

Een waanzinnige klimatologisch jaar vol verrassingen

Of hoe wijnbouwers zich constant moeten aanpassen aan de natuur en de menselijke realiteit



In normale en zorgvuldig geplande omstandigheden zou millésime 2025 ons laatste oogstjaar zijn geweest. Met 25 jaar Clos des Frères op de teller leek dat een mooi rond getal om dit avontuurlijk hoofdstuk af te sluiten. Het feest was al uitgetekend, het afscheidsscenario afgestemd met onze wijnimporteur en ons wijnpensioen lag netjes op de rails. Het verhaal van Clos des Frères zou een nieuwe dimensie krijgen, zonder vroege wekkers, zonder eindeloze weer-apps en zonder de jaarlijkse vraag: "Wanneer gaan jullie eigenlijk plukken?"

Kortom: in 2026 zou er geen plukverslag meer verschijnen. Hoogstens af en toe een prikkelende post op sociale media, ergens tussen een goed glas wijn en een welverdiende siësta.

Maar wat zijn normale en geplande omstandigheden vandaag nog waard wanneer het leven plots beslist om een heel ander script te schrijven?

Het onverwachte overlijden van Coralie (Coco) Onde heeft ons zorgvuldig opgebouwde wijnpensioen compleet onderuitgehaald. De pensioenstoel werd zonder pardon onder ons vandaan getrokken en we hebben opnieuw een tandje, of twee, moeten bijsteken.

En zo werd 2026 plots geen rustig jaar van genieten en terugblikken, maar opnieuw een echt oogstjaar. Zoals vroeger. De "ouwe" is weer in de bres gesprongen om een klimatologisch waanzinnig wijnjaar tot een goed einde te brengen. Alsof hij nooit was weggeweest.

Want geloof ons: het verhaal van 2026 is andermaal niet voor doetjes. Sterker nog, als wijnjaren een karaktertest zijn, dan verdient 2026 minstens een medaille. Of een therapeut. Misschien allebei.

Wat voorafging

Toen we ons vorig wijnverslag (zie onze website www.closdesfreres.be) de wereld instuurden onder de titel ‘Een wijnjaar om te vieren’, bleek die vlag meerdere ladingen te dekken. Om te beginnen was millésime 2025 in de Zuidelijke Rhône uitzonderlijk geslaagd. Op ons domein werden bovendien niet minder dan zeven nieuwe records gevestigd. Dat zijn er voldoende om onszelf even belangrijk te voelen, al weten we ondertussen dat wijnstokken zich weinig aantrekken van menselijke ijdelheid.

Daarnaast viel er nog iets te vieren: het einde van ons productief wijnbestaan. Zowel Françoise als ik kwamen immers in een pensioenmodus terecht, zij volledig, ik half. Dat laatste is een administratieve term die vooral betekent dat je denkt meer vrije tijd te zullen hebben, om vervolgens vast te stellen dat die nergens te bespeuren valt.

De timing was ideaal. Na 28 jaar (en 25 productie jaren) vonden we het welletjes geweest om onze agenda volledig te laten bepalen door druiven die elk jaar opnieuw verrast lijken te zijn dat ze rijp moeten worden. Voortaan willen we de vinologische wereld ontdekken aan de andere kant van het wijnspectrum.

Vooralsin keek uit naar een vakantie waarbij er geen enkele wijngaard, kelder of tractor betrokken was. Na bijna drie decennia had ze een lichte allergie ontwikkeld voor het fenomeen dat wij steevast "een klein probleempje" noemden. Dat bleek in de praktijk meestal een probleem van industriële omvang waarvoor het bijzonder kleine gezin (ik dus) mocht opdraven. Wijn werd meer en meer in een genuanceerde artistieke modus geplaatst, waar het genot steeds meer de bovenhand had op arbeid.

Het woord ‘wijn’ onderging doorheen de jaren trouwens een opmerkelijke evolutie. Ooit stond het voor passie, ambitie, gezelligheid, cultuur en levenskunst. Nadien werd het een onderwerp waarover vooral logistieke vergaderingen en financiële tabellen werden gehouden. De romantiek verdween langzaam tussen de snoeischaars, administratieve verplichtingen, commerciële gezever en de jaarlijkse bio-strijd tegen alles wat groeit, kruipt, vliegt of schimmelt.

En dan is er natuurlijk het lichaam. Dat verdient een aparte vermelding. Waar we vroeger een dag in de wijngaard probleemloos verteerden, krijgen we nu van bepaalde spieren klachten waarvan we niet eens wisten dat we ze bezaten. Het herstellvermogen van vroeger heeft ons zonder veel uitleg verlaten. Ook andere lichamelijke besognes hebben ons doen nadenken over de tijdelijkheid van ons bestaan.

Met 65 jaar op de teller functioneren Françoise en ik tegenwoordig als een degelijk oud landbouwuig: robuust gebouwd, jarenlang trouw in dienst geweest, maar steeds afhankelijker van regelmatig onderhoud, gunstige weersomstandigheden en een beetje geluk. De hersenen blijven ondertussen overtuigd dat ze hooguit vijfenveertig zijn en dienen dagelijks projecten in die door de rest van het lichaam onmiddellijk worden verworpen.

De werkelijkheid is dus dat ouder worden vooral een voortdurende onderhandeling is tussen ambitie en gewrichten. Een onderhandeling waarbij de gewrichten de laatste jaren opvallend vaak aan het langste eind trekken.

De feestelijke conclusie was dan ook dat ik na 2025 een meer technische adviesrol zou opnemen binnen Domaine les Ondines, om Jérémy bij te staan waar nodig en vooral waar gewenst. Clos des Frères kreeg daarmee een tweede leven, waarbij Jérémy Onde met vaste hand het roer overnam, uiteraard met het nodige respect voor de olfactologische ziel die ik destijds in het project had geïnvesteerd.

Om deze nieuwe realiteit ook effectief waar te maken en niet enkel op familiefeesten te verkondigen, legden we in januari 2026 onze eerste grote reis vast: Nieuw-Zeeland. Daar zouden we ons onderdompelen in de overweldigende natuurpracht én nieuwe wijnbelevingen ontdekken aan de andere kant van de wereld. De pinot noir zal aldaar door een andere bril worden bekeken. Consequent zijn met een pas ingevulde ambitie bleek plots een stuk aangenamer dan verwacht.

En toch hing er een donkere wolk over alle afspraken en voelde we aan dat er iets ergs veel roet in het eten ging werpen.



Coco in Zwitserland in volle conditie op 2 november 2025

Toen we in november 2025 met de beste wijnbouwers van Vacqueyras naar Montreux (Zwitserland) trokken voor een Rhône-tweedaagse, georganiseerd door de plaatselijke Baronie van de Commanderie du Costes du Rhône, was de ambiance opperbest en werden we op

sleeptouw genomen door Coralie Onde, die tevens ook voorzitter was van het wijnsyndicaat van de AOC Vacqueyras. We gingen quasi dezelfde oefening doen de week nadien in Luik. Maar toen was plots Coco niet meer aanwezig. Ze had wat last in haar rug en moest noodgedwongen op doktersbezoek. Coco, zowat mijn virtuele zuster, is de echte zuster van Jérémy en heeft haar eigen wijndomein met Domaine de la Ganse. Wijnen die trouwens de laatste jaren opnieuw door ons worden gemaakt. Haar afwezigheid in Luik was toen niet opzienbarend en haar echtgenoot Thierry leek er gerust in te zijn. Na een druk wijnjaar zijn er altijd wat kwaaltjes en is rust altijd een welgekomen vriend. Twee weken later luidde het verdikt vernietigend ernstig: longkanker met uitzaaiingen naar de hersenen, lever en bloed. De onvergetelijke brede lach van Coco zal nooit meer zijn wat het was. De levensverwachting was onduidelijk, afhankelijk van het aanslaan van de oncologische behandeling. Ze heeft twee zonen van 17 en 6 jaar. Alle alarmbellen gingen af en nieuwe afspraken werden gemaakt. Eén van de consequenties van deze nieuwe realiteit was het feit dat wij Coco volledig moesten bijstaan voor haar wijnproductie, niet alleen in de kelder, maar ook in de wijngaard. Ze beschikt over 18ha. Dit konden wij er niet bijnemen, zonder bijkomend personeel en materiaal. Vermits we vorig jaar al beslist hadden, gelet de economische realiteit van de wijnmarkt, om de kosten te reduceren en het met minder personeel te doen, kwam deze boodschap hard binnen. We hebben toen besloten om al de wijngaarden die we in ‘fermage’ hadden (zo’n 16ha) af te stoten. De mooie wijngaarden van Plan de Dieu, waar ook de originele Folie des Frères van kwam, zijn niet meer. De Folie des Frères 2026 zal er dus compleet anders uitzien, omdat het nu zal komen van onze kleine oude percelen uit Seguret en Sablet.

Coralie heeft met haar gekend enthousiasme de zwaarste therapie aangepakt en we zijn vertrokken naar Nieuw-Zeeland met het relatief gunstig nieuws dat de eerste hemo’s wel degelijk zijn effect hadden. Terwijl wij de reis van ons leven aan het maken waren, bleek Coco haar laatste reis ingezet te hebben. Want drie dagen voor onze terugreis, kregen wij het vreselijk nieuws dat Coco overleden was. Nog geen drie maand na haar diagnose. Ik ben quasi rechtstreeks van Nieuw-Zeeland naar Marseille gevlogen om op 11 februari 2026 de begrafenis van Coralie Onde (48 jaar) in de gietende regen te kunnen meemaken. Het was een beklijvende uitermate droevige ervaring, die ons wijnbouwverhaal volledig overhoop heeft gegoooid. De dagen nadien en de daaropvolgende talrijke gesprekken met een zeer geëmotioneerde Jeremy, werd duidelijk dat ons wijnbouwpensioen niet meer aan de orde was. Een nieuw engagement werd genomen voor de komende twee jaar en dit werd ook achteraf bevestigd met onze hoofdimporteur in België. Wanneer uwe beste vriend zoiets meemaakt, dan zijn er geen andere opties mogelijk dan helpen. Zo zit ik in mekaar, zo draag ik mijn familienaam. Vriendschap rijdt elke miserie dicht.

In die moeilijke en ietwat mistroostige periode leek zelfs Moeder Natuur besloten te hebben om mee in de depressieve hoek te gaan zitten. De regen viel niet zomaar uit de lucht, maar leek een persoonlijk conflict met de Zuidelijke Rhône te willen uitvechten. Het bleef gieten tot eind maart. Tegen die tijd was er bijna een volledig gemiddeld jaarvolume van Vacqueyras uit de hemel gekomen. Noach begon alvast plannen te maken voor een tweede ark.

Het grondwaterpeil schoot weer naar een respectabel niveau en de natuur ontplofte in vijftig tinten groen. De Zuidelijke Rhône had er nog nooit zo weelderig uitgezien. De enige wezens die daar ongeremd gelukkig van werden, waren de schapen van Jérémy. Die paradeerden als een bende dronken vakantiegangers door het drassige gras, alsof ze eindelijk hun ‘all-inclusive’ verblijf hadden gevonden.

Maar zoals altijd in het Zuiden duurt logica ongeveer even lang als een glas rosé op een terras. Begin april sloeg het weer compleet om. Zonder enige waarschuwing werd de natte winter ingeruild voor een regelrechte zomer. De lente was blijkbaar vergeten in te kloppen. Temperaturen

van 28 graden in april haalden de natuur met een ferme schop uit haar winterslaap. Planten, bomen en wijnstokken schoten wakker alsof iemand midden in de nacht het licht had aangeknipt en riep dat het al middag was.

Het vochtige voorjaar bleek vervolgens de perfecte lanceerbasis voor een explosieve groei. De eerste knoppen verschenen met zoveel enthousiasme dat half april de wijngaard al in een staat verkeerde die eerder aan eind mei deed denken. Alles groeide, bloeide en schoot vooruit alsof er een wedstrijd aan verbonden was.



‘Le débourrement’ op 3 april

Zelfs de schapen konden het tempo niet meer volgen. Waar zij enkele weken eerder nog als biologisch onkruidbestrijdingsbedrijf van het jaar werden gevierd, werden ze plots werkloos verklaard en vervroegd uit de wijngaard gezet. Hun pensioen werd uitbetaald in de vorm van een nabijgelegen akker, waar ze vermoedelijk nog weken verontwaardigd hebben nagekauwd over zoveel ondankbaarheid. Maar de mooi afgegraaide malse wijngaarden waren nu de ideale biotoop om de dode wijnranken te rooien en te vervangen door nieuwe enten.



Roaien van de dode wijnranken in het voorjaar

Na 35 dagen Nieuw-Zeeland werd onze agenda plots voller dan de parking van een Colruyt op zaterdagvoormiddag. Van een pensioenwaardig bestaan was geen sprake meer. Integendeel: het nieuwe EWOP-seizoen eiste een stevige dosis voorbereiding en organisatie, de wintersnoei in

Sarrians moest nog afgerond worden, een "klein" tussendoortje naar Oostenrijk diende ingepland te worden, en de voorbereiding van de Laudun-happening met de Baronie Gent slopte meer tijd op dan oorspronkelijk voorzien. Ook de botteling van de witte Clos en beide Folies moest eind april gefinaliseerd worden.



we verliezen nooit onze lach in een beschutte werkplaats

Alsof dat nog niet voldoende was, werden we tussendoor overrompeld door talrijke amicale verplichtingen van culinaire en vinologische aard. Een mens moet soms offers brengen. Die verplichtingen brachten ons zowat overal in Vlaanderen, waar Clos des Frères meermaals de vedette speelde en wij ons gewillig lieten meeslepen in zijn schaduw.

Ook voor ons werd de lente dus heet, heftig en verrassend onverenigbaar met het begrip 'pensioen'. Het tempo en de inhoud van onze dagen deden ons regelmatig terugdenken aan de gloriëdagen bij Solidariteit voor het Gezin, met als verschil dat er nu beduidend meer wijn en aanzienlijk minder vergaderingen aan te pas kwamen.

In diezelfde periode kwam Jérémy naar Gent afgezakt om de gewijzigde situatie met onze importeurs definitief te bespreken en vast te leggen: Wijnimport Van Hende voor de wijnen van Clos des Frères en Rabovins voor de wijnen van Domaine de la Ganse. Ook dat vereiste overleg, afstemming en een glas wijn hier en daar.



Samen met Jérémy aan de Belgische kust op 18 mei 2026

De lente, of wat men hier in de Provence tegenwoordig als een vrijblijvende opwarming voor de hel beschouwt, denderde vrolijk verder door Sarrians en omstreken. Toen de zomer uiteindelijk officieel van start ging, leek iemand de thermostaat van de aarde op "pizzaoven" te hebben gezet. Temperaturen van 35 graden waren geen uitzondering meer, maar eerder een dagelijkse aanbeveling van Meteo France om tussen 11 en 22 uur vooral niets nuttigs te ondernemen.

Ook België deed opmerkelijk zijn best. Het fraaie Laudun-weekend met de Baronie Gent van de Commanderie in zaal Breughel werd een groot succes en vormde de ideale opwarming voor een zomer vol activiteiten in Gent en ver daarbuiten. Alsof we nog niet genoeg agenda-uitdagingen hadden om onze pensioenstatus compleet ongeloofwaardig te maken.



Maar het absolute hoogtepunt moest nog komen.

Eind 2025 hadden we al een save-the-date rondgestuurd voor ons grote Clos des Frères-feest. Oorspronkelijk zou dat vooral dienen om het laatste millésime aan te kondigen en op waardige wijze afscheid te nemen van een mooi hoofdstuk in ons leven. Samen met onze beste vrienden bedachten we uiteindelijk een originele formule rond de magische cijfers 65-40-25, uiteraard stijlvol verpakt in 'la vie en rose'. Waarom eenvoudig doen als het ook ingewikkeld kan?

De dagen en weken voor 19 juni 2026 waren ronduit schitterend. Blauwe hemel, zonneschijn, kabbelende wijn, fluitende vogels... kortom, alles wat in toeristische brochures staat en in het echte leven zelden klopt. Naarmate de feestdag dichterbij kwam, werden de weersvoorspellingen echter alsmaar zenuwachtiger. En terecht.

Wat begon als een idyllisch, zonovergoten feest evolueerde tegen de avond tot een natuurdocumentaire van National Geographic, afgewisseld met scènes uit Twister. Een tornado besloot namelijk exact boven onze feestlocatie zijn opwachting te maken. De in allerijl bestelde tent bleek achteraf niet zozeer een bescherming tegen slecht weer, maar eerder een kandidaat voor een enkele reis richting Mont Ventoux. Enkele auto's kregen bovendien een spontane stresstest waarvoor hun omniumverzekering achteraf bijzonder veel belangstelling toonde.

Toch werd het een onvergetelijk feest. Dankzij de bijna bovennatuurlijke improvisatiekunsten van Lieven Lootens en zijn team bleef alles wonderbaarlijk overeind, zowel letterlijk als figuurlijk. En alsof een tornado nog niet genoeg spektakel bood, zorgde de fenomenale rockact van Kurt Burgelman ervoor dat niemand zich nog afvroeg wie eigenlijk de hoofdact van de avond was: wij, de band of de storm.

Zo werden 25 jaar Clos des Frères, 40 jaar huwelijk en onze inmiddels respectabele leeftijd van 65 op een manier gevierd die niemand ooit nog zal vergeten. Vooral niet degenen die onderweg naar huis eerst hun verzekeraar moesten bellen.





Een tafel met 24 jaargangen Clos des Frères, naast een kaasbuffet van Van Tricht, een unieke locatie in Hemels&Aarde met de wonderbaarlijke keuken van Lieven, de ludieke inzet van Kurt en de twee Alain's die beiden gelukkig een goede omniumverzekering hadden.

Tijd om de focus opnieuw op de wijngaard te leggen. Nauwelijks was het feest achter de rug of onze aandacht werd alweer resoluut richting Frankrijk gestuurd. Eind juni en begin juli staan er immers meer vinologische festiviteiten op de agenda dan een gemiddelde politicus recepties bezoekt tijdens een verkiezingsjaar. Bezoekers moesten worden ontvangen, onze honneurs waargenomen aan de Wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse, de verplichte aanwezigheid op de wijnfeesten van Vacqueyras en vooral: de wijngaarden moesten nauwgezet worden gecontroleerd op de rijpingscurves van de druiven. Want nog nooit was alles zo vooruit op zijn biologische tijd. Eind juni waren de druiventrossen al gevormd en sloeg de hitte en droogte ons om de oren. Diegenen die denken dat zonder irrigatie in de zuidelijke wijngelieden van Europa de wijngaarden nog een toekomst hebben, kunnen maar liefst nu al zelfmoord plegen.



28 juni en alle volle trossen, klaar om in kleuring te gaan.

Werk genoeg dus. En dat was geen sinecure bij temperaturen die gevaarlijk dicht tegen de 40 graden in de schaduw aanschurkten. Zelfs de krekels klaagden over de hitte en zochten verkoeling.

De kleine maand die we hadden uitgetrokken om alles in goede banen te leiden, werd gelukkig onderbroken door een fantastische escapade naar Toscane met de 'choco's'. Voor wie hen niet kent: dat zijn oer-liberalen die destijds Gent mee hebben veranderd en er wonderwel in geslaagd zijn om, ondanks alles, nog steeds vrienden te blijven. Al meer dan 25 jaar dagen we elkaar uit om het liberalisme telkens opnieuw uit te vinden, ieder vanuit zijn eigen visie en overtuiging. Ik kan u verzekeren dat de resultaten van de talloze nachtelijke discussies, stevast begeleid door een goed glas wijn, niet alleen de wereld een beter perspectief zouden bieden, maar vooral aantonen dat het liberalisme nooit mag sterven. Al was het maar omdat niemand anders het na drie flessen wijn nog wil verdedigen. Het moet niet 'anders', het moet beter!



Als vrijheidsstrijders met het hart op de juiste plaats zijn we er telkens weer van overtuigd dat we de wereld kunnen verbeteren. Zoals een van de choco's ooit opmerkte, zou VLD eigenlijk moeten staan voor *Visie, Leiderschap en Durf*. Een prachtige gedachte. Was het maar waar. Maar goed, wellicht is het precies daarom dat het uiteindelijk iets 'anders' is geworden.

Na deze mentale bevrijding in Toscane wierpen we ons vol enthousiasme op onze volgende missie: de promotie van onze wijnen bij de Belgische toerist. Heel wat vrienden vonden opnieuw de weg naar de Zuidelijke Rhône. Als ambassadeur van de Rhônewijnen in Vlaanderen doet mij dat bijzonder veel plezier. Wij zetten dan ook graag alle registers open om de wonderbaarlijke streek rond de Mont Ventoux als een onvergetelijke ervaring in hun geheugen te griffen. En als dat niet lukt met het landschap, dan proberen we het gewoon met een extra fles wijn. En daarin blijkt de kwaliteit van Clos des Frères en Folie des Frères perfect voor te dienen.





Si tu aimes le vin, tu auras des copains

Uiteraard werd er bij deze woestijntemperaturen niet alleen gefeest en gevierd, maar ook gewerkt en werkzaamheden ingepland. De wijnranken hadden namelijk weinig boodschap aan onze sociale agenda en bleven onverstoort hun eigen ritme volgen.

Door de aanhoudende droogte en hitte merkten we dat de wijngaarden zichzelf verrassend goed reguleerden. Een *vendange verte* was daardoor helemaal niet nodig. De natuur had immers zelf al beslist dat alleen de meest gemotiveerde druiven mochten blijven hangen. Darwinisme, maar dan voor wijnstokken.

Wat we wél voor het eerst moesten doen, was de vers aangeplante twijgen beschermen tegen de meedogenloze hitte. Binnen de biodynamische filosofie van onze wijncultuur grepen we terug naar de meest eenvoudige en natuurlijke methode denkbaar: schaduw creëren en vocht capteren. Vooral de oppervlakkige wortels moesten worden beschermd tegen uitdroging, want die kregen het harder te verduren dan een toerist die denkt de Mont Ventoux te beklimmen bij 38 graden.

Daarom bouwden we rond de jonge aanplant kleine tentjes van oude wijntakken. Deze geïmproviseerde vijfsterrenresorts zorgden ervoor dat de koelte van de nacht en de dauw van de ochtend maximaal werden vastgehouden. Het resultaat was een beschutte omgeving waarin de jonge planten de hitte beter konden trotseren zonder voortdurend naar een glas water te verlangen.

Het was een bijzonder arbeidsintensieve klus die heel wat manuren opslopte. Toen we tussen de takken en de stenen rondkropen, vroegen we ons meer dan eens af of we wijnbouwers waren geworden of landschapsarchitecten voor dwergplanten.

Achteraf bekeken bleek de inspanning echter meer dan de moeite waard. In combinatie met een zorgvuldig gecontroleerde druppelirrigatie werd de natuurlijke mortaliteit van de jonge aanplant vrijwel volledig geëlimineerd. Ondanks temperaturen die eerder deden denken aan de rand van de

Sahara dan aan de Zuidelijke Rhône, konden we vaststellen dat geen enkele jonge scheut het leven liet. Een resultaat waar zelfs de meest doorgewinterde wijnstok nurseryman tevreden mee zou zijn. Thuiszorg op de wijngaard heeft een vorm gekregen.



Een beschermende methodiek voor jonge aanplanten met oude wijntwijgen

Toen we onze jaarlijkse juli-missie hadden afgerond en volledig waren uitgedroogd door het tropische microklimaat van de Zuidelijke Rhône, was het tijd om terug te keren naar Gent voor andere verplichtingen. Ook wijnbouwers kunnen niet eeuwig tussen de wijnranken schuilen voor de realiteit.

Tijdens onze laatste inspectieronde in de wijngaarden op 19 juli 2026 bleek dat de *véraison* al volop was begonnen. Nog nooit was de verkleuring van de druiven zo vroeg op gang gekomen. Het eerste record van het nieuwe millésime was meteen een feit. De vroegrijpe syrah kleurde reeds diep rood, terwijl ook de grenache de eerste tekenen van rijping vertoonde. De natuur had haar besluit genomen en maakte ons onmiddellijk duidelijk wie hier eigenlijk de agenda bepaalt.



Grenache op 19 juli 2026



Syrah op 19 juli 2026



Cinsault op 19 juli 2026

Dat betekende echter ook dat de oogst mogelijk al vanaf half augustus zou kunnen starten. Organisatorisch was dat geen prettig vooruitzicht. Wij hadden immers gepland om pas op 23 augustus opnieuw naar Sarrians af te zakken voor de start van de oogst van 2026. Professionele, familiale en sociale verplichtingen hadden onze agenda ondertussen zo dichtgetimmerd dat enige flexibiliteit ongeveer even waarschijnlijk was als een parlementair budgettair debat dat binnen de voorziene tijd wordt afgerond.

En dus stak ook dit jaar opnieuw dezelfde stress de kop op.

De natuur dicteert. De wijnbouwer redeneert. En ik, als Gentenaar, raak er nerveus van en geraakt gegeneerd.

Elk jaar schuift de plukdatum verder naar voren.

Elk jaar wordt een nieuw record verbroken.

Elk jaar mis ik de start van de oogst van de witte druiven.

Elk jaar zit ik gekluisterd aan de WhatsApp-berichten van Jérémy.

Elk jaar probeer ik uit drie woorden, twee foto's en een duim omhoog een volledige oogstplanning te reconstrueren.

En elk jaar slaan de zenuwen opnieuw toe.

Ook dit jaar was daarop geen uitzondering. Opgejaagd als een leeuw die zijn territorium moet verdedigen, koersten we op 23 augustus richting Sarrians, terwijl we maar al te goed wisten dat de pluk van de muscatdruiven reeds op 18 augustus was gestart. Vijf dagen eerder dus. Een gegeven dat me in Gent ongeveer evenveel rust bezorgde als een brandalarm tijdens een middagdutje.

Volgens de lokale wijnbouwers was zo'n vroege start nog nooit voorgekomen in de Zuidelijke Rhône. Opnieuw een record. Opnieuw historisch. Opnieuw een bewijs dat klimaatverandering geen theoretisch concept is dat in conferentiezalen wordt besproken, maar iets wat zich gewoon afspeelt tussen de wijnranken. Toen we 25 jaar geleden begonnen met wijnbouw, was de start van de pluk half september. Vandaag 25 jaar later is dit met bijna een maand vervroegd. De klimaatontkenners zijn ziende blind!

Ondertussen heeft het sinds mei (op enkele druppeltjes van de engelen na) niet meer geregend!

De oogst van 2026

Na het jaarlijkse familieweekend van de familie Lefevere in de Hoge Venen, waar we met veel geluk en enig gevoel voor overdrijving de grootste natuurramp uit de Belgische geschiedenis hadden overleefd, snakten onze longen naar gezonde Provençaalse lucht. Al was dat uiteraard niet de echte reden waarom we op 23 augustus holderdebolder richting Sarrians trokken.

De echte aanleiding luisterde naar de naam Jérémy, die ons de weken voordien bescheiden had gecommuniceerd met steeds kortere berichtjes over de lopende werkzaamheden. Hij was op 18 augustus al gestart met de oogst van de muscatdruiven voor onze Beaumes-de-Venise. Vervolgens werden alle wijnbouwkundige wetten vrolijk genegeerd en gingen ook verschillende

clairette-percelen onder de snoeischaar. Normaal behoren die tot de laatste witte druiven die worden geoogst, maar blijkbaar had moeder natuur deze memo niet ontvangen. Daarbovenop kwam ook nog eens alle grenache blanc & bourboulenc binnen, terwijl viognier en roussanne (de meest vroegrijpe witte druiven) nog niet aan de orde waren. De wereld op z'n kop.

Toen ik mij op 24 augustus in de cave aanmeldde, waren al drie cuves witte wijn lustig aan het fermenteren. Jérémy's glimlach bij mijn aankomst leek verdacht veel op die van een drenkeling die plots een reddingsboot ziet verschijnen. En toch was hij opgewekt en redelijk in zijn doen voor de tijd van het jaar.

Gelukkig zat het lot, na eerdere pogingen om ons weg te blazen, te verdrinken en uit te drogen, deze keer een beetje aan onze kant.

De voorbije maanden was de natuur namelijk meedogenloos geweest. De wijngaarden hadden afgezien als marathonlopers die per vergissing in de Sahara waren terechtgekomen. Elke druppel water werd gekoesterd alsof het een fles Romanée-Conti betrof en de wijnstokken leken hun laatste reserves aan te spreken om nog enigszins presentabel te blijven.

Maar toen gebeurde er iets wat in de Zuidelijke Rhône tegenwoordig bijna onder de categorie wonderen valt. Op 21 en 22 augustus trok een stevige storm over het Middellandse Zeegebied en werd maar liefst 120 liter regen per vierkante meter uit de hemel gegooid. Voor de lokale bevolking was het aanleiding om lachend paraplu's op te zoeken. Voor de wijnbouwers was het ongeveer hetzelfde als een onverwachte erfenis van een rijke, onbekende oom.

Toegegeven, wij hadden onze beste percelen tijdens de droogte al 's nachts geïrrigeerd. Daardoor waren we gespaard gebleven van het gevreesde stilvallen van de fotosynthese, een situatie waarbij zelfs druiven geen zin meer hebben om druif te zijn. Maar ook voor ons kwam deze regen als een godsgeschenk.

De volledige wijnsector in de Zuidelijke Rhône haalde opgelucht adem. Voor het eerst in maanden zag je wijnbouwers opnieuw rechtop lopen in plaats van voortdurend bezorgd naar de hemel te staren alsof ze persoonlijk een onderhoudsgesprek met Sint-Pieter wilden aanvragen.

De regen gaf niet alleen de wijnstokken wat zuurstof, maar bood ook de druiven een tweede leven. Ze konden opnieuw wat zwellen en, minstens even belangrijk, weer zuren aanmaken. Dat laatste dreigde namelijk het zwakke punt van millésime 2026 te worden. De zomer had zoveel suiker geproduceerd dat sommige analyses eerder deden denken aan een dessertkaart dan aan een toekomstige wijn.



Wonderbaarlijke mooie clairette, syrah en bourboulenc

Dankzij deze tweedaagse regenbui mochten we die bezorgdheid grotendeels opbergen. Toen we in onze geliefde wijnbiotoop aankwamen, zagen we hoe de wijngaarden letterlijk waren herrezen. De bladeren glansden, de druiven ogen weer vitaal en de stokken straalden een gezondheid uit die enkele dagen eerder nog ondenkbaar leek.

Alsof de natuur, na maanden van pesterijen, plots had besloten zich te verontschuldigen. Al vermoeden we ondertussen dat ze gewoon even op adem kwam voor de volgende verrassingen. Want uiteindelijk heeft het opnieuw niet meer geregend tot 1 oktober 2026.



Stralende natuur met zicht op de Ventoux met blakende wijngaarden van counoise, getrokken net voor ons deur bij aankomst in Sarrians op 23 augustus 2026

Omdat we dit jaar voor het eerst zonder cavist werkten, was mijn rol plots geëvolueerd van "gepensioneerde adviseur" naar "man die verantwoordelijk wordt gehouden als het fout loopt". Alle analyses, staalnames, fermentatiemetingen en controlewerkzaamheden kwamen zonder pardon op mijn bord terecht. Ook de beslissingen rond remuages en déléstages werden mee door mij aangestuurd, uiteraard steeds in nauw overleg met Jérémy.

Zelfs het tweewekelijkse overleg met onze oenoloog Thomas Oui behoorde voortaan tot mijn takenpakket. Zijn adviezen moesten immers niet alleen begrepen, maar ook daadwerkelijk uitgevoerd worden. En zoals elke wijnmaker weet, bevindt zich tussen theorie en praktijk vaak een ravijn waar complete oogsten in kunnen verdwijnen.

Terwijl Jérémy voortdurend pendelde tussen wijngaard en kelder en zich ontpopte tot een tractorist van Formule 1-kaliber, moesten Kamel en ik ervoor zorgen dat tonnen druiven op het juiste moment in de juiste cuves terechtkwamen en vooral niet veranderden in een biologisch experiment bij een verkeerde temperatuur.

Dat we op zo'n cruciaal moment geen tractorist meer hadden, was overigens een rechtstreeks gevolg van ons fantastisch sociaal systeem. Onze vaste tractorchauffeur had immers besloten

zijn pas verworven vaderschap maximaal te beleven en zijn vaderschapsverlof... precies tijdens de pluk op te nemen. Op zich een nobele gedachte. Alleen komt dat in de wijnbouw ongeveer overeen met een brandweerman die besluit drie weken verlof te nemen zodra hij de eerste rookpluim ziet opstijgen in de chaos van de Hoge Venen. Sociale bescherming is een prachtig goed, maar wanneer ze evolueert naar een persoonlijke hangmat, wordt planning voor de risiconemende ondernemer een theoretisch concept. De sociale slinger is te ver doorgeslaan. Het resultaat zal uiteindelijk zijn dat hij niet meer moet terugkomen en zijn geluk kan zoeken op die andere hangmat: de werkloosheidsuitkering. Of hoe een systeem zichzelf ondergraaft.

Het gevolg was dat Jérémy plots drie functies tegelijk mocht uitoefenen: tractorist, wijngaardmanager en keldermeester. Zijn werkdagen begonnen bij zonsopgang en eindigden ergens tussen de sterrenhemel en de ochtenddauw van de volgende dag. Dat ik enige rust, structuur en administratieve ondersteuning kon brengen, was dan ook meer dan welkom.

Gelukkig kregen we versterking van Olivier Gras van Domaine Prat Sura, een voormalige stagiair van Jérémy die waarschijnlijk niet beseftte wat hem te wachten stond toen hij zijn telefoon opnam. Na een spoedopleiding "plukmachine besturen voor gevorderde beginners" werd hij losgelaten op de nachtelijke oogst. Ter bescherming van de kwaliteit van de oogst en de lagere nachttemperaturen oogsten wij machinaal enkel 's nachts. Wonder boven wonder oogste hij meer druiven dan wijngaardpalen, waardoor er effectief ook 's nachts kon worden geplukt voor de eenvoudigere cuvées en bevriende wijnbouwers. Hij was dit jaar van goudwaarde.

Dankzij die onverwachte reddingsboei kon Jérémy af en toe zelfs enkele uren slapen. Een luxe die tijdens de oogst ongeveer dezelfde zeldzaamheidswaarde heeft als een fles Château Rayas in de rekken van den Aldi.

De week van 24 tot en met 28 augustus stond volledig in het teken van de oogst van de witte druiven. Voor ons is dat een bijzonder belangrijke periode, omdat we stilaan uitgroeien tot echte specialisten in witte Vacqueyras-wijnen. En daar zijn we stiekem, of beter gezegd openlijk, behoorlijk trots op.

Je moet weten dat binnen de appellatie Vacqueyras de productie van witte wijn nauwelijks 15% van de totale oogst vertegenwoordigt. Bij Domaine Les Ondines ligt dat aandeel echter net boven de 33%. Wij zwemmen dus vrolijk tegen de stroom in. Dat is niet altijd verstandig, maar in dit geval wel bijzonder boeiend. Eigenzinnigheid hebben Jérémy en ik prettig gemeen.

We schamen ons dan ook allerminst om onze kroon voorzichtig richting Châteauneuf-du-Pape te schuiven. Zeker op het vlak van prijs-kwaliteitverhouding scoren wij vaak beter, nochtans met een gelijkaardige waaier aan druivenrassen: clairette, grenache blanc, bourboulenc, viognier, roussanne en sinds kort ook vermentino. Die laatste druif voelt zich trouwens uitstekend thuis in warme en droge omstandigheden en zal naar alle waarschijnlijkheid binnenkort officieel worden toegelaten binnen de appellatie. Een teken dat zelfs eeuwenoude wijntradities af en toe moeten toegeven dat de thermometer tegenwoordig andere plannen heeft.

Opmerkelijk is dat wij, met uitzondering van de viognier, onze druiven niet afzonderlijk vinifiëren, maar per terroir. We hanteren bewust het principe van co-fermentatie, waarbij verschillende druivenrassen samen vergisten en elkaar aromatisch versterken. Het resultaat is een grotere complexiteit, meer diepgang en vooral een wijn die veel interessanter wordt dan de som van haar afzonderlijke onderdelen.

Ook op het vlak van zuren biedt deze aanpak enorme voordelen. Druiven met een bescheidener zuurgehalte worden ondersteund door variëteiten die van nature meer frisheid meebrengen of die bewust iets vroeger op hun rijpingscurve worden geoogst. Het blijft een subtiel evenwichtsspel tussen rijpheid, fraîcheur en aromatische rijkdom. Wijn maken is uiteindelijk een beetje zoals politiek bedrijven: het draait allemaal om ideale coalities. Alleen zijn onze wijncoalities doorgaans stabiel en leveren ze aanzienlijk betere resultaten op. Daarom vergelijk ik liever een wijnbouwer met een kunstschilder, waarbij zijn kleurenpalet bestaat uit zijn druivenvariëteiten.



Prachtige witte grenache blanc, onderhevig aan een strenge selectie

Wanneer we de most vervolgens twee à drie dagen koud laten macereren alvorens de fermentatie volledig los te laten, gebeurt er iets magisch. Aroma's van bloemen, citrus, wit steenfruit en zuiderse kruiden beginnen zich langzaam te ontwikkelen. Op zulke momenten vergeet je de hitte, de stress en de rugpijn van de pluk. Dan ruikt een gistkuip plots naar schoonheid, geluk en toekomst.

Uiteraard begint alles met de kwaliteit van de druiven. En daar mogen we zonder valse bescheidenheid over zeggen dat het millésime 2026 alle ingrediënten in zich heeft om een uitzonderlijk jaar voor witte wijnen te worden.

Ik sloot mijn eerste oogstweek dan ook af in een staat van bijna kinderlijke euforie. De doemscenario's van uitgedroogde druiven, overrijpe aroma's en wijnen met een coca-cola-achtig karakter verdwenen definitief naar de achtergrond. De natuur had ons wekenlang angst aangejaagd, maar bleek uiteindelijk toch nog genadig.

De geur van het prachtig gistende witte sap bracht mij aan het dromen. Van grote wijnen. Van tevreden klanten. Van mooie proeverijen. En misschien zelfs van een paar extra punten in de wijnpers. Al is dit laatste afhankelijk van het aantal ingezonden flessen op de juiste datum, dat we vaak vergeten wanneer we dan volop weer met de schapen bezig zijn.

Het dag- en nachtwerk van die eerste week voelde plots verrassend licht aan. De vermoeidheid bleef aanwezig, maar kreeg een zoete smaak. De stress die bij de eerste druif van de oogst altijd

onvermijdelijk toeslaat, verdween als sneeuw voor de zon. Of beter gezegd: als een ijsblokje in een ideale, maar te warme, Rhône-zomer.

Omdat de witte druiven, zonder enige uitzondering, van uitzonderlijke kwaliteit waren, hebben we vrijwel onmiddellijk beslist om zes demi-muid-vaten van 600 liter te vullen met vers wit druivensap, waarvan drie splinternieuwe. Op die manier kon een deel van de fermentatie op hout plaatsvinden. De rest bleef netjes in inoxcuves, waar de frisheid en puurheid van het fruit maximaal bewaard blijven.

Die keuze maken we niet zomaar. Het hout wordt uitsluitend ingezet voor de top cuvées: het *Passion*-gamma van Jérémy en uiteraard ook de witte Clos des Frères. Voor die laatste reserveerden we zelfs een bijzondere demi-muid met viognier op nieuwe eik. Een wijnmaker moet af en toe durven dromen. En als het lukt, mag hij er achteraf ook een beetje over opscheppen.



Fermentatie op nieuwe eik voor onze witte topwijnen

Het doel is vanzelfsprekend om nog meer complexiteit, diepgang en bewaarpotentieel in de wijn te brengen. Hout mag nooit de hoofdrol spelen, maar wel een uitstekende figurant zijn die op het juiste moment het verschil maakt. Zoals een goede scheidsrechter in een voetbalwedstrijd: nauwelijks zichtbaar, maar onmisbaar wanneer alles perfect loopt.

Uiteraard brengt dit extra werk met zich mee. De afzonderlijke opvolging van de vaten, het proeven, het controleren van de fermentaties en het voortdurend bewaken van het evenwicht tussen fruit, hout en elegantie vragen tijd, kennis en vooral veel geduld. Maar een kunstwerk ontstaat nu eenmaal niet vanzelf.

Je zou denken dat iemand die midden in de drukste oogstperiode van het jaar zit, zijn agenda angstvallig vrijhoudt van alle overbodige activiteiten. Maar wie Jérémy een beetje kent, weet dat de wetenschap van de logica bij hem op een andere manier wordt ingevuld. Als master in de wiskunde en statistiek zou je van hem anders verwachten. Alsof pompen, wijnpersen, analyses, tractoren, ontritsingmachines, oogstplanning en een chronisch slaaptekort nog niet voldoende uitdagingen vormen, vindt hij stevast ergens een gaatje om er ook nog een feestje tussenin te gooien.



Een erebetoon aan Coco tijdens de pluk moet altijd kunnen, volgens Jérémy

Het siert hem dat hij de herinnering aan Coco levend wil houden. Dat doet hij niet alleen door Domaine de la Ganse integraal over te nemen en vervolgens zonder verpinken een kwart van zijn cave ter beschikking te stellen voor haar wijnen. Nee, hij organiseert ook op regelmatige basis een "Apéro de Coco" op het voorplein van Domaine les Ondines.

Tijdens de zomer zijn die avonden een prachtige combinatie van emotie, gezelligheid, muziek, vrienden, klanten, foodtrucks en goede wijn. Iedereen keert huiswaarts met een glimlach en een warm gevoel. Tijdens de pluk krijgen dezelfde evenementen echter een licht surrealistisch karakter.

Dan worden ze georganiseerd op een moment waarop de volledige ploeg eigenlijk al op reservetijd draait. Honderden mensen zakken af naar Domaine les Ondines, wat uiteraard fantastisch is voor de wijnverkoop. Tegelijk betekent het voor het organisatie-team een logistieke uitdaging die ergens zweeft tussen een volksfeest en een gecontroleerde noodsituatie.

Want terwijl de laatste gasten nog genieten van een glas wijn en een laatste dans, weet iedereen dat enkele uren later de wekker alweer genadeloos zal aflopen. Druiven trekken zich immers niets aan van katernmanagement.

De day-after levert dan ook soms hilarische taferelen op. Terwijl de pompen gestart moeten worden, cuves gecontroleerd moeten worden en analyses wachten op interpretatie, lopen hier en daar enkele medewerkers rond met de vastberaden blik van mensen die zichzelf proberen te overtuigen dat drie uur slaap eigenlijk ruim voldoende is, niet in het minst de gastheer zelf.

De herinnering aan Coco levend houden, omringd door haar wijnen en gedeeld met vrienden, klanten en liefhebbers, blijft een bijzonder nobel initiatief. En telkens opnieuw blijkt zo'n Apéro de Coco een welkom moment van menselijkheid en reflexie. Op die momenten staat de tijd even stil en slaagt Jérémy er opnieuw in om iedereen te verrassen. Niet alleen als wijnmaker, organisator,

en ondernemer, maar vooral als iemand die begrijpt dat wijn uiteindelijk over mensen gaat. Zelfs wanneer die mensen de volgende ochtend om zes uur alweer tussen de gistende cuves moeten staan.

Ondertussen zijn we in de eerste week van september beland en melden de eerste syrahs zich aan de poort van de wijnkelder. Gelukkig brengen ze beter nieuws mee dan de gemiddelde elektriciteitsfactuur. Al bij de eerste analyses worden we er kwalitatief bijzonder vrolijk van. Over de rendementen daarentegen valt iets minder uitbundig te jubelen.

Bij de witte wijnen hebben we zelfs een productie die ongeveer 15% hoger ligt dan vorig jaar. Voor de rode wijnen vertelt het verhaal zich echter heel anders. Daar moeten we vrede nemen met een daling van zowat 10%. De rode druivenrassen hebben duidelijk besloten zich bijzonder gevoelig op te stellen tegenover de uitzonderlijke klimatologische omstandigheden. Terwijl de witte variëteiten nog enig optimisme aan de dag legden, kozen de rode ervoor om hun productie fors terug te schroeven.

Vanaf de eerste lading syrah was het potentieel onmiddellijk zichtbaar. Kleine trossen, geconcentreerd sap, dikke schillen, fraaie zuurgehaltes en een sanitaire toestand waar zelfs een directeur van een thuiszorgbedrijf tevreden mee zou zijn. Dit waren druiven die niet de ambitie hadden om veel te produceren, maar wel om indruk te maken.



Streng triage van de manueel geplukte syrah op de trilband

Waar we normaal zonder moeite drie grote cuves van 120 hectoliter met syrah vullen, moesten we dit jaar alle beschikbare druiven bijeen schrapen om er twee vol te krijgen. Tegen het einde van de eerste week van september was bovendien alle syrah al geoogst. Opnieuw een record; het derde. Stilaan beginnen de oogstdata zo vroeg te vallen dat we binnenkort tijdens de julimaand zullen moeten beginnen plukken.

Toch is er één uitzondering op deze haastige race tegen de kalender.

De parcellaire syrahs die bestemd zijn voor Clos des Frères blijven nog een week langer hangen. Deze druiven worden immers niet ontrist. De steeltjes maken integraal deel uit van de vinificatie en moeten daarom perfect bruin en rijp zijn. Groene steeltjes (en dito groene tannine) leveren immers evenveel elegantie op als een accordeonconcert tijdens een hardrockfestival.

Pas wanneer ook de steeltjes volledig klaar zijn voor hun glorieuze bijdrage aan het eindresultaat, zullen deze syrahs samen met de beste grenaches in co-fermentatie de cuves ingaan. Daarom beslissen we nog een week geduldig te wachten. Een beslissing die in de wijnbouw meestal getuigt van wijsheid en/of van optimisme. De ervaring van het verleden bepaalt deze wijsheid, terwijl het optimisme ingebakken zit in elke rechtschapen liberaal.

Ik moet toegeven dat er in 2026 nauwelijks sprake is van oogststress. De pluk verloopt rustig, gestructureerd en perceel per perceel. Onze manuele plukploeg van zestien personen doet haar werk op een haast bewonderenswaardige manier: professioneel, efficiënt en zonder overbodige paniek. Een zeldzaamheid tegenwoordig.

De voornaamste oorzaak is ongetwijfeld het stabiele klimaat. Geen regen in aantocht, geen klimatologische verrassingen, geen hagel, geen stormen en zelfs geen mistral die zich geroepen voelt om de boel op stelten te zetten. De weersomstandigheden zijn gewoonweg ideaal en doen mij sterk terugdenken aan onze eerste oogst in 2001.

Ook toen trokken we met de vingers in de neus van perceel naar perceel en kregen we perfect rijpe druiven aangereikt alsof Bacchus persoonlijk over de wijngaarden had gewaakt. 2001 werd uiteindelijk een uitzonderlijk jaar in de Rhône, wat voorzichtig doet vermoeden dat 2026 wel eens dezelfde richting kan uitgaan.



Dagelijks ochtendzicht: als motivatie om zo naar het werk te gaan, kan dat tellen

Voorzichtig, want een wijnbouwer die te vroeg begint te juichen, wordt meestal door de natuur terechtgewezen. We wachten daarom nog even met definitieve conclusies. De grenaches moeten immers nog geoogst worden en die druif heeft de vervelende gewoonte om op het laatste moment nog te verrassen in welke zin ook. Hoe dan ook blijft grenache onze belangrijkste variëteit en de ruggengraat van onze mooiste wijnen. We hebben tijd en sommige grenachepercelen zijn fenologisch nog niet volrijp. De week van 14 september ging op dat vlak dan ook doorslaggevend worden.

We konden natuurlijk niet blijven doen alsof we onverwoestbare oogstmachines waren. Dus besloten Swaasi en ik even op de pauzeknop te drukken, de balans op te maken en vooral: opnieuw zuurstof te happen. Het excuus was snel gevonden. Onze boezemvrienden Henk & Tania

nodigden ons uit aan de Côte d'Azur, een aanbod dat je alleen weigert als je dringend een psychologische evaluatie nodig hebt.

Amper anderhalf uur rijden later bevonden we ons in de natuurlijke habitat van rosé, luxejachten en mensen die eruitzien alsof ze nooit een regenjas hebben moeten kopen. In de contreien waar Brigitte Bardot ooit geschiedenis schreef en generaties mannen hun concentratie verloren, konden we samen met een bende vrienden de wijnoogst even uit ons hoofd zetten.



Drie dagen lang genoten we van de schoonheid van de kabbelende Middellandse Zee, badend in een zon die duidelijk niet had gehoord van energiebesparing. Er werd gegeten, gedronken, gelachen en vooral niet gesproken over densiteiten, gistingen of andere onderwerpen die normaal onze dagen beheersten.

Zoals altijd wanneer je het echt naar je zin hebt, vlogen de drie dagen voorbij. Maar de batterijen waren opnieuw opgeladen en de motor draaide weer als nieuw. Sterker nog: amper enkele uren na onze thuiskomst stond ik alweer met een meetcilinder in de hand de densiteiten van de wijnen te controleren. Sommige mensen keren ontspannen terug van vakantie. Een wijnbouwer hervalt gewoon onmiddellijk in zijn oude gewoontes. Gelukkig was dit het moment om de witte Clos te finaliseren.



Een gelukkige wijnbouwer voor zijn nieuwe cuve met de basis van de witte Clos 2026

Ondertussen draait het werk in de cave onverstoord verder. Sterker nog, we zijn zelfs al gestart met de eerste *décuvages* van de syrah. Daarbij worden de wijn en de vaste bestanddelen (most) van elkaar gescheiden, waarna de most naar de pers wordt overgebracht en de perswijn opnieuw met de vrije uitloopwijn wordt samengevoegd.

Dat we reeds tijdens de tweede week van september syrah kunnen *décuvëren*, is opnieuw een record. Het vierde! Nochtans voelen we geen enkele noodzaak om het proces te forceren. De fermentaties zijn simpelweg razendsnel verlopen. Na amper twee weken bleek de gisting volledig afgerond en had een langere maceratie geen enkele toegevoegde waarde meer.

Integendeel zelfs.

De druiven waren dermate geconcentreerd dat een bijkomende extractie de wijn alleen maar harder, stroever en minder elegant zou maken. Soms bestaat de kunst van wijn maken er niet uit méér te doen, maar juist op tijd te stoppen.

Door de most vroegtijdig van de wijn te scheiden en vervolgens zacht te persen, behouden we precies wat we zoeken: fruit, frisheid en levendigheid. De typische rokerige, kruidige en fruitige expressie van de syrah blijft daardoor volledig intact. En dat is essentieel.

Want hoe mooi syrah zich ook kan gedragen, uiteindelijk blijft zij bij ons vooral een assemblagedruif. Een uitstekende soliste misschien, maar wel eentje die pas echt schittert wanneer ze samen met haar collega's het volledige orkest vormt. En voorlopig speelt dat orkest opvallend zuiver. Dat alleen al is genoeg om een wijnbouwer tijdelijk zorgeloos te maken. Al weet elke wijnbouwer dat "tijdelijk" in september meestal niet langer duurt dan een paar dagen.





Gezellige bedrijvigheid in de wijnkelder

Terwijl wij de op de ideale rijpheid wachten van de grenache, kwam ook mijn schoonbroer Thierry (en echtgenote) op bezoek, waar we tussenin leuke culinaire opdrachten hebben vervuld. Dit zijn dan onvergetelijke momenten die de sleur van het moment perfect weten te doorbreken.

Op 14 september was het zover. Vanaf dat moment werden Clos des Frères en alle grenaches van het domein op de oogstplanning geplaatst. Op verschillende fronten zijn we in actie geschoten. Machinaal voor de Côte du Rhône-wijnen (waaronder de nieuwe Folie des Frères) en manueel voor alle cru-wijnen van het domein. Het werden drie heftige dagen, omdat de lichte mistral de rijpingscurves van alle grenaches op een zeer korte termijn de hoogte hebben ingejaagd. We willen vermijden dat een te hoge alcoholpercentage de mooi aanwezige zuren zouden verdrukken. Dus werd wachten plots geen optie. 's Nachts werd de machine in gereedheid gebracht, overdag deed onze plukploeg overuren, terwijl wij met drie klaar stonden de kelderwerkzaamheden in de juiste banen te leiden. Op drie dagen tijd werden 7 cuves gevuld met hoofdzakelijk grenache en wat mourvedre. Op woensdag 16 september werd het laatste perceel met counoise geplukt. De oogst van 2026 zit erop. Nog nooit werd de oogst zo vroeg afgerond. Het vijfde record was een feit. Het stopt niet. En het was tijd, want de natuur heeft dit jaar veel gegeven en erg geleden. Wanneer we nu na de oogst door de leeggeplukte wijngaarden wandelen, was het alsof de wijngaard ons de boodschap wilde geven dat het genoeg is geweest. Sommige wijngaarden zaten half september al in pure herfstmodus. Het is gewoonweg niet te geloven wat de klimaatsverandering met de natuur zoal doet. Vrolijk wordt je hiervan niet. Wij als wijnbouwer moeten ons constant aanpassen aan deze nieuwe realiteit en ons zelf heruitvinden om blijvend topkwaliteit te maken in deze gewijzigde omstandigheden. Dat er vele wijnbouwers er de brui aan geven, heeft niet alleen te maken met de wijncrisis in deze wereld, maar ook door steeds strengere eisen die de natuur ons oplegt. Zeker wanneer je de uitdaging aangaat om de biodynamische wijncultuur te omarmen, maakt de eerlijke symbiose met de natuur des te moeilijker. Dit gebeurt nooit kosteloos, wat de consument vaak ook niet begrijpt.



Compleet vermoeide uitgedroogde wijnranken op 21 september 2026: foto 1 viognier, foto 2: grenache, foto 3: syrah

De rust dwarrelt stilaan neer over de appellatie. Niet iedereen is klaar met de oogst, maar aan veel ranken hangt ondertussen nog nauwelijks iets. Wie blijft twijfelen, neemt straks alcoholpercentages mee naar de cuves waar zelfs een gemiddelde amaretto spontaan onzeker van wordt. De zon blijft immers meedogenloos schijnen en de temperaturen zweven nog altijd moeiteloos rond de dertig graden.

Ik zie heel wat coöperanten opnieuw bijzonder eigenaardige dingen doen, maar intussen kijken we daar al lang niet meer van op. Zelfs de notoire laatplukker van Château des Tours is volop bezig met oogsten. Dat zegt eigenlijk alles.

Ook in de cave is de koortsachtige bedrijvigheid teruggevallen naar een normaler niveau. De wijnen mogen nu rustig macereren en geleidelijk hun eigen profiel vormen. De temperatuurcontrole speelt daarbij een absolute sleutelrol. Om dat proces te beheren hoeven we gelukkig niet permanent met drie paraat te staan.

Ik heb met Jérémy afgesproken dat ik, na een maand intensief meedraaien, even de stekker eruit trek. Niet alleen omdat het werkritme behoorlijk stevig was, maar ook omdat Françoise in die

periode weinig aan mij heeft gehad, behalve misschien als sporadisch passerende huisgenoot. Een mens moet tenslotte de kerk ergens in het midden houden, en een korte vakantie hadden we allebei meer dan verdiend.

Deze keer werd Andorra onze bestemming. Een opmerkelijke keuze voor mensen die tussen bergen druiven wonen en besloten hadden hun rust te gaan zoeken tussen... bergen. Het voorspel samen met Rudi & Ann in Servian en het naspel in Likoké waren telkens intense hoogtepunten van culinair, amicaal en human genot. Het zijn van die momenten waarvan je weet waarom we leven en waarvoor we leven.

Op 29 september meldde ik mij opnieuw aan in de cave, gewapend met een stapel achterstallige notities en de stille hoop dat de voorbije vijf dagen niemand al te creatieve beslissingen had genomen zonder ze te registreren. Zoals wel vaker tijdens de pluk was de administratie enigszins achteropgeraakt. Een logisch fenomeen wanneer iedereen tegelijkertijd wijnmaker, schaapsherder, tractorist, logistiek verantwoordelijke en occasioneel brandweerman moet zijn.

Op woensdag 30 september volgde de traditionele grote check-up van alle cuves samen met onze oenoloog Thomas. Dat blijft telkens een spannend moment. Een beetje zoals het ophalen van een schoolrapport, alleen hangt er geen schooljaar van af, maar wel een volledige oogst. Gelukkig waren zowel de degustatieve als de oenologische resultaten bijzonder bemoedigend. De wijnen tonen karakter, frisheid, concentratie en vooral veel meer potentieel dan de opbrengstcijfers enkele weken geleden deden vermoeden.

Na de gebruikelijke proefronde, discussies, analyses en hier en daar een bedachtzame frons boven een glas, werd ook de planning opgesteld voor de *décuvage* van minstens vijf cuves. Vroeger was dat werk nog mijn terrein. Vandaag moet ik die taak noodgedwongen overlaten aan Kamel. Niet omdat ik de theorie verleerd ben, maar omdat mijn rug ondertussen andere toekomstplannen heeft dan het versleuren van tonnen druivenmostmassa.



Kamel bij de start van een *décuvage*

Mijn rol is dus stilaan uitgespeeld. Of, diplomatischer geformuleerd, geëvolueerd van uitvoerder naar wijze raadgever. Een statuut dat vooral populair wordt naarmate men fysiek minder geschikt blijkt voor zware arbeid.

Intussen schrijven we 1 oktober en is bij praktisch alle cuves de alcoholische gisting, de eerste en belangrijkste gisting van het vinificatieproces, zo goed als afgerond. Opnieuw sneuvelt daarmee een record. Het is ondertussen al het zesde record in de tijdslijn van deze oogst. Het millésime 2026 lijkt vastbesloten om elke historische planning naar de prullenmand te verwijzen.

De natuur heeft, zoals altijd, haar eigen tempo bepaald. Wij hebben vooral geprobeerd haar bij te benen. Dat is nu eenmaal het lot van bio-wijnbouwers. Flexibiliteit is geen talent meer, maar een overlevingsstrategie. Elke wijnmaker die zichzelf een beetje ernstig neemt, weet ondertussen dat plannen vooral dienen om achteraf vast te stellen hoeveel ervan niet zijn uitgekomen.

Het leek wel alsof ook de weergoden onze bedrijvigheid nauwlettend hadden gevolgd en onderling hadden afgesproken: "Laat ze eerst maar oogsten, daarna zetten we de kraan weer open." Op 1 oktober, en ook de dag nadien, gingen de hemelsluizen voor het eerst sinds lange tijd weer volledig open. Een heerlijke regen viel neer op uitgeputte gronden die maandenlang naar water hadden gesmacht.

Er schuilt dit jaar iets van natuurlijke rechtvaardigheid in het hele verhaal. De wijngaarden hebben geleden, gevochten, zich aangepast en uiteindelijk schitterende druiven voortgebracht. Nu krijgt de bodem eindelijk terug wat hij zo lang heeft moeten ontberen. De cirkel is bijna rond.



De grote 'foudre' waarop de basis van de rode Clos 2025 minstens een jaar rijpt

Rest ons nog één belangrijke opdracht: de assemblage van de feesteditie van de rode Clos des Frères 2025. De basis van de Clos 2025 ligt nu een jaar te rijpen in één grote 'foudre'. Hij smaakt heerlijk, maar moet nog wat 'getuned' worden met wat syrah uit andere kleinere houten vaten. Dit is telkens een minutieus werk dat we met z'n drieën doen: Jérémy, Françoise en ikzelf. Hier mogen we ons hoegenaamd niet missen, want dit wordt het definitief schilderij die we op de markt zullen brengen. Meestal is dit het finale einde van mijn plukseizoen, eigenaardig genoeg steeds met de wijn van het jaar voordien.

En dat mag geen gewone wijn worden.

Vijfentwintig jaar geleden werd de eerste editie van Clos des Frères de wereld ingestuurd. Een kwart eeuw later staan we, dankzij een continue zoektocht naar kwaliteit, innovatie en perfectie, op een niveau waarvan we destijds alleen maar konden dromen. Wat ooit begon als een gewaagd

avontuur tussen droom, passie, koppigheid en een gezonde dosis naïviteit, is uitgegroeid tot een vaste waarde binnen de appellatie Vacqueyras.

De evolutie is soms zelfs wat ironisch. Waar sommigen destijds nog liever letterlijk mijn oude wijnstokken in rook zagen opgaan, staan dezelfde lokale wijnbouwers vandaag met grote ogen te kijken naar wat er uit onze cave komt. Het leven kan soms verrassend rechtvaardig zijn. Niet altijd, maar af en toe toch.

Vijfentwintig jaar geleden leek dit alles op een uit de hand gelopen hobby. Vandaag zijn we niet meer weg te denken uit het aanbod van Vacqueyras.

Toen velen dachten dat na mijn politieke carrière, gecombineerd met mijn steeds groeiende professionele activiteiten, de wijnbouw wel zou reduceren tot een soort rustgevend onthaastend tijdverdrijf voor vrije weekends, hebben ze één klein detail over het hoofd gezien.

Mensen die mij echt kennen, weten dat ik aan veel dingen kan beginnen, maar zelden om tweede te worden. Deelnemen is een mooi principe, maar winnen blijft toch de ambitie. Wanneer ik ergens mijn schouders onder zet, wil ik begrijpen, leren, verbeteren en uiteindelijk behoren tot de besten. Niet uit ijdelheid, maar uit pure obsessie voor kwaliteit en kunde.

Ik vermoed dat mijn wijnimporteur dat jaren geleden al had aangevoeld. Hij heeft toen gegokt op een eigenwijze Gentenaar met een passie voor wijn en een hardnekkig gebrek aan gevoel voor middelmatigheid. Achteraf bekeken heeft het hem geen windeieren gelegd en oogt de toekomst even rooskleurig.

Op 6 oktober stond een van de meest delicate en zenuwslopende momenten van het wijnjaar op de agenda: de assemblage van onze jubileumeditie Clos des Frères 2025. Voor de gelegenheid had ik, als een soort oenologische Sherlock Holmes, vijf zorgvuldig geselecteerde stalen uit onze houten vaten klaargezet. Samen met de wijn uit de basis-foudre zouden we deze met ons drieën blind proeven, beoordelen, verwerpen, herontdekken en opnieuw in twijfel trekken.

Dit is telkens weer het absolute orgelpunt van een heel jaar werken. Het eindexamen. De grote finale. De Champions League-finale van de wijnmakerij. Na fase 1 (overleven in de wijngaard tot aan de oogst) en fase 2 (overleven in de cave tot het einde van de vinificatie) volgt fase 3: doen alsof je exact weet wat je doet wanneer enkele tientallen vaten je verwachtingsvol aankijken.

Het doel blijft onveranderd nobel: een wijn creëren die uiteindelijk in de fles belandt en wijnliefhebbers verleidt tot het legen van die fles sneller dan oorspronkelijk gepland. Op zo'n moment zijn concentratie, geduld en volledige afwezigheid van schoonmoeders absoluut essentieel. Hier wordt niet gehaast. Hier worden carrières gemaakt of vakkundig om zeep geholpen.



De assemblage van de rode Clos 2025 met onze drieën

Het resultaat was opnieuw verrassend. De basis van Clos 2025, opgebouwd uit 80% grenache en 20% syrah, presenteerde zich krokant, levendig en heerlijk fris. Alleen miste hij wat ruggengraat en lengte. Een beetje zoals een enthousiaste marathonloper die na kilometer vijf ontdekt dat er nog zevenendertig volgen.

De eerste experimenten met extra syrah uit houten vaten brachten helaas geen wonderen. Integendeel. De wijn werd ernstiger, zwaarder en stroever.

Toen kwam de mourvèdre.

Eén enkel vat mourvèdre deed wat alle voorgaande pogingen niet konden. De wijn schoot open als vuurwerk op een dorpsfeest. Plots kwamen er lagen aroma's, spanning, diepte en een afdronk die ons gedurende enkele seconden collectief deed zwijgen. En wie drie gepassioneerden stil krijgt, heeft iets uitzonderlijks gecreëerd.

De finesse kreeg een turbo, de complexiteit een groeispurt en de glimlach aan tafel werd almaar breder. Het verdict was dan ook unaniem. Zonder discussie. Zonder stemming. Zonder tussenkomst van advocaten.

Clos des Frères 2025 wordt: 75% grenache, 15% syrah en 10% mourvèdre.

Voor het eerst in de geschiedenis sluipt mourvèdre de rode Clos binnen. Zelfs de wijn had blijkbaar begrepen dat een jubileumeditie iets extra verdient. Deze vijfentwintigste verjaardag zou geen brave heruitgave worden, maar een collector's item.

Uitgelaten door het resultaat deden we wat elke verantwoordelijke wijnmaker in zo'n situatie doet: we bezegelden het succes met een uitstekend bord eten en een stevig gevuld glas. Onderzoekers noemen dit "objectieve kwaliteitscontrole".



Zouden we tevreden zijn van het oogstjaar 2026 en de assemblage 2025?

Oogstjaar 2026 zit erop.

Het menselijk leed, de vermoeidheid, de kopzorgen en de eindeloze discussies over regen, hitte, rendementen en analyses verdwenen voor even naar de achtergrond.

Het geluk zat aan tafel.

En deze keer had het gelukkig geen reservatie nodig.

Zoals iemand anders schrijft bij het einde van zijn schrijfsel: tot de noaste kier!



Erwin Devriendt
Sarrians, 7 oktober 2026