contrast met gebrul van de stemmen in de cave en het gedaver van de wijnpersen en een ontristingsmachine op volle toeren. Ik had onmiddellijk door dat Jérémy even het noorden kwijt was, mede door het feit dat hij reeds om vier 's morgens machinaal gaan oogsten was. Dit was niet voorzien. En de kelder moest dus holder-de-bolder alles in gereedheid brengen om de eerste oogstwagens te ontvangen rond 6u 's morgens. Als je niets zegt, kunnen we ook niet om 6u paraat staan. Daar stond hij dan zichzelf zenuwachtig te maken, wanneer de meeste medewerkers tussen 6u30 en 7u volgens afspraak toekwamen. Iedereen sprong in een kramp en dat was voor de volledige maandag een voldongen feit. We liepen achter de feiten aan. Er werd die dag machinaal geplukt, er werd met 16 man manueel geplukt, er werd zowel rood als wit geplukt wat organisatorisch een gigantische impact heeft, twee wijnpersen (één op gelijkvloers en één in de kelder) werden gelijktijdig geactiveerd, ondertussen moesten we nog wijn van vorig jaar

verplaatsen van de ene cuve naar een andere (om meer vinificatieplaats te krijgen), we moesten de oogst van vorige week goed aansturen en onder temperatuur houden en er werd witte Vacqueyras 2022 klaar gemaakt voor de botteling. Je leest het goed. Er moet worden gebotteld tijdens de plukactiviteiten, waardoor de bovenverdieping logistiek bijna ontoegankelijk werd. Blijkbaar had Jérémy een serieuze bestelling vanuit Amerika ontvangen voor de levering van witte Vacqueyras en deze zal blijkbaar deze week worden opgehaald. Vermits de wijn nog op cuve werd bewaard (= beter dan op fles) moest die bottelingsopdracht er vlug nog tussendoor worden bijgenomen. Een zottekot had er niets aan. Op zo'n momenten word ik ijsig kalm en probeer ik Thomas te ondersteunen in zijn opdracht om 7 dingen tegelijk te doen. Maandag 4 september werd uiteindelijk zeer laat afgerond en omstreeks 21u werden de kelderdeuren gesloten. Het was geen leuke dag en de week was amper begonnen en de vermoeidheid kliefde doorheen onze lijven. Op dinsdag 5 september werd deze hectiek verder gezet, met dien verstande dat het humeur van onze grote chef tot enige redelijkheid was teruggebracht.

Het positieve in deze ambetante start van de week, was ook dat we begonnen zijn met de eerste rijpe grenachedruiven binnen te halen en dat het klimaat ongelooflijk mooi, warm en stabiel is. Volgens de voorspellingen zullen deze prachtige weeromstandigheden nog minstens voor een week gelden. Daarenboven zijn er al 7 cuves perfect in vergisting gegaan (4 witte en 3 rode) en hebben we 10 houten wijnvaten gevuld met heerlijk witte en roséwijn die ook volop in hun alcoholische vergistingsfase zitten. Alle wijnen in opbouw proeven zeer goed. Als ik op het einde van het daglabeur voor mezelf wat tijd gun en alles in stilte kan proeven, dan besef ik dat al het harde werk niet voor niets is geweest. Het is nog vroeg om conclusies te trekken over het millésime 2023, maar elk glas die ik mezelf met mijn pipet bedien voelt aan als een 'opluchting'. Bij het verlaten van de caveau, in het aanschijns van de zonsondergang, zit achter het stuur van zijn oranje Mehari steeds een glunderende socioloog die bij wijlen ook een gelukkige vinoloog kan zijn.



Sarrians, 5 september 2023

Woensdag 6 september werden opnieuw op twee fronten gewerkt. De laatste witte druiven werden binnengehaald en de aanzet tot de zoete witte muscat de Baumes de Venise is gestart. Streng selectie van de druiven in de wijngaard en bij de receptie in de wijnpers was noodzakelijk om de overrijpe

muscats een zekere toekomst te geven. Daarnaast werd onze plukmachine nu voor het eerst ingezet voor de IGP-wijnen van Jérémy. Ook de laatste syrah in Travaillan (een wijngaard iets buiten de appellatie Plan de Dieu) werd machinaal aangevallen. De resultaten zijn overal zeer bevredigend, hoewel de zuurbalans bij eerste aanblik aan de lage kant is. We maken ons geen zorgen. Er moet nog veel geplukt worden en de grenaches lonken mooi.



plukmachine in volle reiniging



**de selectie van de muscats met
mijne 'slechte' rechter arm**

Donderdag 7 september was het weerom vroeg opstaan. Ik ging deze middag maar tot 13u werken, want Swaasi is op komst. Samen met Guy, mijn schoonmoeder Vivianne is Françoise om 7u 's morgens vertrokken naar Sarrians. Ze zal omstreeks 17u arriveren en Linda en ikzelf gingen voor een heus culinair ontvangstcomité zorgen. Het werd mijn eerste leuk feestje sinds ik holder-de-bolder 14 dagen geleden uit Gent ben vertrokken. Het deed deugd en voor het eerst vloeide de wijn niet in cuves of wijnpersen, maar in onze kelen. We gaan een korte rustpauze inlassen, want maandag 11 september zullen we waarschijnlijk starten met de eerste fase van de manuele pluk van Clos des Frères. Zondagavond doe ik moet Jérémy mijn laatste ronde in de wijngaard en analyseren we de druiven op hun maturiteit. Dan beslissen we welke percelen rijp zijn voor de vroege oogst van onze Clos 2023. Dit moet er boenk opzitten. Er zijn geen andere opties! Het wordt een belangrijke week. De weervooruitzichten ogen mooi en zeer warm. We moeten opletten dat we geen confituur gaan plukken en dat de zuren nog van enige waarde zullen zijn. Dit wordt de uitdaging van dit millésime.

Sarrians, 9 september 2023

Terwijl de eekhoortjes dartelend in de truffel-eik van onze voortuin hun ochtendspel op een amusante manier demonstreren, rijd ik langzaam in het ochtendgloren mijn oprit af richting Domaine les Ondines. Het is maandag 11 september en de pluk van Clos des Frères staat op de agenda. Het weer blijft gewoonweg prachtig en warm. Geen zuchtje wind in de lucht. De plukploeg vertrok om 7u 's morgens naar het eerste terroir. In totaal worden 5 specifieke percelen gebruikt voor de oogst van Clos des Frères: 1 perceel oude syrah (goed voor 1 oogstwagen, waarvan de druiven niet worden ontritst); 1 perceel zeer oude grenache (goed voor twee oogstwagens); 2 percelen met 20 jaar oude grenaches (goed voor 4 oogstwagens); en 1 perceel met jonge counoise (goed voor een halve oogstwagen). De basis van de Clos des Frères 2023 zal op deze manier gevinifieerd worden en zal dus bestaan uit 80%

grenache, 13% syrah en voor het eerst in de geschiedenis van Clos des Frères, 7% counoise. Alle grenache en counoise werden ontritst. Op de percelen van de 20 jaar-oude grenache moet wel stevig geselecteerd worden, omdat door de vroege rijping niet alles homogeen klaar was. Hiervoor worden bijna twee dagen uitgetrokken om bijna 5 ha manueel te oogsten. De ambitie lag hoog, want in een niet evident wijnjaar, maakt de wijnbouwer altijd het verschil.

Terwijl de plukploeg met de opdracht vertrok, maakte ik met Thomas de kelder in gereedheid en poetste de cuve 6 (waar de druiven in moesten) nog eens helemaal schoon. Ondertussen staan de kelderwerkzaamheden niet stil. De weekend (lees: enkel zondag) is steeds een moment waar alles in slow-motion gaat en we de kelder even tot rust laten komen. Maar maandag is het dan weer alle hens aan dek, omdat de vergistingsresultaten en de temperaturen van de cuves ons dwingen tot acties: remontages, delestages, het verhangen van de koelpanelen, het bijsturen van de computergestuurde koeling van de cuves, de opvolging van de laboresultaten die we tijdens het weekend hebben binnengekregen, de vaststelling van dringende déboubage (= het ontdoen van droesem in de witte wijn tijdens het gistingsproces, als eerste biologische klaring van de wijn), de stringente controles en bijvullen van de wijnen die op houten vaten aan het gisten zijn, etc... Het begin van de week tijdens de pluk is altijd spektakel en het is best dat je goed uitgerust bent om deze georganiseerde chaos enigszins onder controle te houden. Nu de druiven van mijn topcuvée eraan kwamen, maakte dit mij alleen nog wat nerveuzer. Daarvoor werk en investeer je een jaar lang.



**'déboubage' van de witte
wijn in vergisting**



**remontage à l'air,
gezien vanop de grond**



ontritsen van de druiven



**remontage à l'air
gezien vanop de cuve**

De voormiddag liep gesmeerd: met vier waren we stevig bezig in de kelder. De eerste druiven van Clos des Frères kwamen binnen en waren van zeer goede kwaliteit. Het kon ook niet anders, want het waren de oude wijnstokken die eerst aan de beurt waren. Deze oude kanjers (van 60 tot 80 jaar oud) produceren weinig en daardoor zijn ze autoselectief. Op deze wijngaarden hoeft amper trossen weggesmeten te worden en hebben geen 'grappillons' (= kleine nagroei van druiventrossen van een 4 à 5 druifjes die weinig materie hebben, maar veel vocht en scherpe zuren) waarop moet gelet worden. In de namiddag werd het 20jaar oude perceel achter ons huis geoogst. Hier moet wel geselecteerd worden, omdat tussen de prachtige trossen ook roze niet volrijpe trossen hingen. Deze moeten verwijderd worden en laat men via de manuele knip op de grond vallen. Niet echt bruikbaar voor kwaliteitsvolle en hoogstaande wijnen. De plukkers weten wat ze moeten doen.

Diegene die hierop controle moet voeren is diegene die de tractor bedient. In ons geval is dit Robert (de temperamentvolle en kleurrijke vader van Jérémy), die op deze manier zich nuttig kan maken met de enige zittende job tijdens de hectische wijnpluk. Robert, niet echt ingenomen door een kwaliteitscharter en veeleer genietend van volume en volle oogstwagens, legt de instructie naast zich neer en laat iedereen alles plukken. Ik verslikte mij in mijn druivensap toen ik in de namiddag de eerste

oogstwagens op mij zag afkomen. De oogstwagen lag boordenvol, maar de roze schijn van de trossen in het zonlicht deed mij panikeren. Ik riep een paar mensen uit de kelder om mij te helpen te triëren. Maar de schade was gebeurd. Ik probeerde Jérémy, die ergens onderweg was, te bereiken om zijn vader tot orde te roepen. Er waren immers nog twee oogstwagens voorzien deze middag. Maar Robert was niet te stoppen. Voor hem zijn trossen = opbrengst. Hij is duidelijk nooit wijnmaker geweest en dat voel je zo meteen aan. Hoe meer trossen, des te beter!, is zijn motto. Als een zot zat ik achteraf te triëren om het kaf van het koren te scheiden en daardoor mijne Clos des Frères te redden. Op het einde van de middag kwam een tevreden Robert glunderend met de laatste oogstwagen naar de caveau, terwijl mijn woede geen grenzen kende. Het gesprek die daarop volgende was niet het meest aangename van de laatste jaren. Zijn argument dat wat 'zure onrijpere' druiven wat tegengewicht kunnen brengen tegen alle het suikergeweld van het moment, liet mij met verstomming staan. Opnieuw kon ik een kunstgebit aan mijn collectie toevoegen. Op deze manier valt niet over kwaliteitswijn te praten, op deze manier heeft het geen zin verder te discussiëren. Jérémy moet morgen dan maar een hartig woordje met zijn vader voeren, want uiteindelijk is het allemaal delicaat en niet eenvoudig voor mij.

Dinsdag 12 september gaan we cuve 6 (Clos des Frères) vervolledigen, vooraleer we het loslaten voor het vergistingsproces. We gaan eerst de interessante counoise plukken om dan het resterend deel van de 20 jaar oude grenaches aan te pakken, tot de cuve vol is. De rest van de mooie (geselecteerde) grenaches gaan in cuve 4, waar Jérémy zijn 'passion'-versie zal maken. Ik hoop dat alle instructies goed zijn doorgegeven en dat Robert toch tot wat inzicht is gekomen. Het is maar drie uur werk meer.

Terwijl ik getrouw mijn plicht deed om in de kelder alle densiteiten en temperaturen van de cuves en vaten op te nemen en te registreren in het logboek, hoor ik de eerste tractor met de eerste oogstwagen van deze morgen het terrein oprijden. Ik spurte naar boven om geen druif te missen, wanneer ze in cuve 6 worden gedropt. Ik kon mijn ogen niet geloven. Het was zowaar nog slechter dan de laatste oogstwagens van gistermiddag. Toen ik aan een medewerker vroeg van waar die druiven kwamen, bleek dat Robert zich vergist had van perceel. Toen was voor mij de maat vol. Ik belde Jérémy op, die weeral ergens onderweg was, met het probleem. Die wist er ondertussen al van omdat de medewerker mijn reactie en mijn instructie van de dag ervoor nog niet had vergeten. Jérémy had toen de instructie gegeven om 6 plukkers naar de caveau te sturen om samen met mij de slechte oogst van de goede te scheiden. Want de mooie counoise lagen onderaan de oogstwagen, terwijl de broel (goed voor IGP-wijnen) er bovenop lag. Het was quasi onbegonnen werk. In zo'n oogstwagen ligt een ton druiven. We hebben er bijna een kwart ton uitgezwierd. Leuk is wat anders. Toen Jérémy in de caveau aankwam, was de eerste ernstige woordenwisseling in 23 jaar samenwerking een feit. Wanneer dergelijk amateurisme wordt getolereerd, wanneer dergelijk nonchalance wordt toegelaten, wanneer dergelijke fouten zich opstapelen, dan hoeft dit voor mij niet meer. Wanneer er wordt geïnvesteerd in een stevige plukploeg om manueel het verschil te maken in kwaliteitspluk en men laat het maar lopen, dan is het niet alleen zonde voor het geld maar dan kan je evengoed een plukmachine erdoor jagen met beter resultaat. Mijn ontgoocheling zat diep. In een millésime waar veel wordt gevraagd van de wijnbouwer, mag men zo'n steken niet laten vallen. Hopelijk hebben we cuve 6 nog tijdig gered, maar mijn humeur was dermate naar de knoppen, dat ik even de deur achter mij heb toegetrokken. Het schouderklopje van Jérémy had een averechts effect.



Ik ben even rust gaan opzoeken tussen de wijngaarden. De Mehari was mij enige toeverlaat. Deze middag kan iedereen mij gestolen worden. Swaasi heeft wat oplapwerk.

Ik haat 'middelmatigheid'!
Altijd geweest!

Sarrians, 12 september 2023

Rancune en jaloezie zijn twee karaktertrekken die ik niet bezit. Emoties (zoals boosheid) zijn belangrijk, maar moeten altijd oprecht binnen een bepaalde context geuit kunnen worden. Ze moeten altijd iets teweeg brengen waar iemand anders weg mee kan. Meestal moet dit in een verstandige omgeving leiden tot een leermoment. Zo heb ik het aanvoeld toen ik 's anderdaags (13/9/2023) om 7u mijn werkzaamheden in stilte verder zette in de caveau. Een zekere catharis zweefde doorheen de kelder, met het besef dat de komende dagen kwalitatief een tandje moest worden bijgestoken. Deze week was inderdaad determinerend en alle druiven moesten binnen zijn voor zaterdagnacht (16 september). De weervoorspellingen kondigden zware regens aan in de nacht van zondagmorgen. De week daarop zal het weer warm maar onstabiel worden. Dus een zeer stringente planning ontpopte zich in het hoofd van Jérémy, waarbij de meer dan 25 medewerkers (plukkers, cavisten, tractor- & plukmachinechauffeurs, bureelmedewerkers en opgetrommelde vrijwilligers) zich stevig moesten vasthouden aan hun bretellen. Het vuurwerk van de dag voordien zal niet opwegen tegen de harde arbeid van de komende vier dagen (en nachten). Jérémy wou kost bij kost de zuren van de nog hangende (grenache)druiven capteren. De komende regens zouden dit ernstig om zeep kunnen helpen. De labometingen gaven Jérémy gelijk. De fenolische rijpheid zat goed, suikers met overvloed en de pH zat rond de 3,5, terwijl de kleurintentie (IC) rond de 8 schommelde. Water zou alles reduceren en mogelijks de overrijpe druiven doen openbarsten. De 'go' galmde tussen het beton van de kelder en het ijzer dan de tractors. Instructies werden nu gevat en duidelijk in groep doorgegeven.

Woensdag was enorm zwaar en ik moest omstreeks 19u uitgeput het strijdtoneel verlaten. Hetgeen we hebben binnengehaald was van superkwaliteit. De nieuwe instructies hebben hun vruchten afgeworpen. Prachtige grenaches waren het toonbeeld van deze woensdag. Mogelijks zit de productie van een nieuw 'cuvée G' in de pijplijn.



Prachtge grenache op de selectieband tot in de houten vergistingcuve: een 'G' in de maak?

Het team heeft nog twee uur langer doorgewerkt. 's Nachts kreeg ik opeens last van mijn linker schouder. Pijnscheuten weerhield mij van de noodzakelijke nachtrust. 's Morgens zat mijn linker schouder volledig geblokkeerd. Wat een sukkelaar ben ik geworden: tendinitis in de rechter arm + ontstoken trapeziuspier in de linker schouder. De drie voorbije weken hebben blijkbaar een aanslag betekent op mijn musculair systeem. Nu de cruciaalste week op mij afkwam, zit ik net nog niet in een rolstoel. Swaasi heeft een arsenaal aan zalven en sprays op mij afgevuurd en heeft mij in een wurggreep genomen met de meest pijnlijke kamasutra-rug-massage die je maar kunt indenken. Het heeft mij recht gehouden. Op wilskracht en een beetje welwillendheid van mijn collega's heb ik de drie komende dagen redelijk goed doorstaan. Terwijl ik met mijn fysische besognes overhoop lag, lag Jérémy overhoop met één van zijn bestuurders van de plukmachine. Die had er niet beter op gevonden om met dit zwaar gedrocht van de baan te gaan en zich vast te planten in een gracht. De chassis was verwrongen en de schade was groot. De plukmachine was ingezet bij collega wijnbouwers. Maar onze machine moest nog worden ingezet op vrijdag om alle druiven van het terroir in Travallain (= de Plan de Dieu van Jérémy en de Folie van ons) te oogsten. Lichte paniek overviel het team. Na veel gesleur en getakel zijn we erin geslaagd de machine uit zijn benarde situatie te bevrijden. Jérémy heeft het stuur overgenomen om de machine verder uit testen of ze nog bruikbaar was voor de komende dagen. De opgeroepen technici van de firma van de machine, keken bedrukt en zagen een geraamde schade van 50.000 euro. Gelukkig waren de vitale delen van de plukmachine niet geraakt (= de kanalen van reinigingslucht, de oogstkloppers, de sensoren, de opvangband, etc...) en kon hij nog functioneren. Alles zat wel nu schots en scheef, maar de machine deed het nog. We hebben door deze heisa meer dan een halve dag verloren, die we moesten compenseren later op de avond. Het werd dus weer nachtwerk. Ondertussen waren wij bezig met de eerste 'décuvages' om plaats te maken voor verse druiven. Een décuvage betekent dat de wijn van de most wordt gescheiden en dat de most wordt geperst. Dit kan enkel wanneer de alcoholische gisting volledig achter de rug is en dat degustatief de wijn zijn beste punt heeft bereikt. De wijn die uit de most wordt geperst (= perswijn) wordt met de basiswijn (vin de goute) samengevoegd en wordt dan opgeslagen voor verdere 'elevation' de komende maanden. In dit geval waren de eerste syrahs aan de beurt die veertien dagen geleden aan hun fermentatie waren begonnen.



Het donkere sap sijpelt uit de wijnpers

Vrijdag 15/9 was van het zelfde laken een broek. Een zeer intense dag, waarbij de machine tot 3u 's nachts actief was geweest. Om 3u in de ochtend, in de donkere koelte van de nacht, werden de druiven van Folie des Frères 2023 in de caveau gebracht en in cuve I1 ondergebracht.

Om 5u 's morgens is het zwaar beginnen regenen. Jérémy heeft het weer voor mekaar gekregen. Alles op tijd binnen en met een resultaat dat mag gezien worden. Opnieuw was de 'opluchting' groot. Ik heb dit niet meegemaakt, want de kreupele was ondertussen al kermend onder de lakens gedoken, nadat Swaasi haar martelaarskunsten op mijn rug had botgevierd. Zaterdagmorgen moest ik weer present zijn om de laatste loodjes van de oogst 2023 goed te kanaliseren. Toen ik omstreeks 7u30 op het domein toekwam, liep Jérémy nog steeds rond. Hij had de laatste twee dagen amper geslapen. Onze cavist Thomas was nergens te bespeuren. Die lag knock-out in zijn bed na een zware oogstnacht. Ik beloofde Jérémy deze ochtend de leiding van de kelder op mij te nemen en de nodige remontages te doen in functie van onze degustatieresultaten. Hij kon gaan slapen. Maar ja, Jérémy is Jérémy niet zonder nog een verrassing. Hij trommelde alle zombies en gesneuvelden rondom hem op en instrueerde dat morgen een groot feest wordt voorzien ter viering van het einde van de pluk!. Dat er nog een klein perceeltje mourvèdre moest geplukt worden, was geen afdoend argument om het feest met een week te verschuiven. Bouzit kreeg de opdracht twee schapen te slachten, Robert moest de grill om te 'brocheren' in gereedheid brengen, Christelle kreeg de opdracht salades te maken en taart te gaan kopen, Emma (de stagiaire) kreeg de opdracht voor aperitiefhapjes te zorgen, iedereen die bij de pluk betrokken was werd opgetrommeld om op zondag 12u aanwezig te zijn... en vooraleer we konden reageren lag Jérémy al lang te snurken in zijn bed. Het was zaterdag 13u. Het volgende kunstgebit verhoogde mijn collectie.

Zondagmorgen, voor de grote festiviteiten, moest iedereen nog stevig aan de slag. De oogst van de voorbije drie dagen moest worden gekoesterd en de kelder lag volstrekt vol. 45 cuves (van groot tot klein) zijn aan het gisten en moeten in bedwang worden gehouden. Thomas, Camel en ikzelf wisten niet eerst waar lopen. Een rustige aanloop naar de plukkersdiner zat er gewoon niet in. Om 13u waren we rond en konden we zowaar het licht uitdoen in de kelder. Het zweet stond op onze voorhoofden. We kropen voldaan uit de kelder, de ene wat eleganter dan de andere en zag plots dat er dertig man op ons stond te wachten. De geordende chaos heeft weer geleid tot een leuke apotheose. Jérémy was duidelijk uitgeslapen en was in zijn nopjes. Terwijl ik mijn geradbraakt lichaam enigszins in een

geruststellende plooi probeerde te leggen, dartelde Jérémy rond in een groene schotse legerkilt. Andermaal stond ik met mijn mond vol tanden en riep luidkeels: leve mijn collectie! Een artiest blijft een artiest. Ik heb nog niet alles gezien.



Het plukkersdiner was een overrompeling van verhalen, waarbij blijkbaar mijn 'colère' bij iedereen is blijven hangen. Met een lach werd Robert verschillende malen door de modder getrokken. De wijn vloeyde rijkelijk. De 20-tal Tunesiërs waren tijdelijk een islam-gelofte kwijt en lieten de Côtes du Rhône hun welgevallen. Het harde werk van de voorbije drie weken werd geschiedenis, de harde woorden van de voorbije dagen werden anekdotiek, de pijnlijke spieren werden geheeld en beneveld en de gistgeuren uit de kelder deden veel goeds vermoeden. Mijn oranje Mehari stond te blinken met zijn neus in de richting van de geplukte wijngaarden. De rit naar huis was niet meteen rechtlijnig. De glimlach op mijn gezicht resumeerde alles. De 'opluchting' met het resultaat was groot.

Nog nooit werd het einde van de pluk op 17 september 2023 gevierd. 23 jaar geleden begonnen we nu met de grenache te oogsten en werd het einde van de pluk gevierd na de eerste week van oktober. Waar gaat deze klimaatsverandering eindigen?

Sarrians, 17 september 2023

De week van 18 tot en met 22 september ziet er voor mij iets gevarieerder en rustiger uit. Mijn schoonbroer Thierry kwam langs om mijn schoonmoeder terug te brengen naar België. Dit bezoek gaat steeds gepaard met wat rustpauzes en culinaire uitstapjes. Thierry was alleen naar Sarrians afgezakt omdat Christine terecht de nabijheid van haar terminale moeder verkoos. Terwijl ik wisselend mijn werk in de caveau afhandelde, is mijn arbeidsritme in deze context gereduceerd tot halve dagen. We hebben er nog drie mooie dagen van gemaakt, hoewel het weer ons plots niet meer genegen was. Onvergetelijke culinaire ervaringen in 'Le Petit Nice' (Marseille) en Fanny Ray (St-Remy-de Provence) deden de fysiologische pijnen van de noeste arbeid als sneeuw voor de zon verdwijnen. Het afscheid is altijd een beetje emotioneel, zeker wanneer je beseft dat je schoonmoeder de gezegende leeftijd van 95 jaar heeft bereikt.



De nacht van woensdag op donderdag kreeg ik plotseling zware buikpijn en mijn slokdarmproblematiek stak weer heftig op. Donderdag kreeg ik een koortsaanval en moest ik de ganse dag in bed blijven. Het is duidelijk dat decompensatie en weinig bemoedigende telefoons mijn gestel geen deugd hebben gedaan. Donderdag 21 september was een dag om snel te vergeten. Ik moest evenwel snel op de been, want op 22 september stond de definitieve assemblage van de rode Clos des Frères 2022 op de agenda, die we in de eerste week van november 2023 gaan bottelen. ‘Nie neut, nie pleuje’ is het devies van elke gerespecteerde Gentenaar.

Vrijdag 22 september om 11u stond uw dienaar -weliswaar niet in topconditie- aan de proeftafel voor het definitieve verdict van het millésime 2022. Samen met Françoise, Jérémy en Thomas werden de stalen gewikt en gewogen en werd de definitieve assemblage gemaakt. Het is uiteindelijk een zeer sterk gedomineerd grenachewijn geworden, waarbij de samenstelling zal bestaan uit 72% grenache en 18% syrah. Het is lang geleden dat het niveau van syrah in Clos des Frères zo laag is. Het resultaat is uiteindelijk een zeer verfijnde, maar karaktervolle wijn met een uitgesproken fruitelegantie. Met grote voldoening zijn we huiswaarts gekeerd. Nu gaan we een paar dagen even de stekker eruit trekken. Even weg van de wereld in overpeinzing van al het moois dat nog moet komen. Het zal deugd doen.



Met Jérémy hebben we afgesproken elkaar terug te zien binnen vier dagen. De wijnen liggen nu rustig te rijpen en de *décuvages* van volgende week zijn niet meer aan mij besteed. De verdere opvolging van de vergisting en de definitieve balans zal in de eerste week van oktober gebeuren. Dan wordt mijn logboek afgesloten en wordt een nieuwe fase van de post-fermentie ingeluid. Dit betekent dat de weg naar Gent opnieuw open ligt.

Dus tijd om het millésimes 2023 te resumeren:

Het wijnjaar 2023 ging aanvankelijk uitzonderlijk worden in de Rhônevallei. De overvloedige regens op het moment dat de wijnranken het meest nodig hadden (mei/juni) waren een zegen. Nog nooit werd er zoveel N² (azote) in de bodem teruggevonden, wat elementair is in de ontwikkeling van de wijnplant en de druiven. Dit op zich was een uitstekend voorteken voor de ontwikkeling van alle natuurlijke bacteriën, noodzakelijk voor een goede natuurlijke gisting en de complexiteit van de wijnen. De korte hevige periode van 15 tot 21 augustus waar de temperaturen in de schaduw de 43° overtroffen en in de zon zelfs tot boven de 55° gingen, hebben de finale eindsprint van sommige varianten geremd, zelfs geblokkeerd. Gelukkig was de regen van 27 augustus en de daaropvolgende temperatuurdaling de redding van de oogst 2023. Zonder deze woestijnperiode van 5 dagen, gingen we naar een millésime dat 2016 ging overtreffen. Nu kunnen we spreken van een zeer goed tot uitstekend wijnjaar, waar de grenache zal zegevieren. De kwaliteit van de wijnen zal zeer sterk afhangen van de wil van de wijnboer om frisse zuren te capteren en aldus de plukdata van zijn varianten nauwkeurig te bepalen. Door de heftige hitte waren we aldus verplicht zeer vroeg te beginnen op een datum dat nooit eerder werd vertoond. We zijn erin geslaagd druiven te plukken in perfecte maturiteit met een degelijke zuurbasis, die we nu verder in de kelder via een nauwgezette vinificatie zullen verfijnen. Ik heb in de zuidelijke Rhône veel lachende gezichten gezien en de gesprekken met collega's wijnbouwers waren zeer hoopgevend. Op enkele coöperanten en Chateau des Tours na, heeft iedereen in het weekend van 23 september zijn oogst binnen. Dit is nog nooit gezien. Het zal nu zaaks zijn verstandig om te springen met het rijke fragiel fruit in de kelder. En daar ben ik bij Domaine les Ondines uitermate gerust in. Met de verfijning van onze nieuwe cavist, het artistiek vermogen van Jérémy en mijn nauwgezette opvolging van alle cuves en vaten, ben ik er zeker van dat we grote wijnen zullen maken van het millésime 2023, zowel in wit als in rood. De tussentijdse resultaten bevestigen ondertussen dit vermoeden. Dat

betekent dat we nu in dit wijnjaar hoogstwaarschijnlijk weer een cuvée G zullen produceren, maar dit is vinologisch en degustatief nog niet zeker. In 2022 dachten we hetzelfde en toch hebben we om kwalitatieve redenen het toch niet gedaan. Maar de overweging zegt alles over het millésime 2023.

Met deze optimistische woorden sluit ik dit jaarlijks oogstverslag af. We hebben nog heel wat technisch werk te verrichten, maar niet meer boeiend om dit op te nemen in een belevingsverslag. De vermoeidheid zit er ook een beetje in. Uiteindelijk is een oogstjaar als 2023 een enorme opsteker in de moeilijke tijden waarin we leven. De natuur is meedogenloos hard, maar biedt mogelijkheden aan de mens wanneer die bewust de juiste symbiose zoekt en vindt. Door deze meedogenloosheid zal de wijnbouw in de komende jaren nog harde klappen krijgen. Het zal niet meer de wet van de sterkste zijn die het zal halen, maar wel de wet van de slimste. En slim staat hier voor de blijvende zoektocht naar kwaliteit en respect voor de biodiversiteit van de natuur. Wanneer 'slim' en 'passie' samenkomt, dan overtreft je altijd de middelmatigheid. En dat is uiteindelijk hetgeen ik met Clos des Frères op vinologisch vlak wil bereiken.

Op dit vlak is het millésime 2023 dan ook een bijzondere 'opluchting' geworden.

We kijken al reikhalzend uit naar onze 24 oogst in 2024. Afspraak tot dan!



Sarriars, 24 september 2023