

Millésime 2025

Een wijnjaar om te 'vieren'

of hoe een wijnjaar vol extremen plotseling extreem mooi kan zijn



Het is weer zover. De tijd vliegt als een meteor door ons leven. We hebben amper de vorige oogst overleefd of het nieuwe millésime roept al naar nieuwe aandacht. Zo zit de eeuwige cirkel van de biologische wijnbouw in mekaar. Een gepassioneerde wijnbouwer kent geen rust en is constant bezig met de toekomst. Want de onverzadigde drijfveer van een ambitieuze wijnbouwer blijft steeds dat hij zijn beste wijn nog moet maken. Dus ook dit jaar moet het een bijzonder wijnjaar worden. Niet in het minst omdat deze wijnoogst onze 25^{ste} is. 27 jaar geleden zijn we neergestreken in Sarrians om een bijkomend avontuur aan ons boeiend leven toe te voegen. Met vallen en opstaan zijn we erin geslaagd iets uit de grond te stampen waar we fier mogen over zijn. Dat drijft ons in alles wat we doen: proberen tot de besten te behoren. Voortrekker worden in de uitdagingen die we aangaan om uiteindelijk uit te monden bij tevreden klanten. Ook mijn wijnbouwverhaal is een uitzonderlijk verhaal geworden omdat dit mede wordt geschreven door een bijzondere vriendschap met Jérémy Onde. Als tandem hebben we doorheen de jaren stormen doorstaan, moeilijke momenten overwonnen, maar vooral enorme vreugde en voldoening gevonden in onze risicovolle onderneming. Vandaag behoren we tot de besten van de appellation Vacqueyras. 27 jaar geleden hebben we de handen in elkaar geslagen, hij als broekie van 24 jaar en ik als ongeleid ambitieus projectiel van 38 jaar. Beide doordrongen door een droom. Twee jaar later kwam onze eerste creatie en boorling ter wereld met Clos des Frères 2001. Een schot in de roos, waarbij ik mezelf nog steeds afvraag hoe het mogelijk was om zo'n lekkere wijn te maken als debuut. Beginnersgeluk bestaat echt. De jaren daarop kwam de ontnuchtering. Of hoe het idyllische beeld van een eigen zonovergoten wijndomein als sneeuw voor de zon wegsmelt. Grote duurzame wijn maken in het mooie Provence is pure labeur, afzien en financieel geen kattenpisp. Françoise heeft

doorheen de tijd mij steeds gevraagd waarom ik niet op koeien ben gevallen, want melk maken lijkt toch iets simpeler te zijn. Nee, wijn is nu eenmaal de mooiste uiting van de symbiose tussen cultuur en natuur, tussen biologie en sociologie, tussen bodem en lucht, tussen kunst en kunde, waar de passie ook hier het verschil kan maken. Het is ook een wijze van leven, genieten en 'savoir-vivre', dat met niets te vergelijken valt. Wijn is niet alleen een drank tegen de dorst, maar is pure geografie, geschiedenis en artistieke vrijheid in een glas. Daarom blijft de wijncultuur zo belangrijk, wat de woke-puristen ook mogen beweren. Wijn is genetisch verbonden met de mensheid en dat zal ook zo blijven zolang er creatieve mensen zijn die een epicuristische kijk hebben op de essentie van ons bestaan. Ik heb dan ook geen probleem dat de vele 'zure'-mensen in onze samenleving het maar moeten doen met azijn & water.

27 jaar later en 24 millésimes verder, heb ik niets van mijn ambitie verloren. En ondanks vandaag de wijncultuur het economisch niet gemakkelijk heeft en de wijnconsumptie dramatisch daalt, is mijn strijdvaardigheid er enkel op vooruitgegaan. Daarom wordt het wijnjaar 2025 voor ons symbolisch zo belangrijk. Niet alleen omdat we dit avontuur nu al een kwarteeuw op flessen de wereld hebben ingestuurd, maar ook omdat het voor ons het begin is van een mooie finale van ons leven. We mogen onze 25^{ste} millésime niet zomaar laten voorbijgaan. De uitzonderlijke vriendschap met Jérémy, de uitzonderlijke samenwerking met Wijnimport Van Hende, de uitzonderlijke kwalitatieve en kwantitatieve groei van ons domein, de uitzonderlijke droom die tot op vandaag pure werkelijkheid blijft, moet met dit millésime gevalideerd worden met het beste wat we ooit hebben gemaakt. Voor minder starten we niet! De toon is gezet.

Wat voorafging

Het einde van 2024 en het begin 2025 werd op vinologische wijze prachtig ingezet met de lancering van mijn eenmalig (en voor mij zeer belangrijk esthetisch) project 'Grand'. Deze uitsluitend op magnum uitgebrachte speciale cuvée is zowaar het beste wat ik ooit heb gemaakt en is een artistieke uitstap (lees experiment) buiten de normaliteit van ons vacqueyras-bestaan. Buiten de lijntjes kleuren blijft in mij ingebakken en de 'Grand' is daar een mooi voorbeeld van. De 'Grand' is een exclusief product die enkel in een paar speciaalzaken en bij mij persoonlijk te koop is, en enkel geschikt is voor echte wijnliefhebbers. Een simpele 'Vin de France' die de eigenschappen van grote Rhône en grote Bourgogne samenbrengt. Dit is nu echt geen beginnersgeluk en de vele overrompelende degustatieve commentaren zijn navenant!

In deze euforie begonnen we aan een nieuw wijnjaar, dat overspoeld werd met regenbuien en een zeer nat voorjaar in het algemeen. Echt koud is het niet geweest, maar de grote vochtigheid was andermaal een zegen voor de flora in Vacqueyras. Onze schapen genoten van deze weelderige groene biotoop en de wijnbouwers genoten van het stijgend grondwaterniveau. Vorig jaar mochten wij al niet klagen voor wat watertoevoer betrof (ondanks de heftige tropisch warme zomer), terwijl de aanvang van dit jaar zowaar moesson-allures kreeg. De wintersnoei was dus drassig en lastig, maar we hoorden niemand klagen. Door het feit dat onze schapen de tijd van hun jaar aan het doormaken waren en de frisgroene vegetatie culinair verorberde, hebben wij deze winter nul uren tractorwerk in de wijngaard moeten uitvoeren. Elke spoor van een tractorwiel stampt de biodiversiteit kapot tot een verharde zuurstofarme ondergrond, waar weinig leven kan in overleven. Door de inzet van onze schapen wordt de biodiversiteit gekoesterd en zien we de wijngaard zich quasi homeopathisch versterken. Na vijf jaar verplichte reconversie van bioteelt (sinds 2010) naar biodynamische teelt, gaan we trouwens voor het millésime 2025 voor het eerst dit label mogen dragen. Ook geen onbelangrijke mijlpaal in onze kwalitatieve groei naar de top.

Nog een reden om onze 25^{ste} millésime een bijzondere plaats te geven. Maar zoals we onderwijl gewoon zijn bij Jérémy, zijn vandaag schapen niet meer voldoende. Twee ezels hebben nu ook de troepen vervoegd. Ik hoop dat deze twee ezels geen cynische verwijzing is naar onze 27 jarige samenwerking. Hun naamgeving doet gelukkig iets anders vermoeden. Olga & Oliver zien er de gelukkigste beesten uit van deze wereld, veilig omgeven door 200 schapen die gelukkig geen naam kunnen en moeten hebben.



Olga & Oliver

De wintersnoei verliep voorspoedig en in de beste omstandigheden. Enkel de maand februari was bar koud en sneed de mistral door merg en been. Sinds het debacle van 2021 waar we op 8 april compleet werden verrast door een ongeziene koudegolf tot -4° en onze volledige oogst dreigde te verliezen, zijn we nu van mening om de snoei van de beste wijngaarden zo laat mogelijk te starten. Hoe later de snoei, hoe later de 'floraison' en dus hoe minder het risico op negatieve aprilse klimatologische grillen. Het enige probleem bij deze aanpak is het feit dat bij een warm voorjaar de nieuwe scheuten zich opdringen en de wijngaard vroegtijdig uit zijn winterslaap ontwaakt. Wanneer je dan snoeit, kwetst je de plant en hak je heftig in in de productiviteit van de ontluikende wingerd. Het is als in het leven: zoeken naar het ideaal evenwicht en de juiste timing. We hebben onze beste wijngaarden gesnoeid in maart en dit bleek achteraf een juiste keuze.



***grenache niet gesnoeid in een wijngaard
niet bewerkt door schapen***



***grenache gesnoeid op 3 maart 2025 in een wijngaard
wel bewerkt door schapen***

Terwijl de wintersnoei volop onze basisbesogne was, moesten we ook nog de botteling van de Folie des Frères-wijnen en de witte Clos des Frères-wijnen van het millésime 2024 voorbereiden en voorzien. De timing van deze botteling is altijd een moeilijke kwalitatieve oefening omdat we met de stijl van het Folie-gamma steeds de fruitexpressie van de druif beogen, terwijl de witte Clos een gastronomische basis moet hebben. Ook is het steeds een erbarmelijke vaststelling dat het ideale bottelmoment voor de wijnen, nooit overeenkomt met de ideale transportmodus naar Van Hende in België. Ook hier is het zoeken naar evenwichten, met het besef dat de pas gebottelde en mooi geëtiketteerde wijnen goed moet worden gestockeerd en dat wij in Domaine les Ondines niet over deze faciliteiten beschikken. We hebben van dit bottelmoment ook gebruik gemaakt om een bijzonder fles te produceren voor het huwelijk van de zoon van één van mijn beste vrienden. Uiteindelijk zijn alle bottelingen perfect verlopen en is het resultaat van het millésime 2024 buiten alle verwachtingen bijzonder geslaagd. Enkel de rode Clos des Frères 2024 rijpt nog op fusten en beton en zal waarschijnlijk in december zijn finaliteit in de fles krijgen.





We hebben voor wat de visie rond Folie des Frères betreft wat bijgestuurd. We hebben de laatste twee jaar (millésime 2022 en 2023) geopteerd om een wijn te maken in de filosofie van natuurwijnen zonder sulfiet, om zo de druifexpressie extreem te laten prevaleren. Folie des Frères moet qua stijl steeds een fruitbommetje zijn waar de grenache zijn uitgesproken identiteit vrijgeeft. In 2022 hebben we deze grenache uitzonderlijk vroeg geplukt om naast het fruit heel veel fraîcheur (lees zuren) te kunnen presenteren, ondanks het hoog alcoholpercentage; terwijl in het millésime 2023 het ideale fruit vroegtijdig hebben gecapteerd met een vleugje restsuiker en nul sulfiet. In beide gevallen werd Folie des Frères dus bijzonder atypisch en bracht de trouwe Folie-consument wat in de war: te veel zuurexpressie voor 2022 en een lichte pareling in de fles voor 2023. De kwaliteit van beide wijnen is fantastisch maar commercieel werd dit geen gemakkelijke opdracht voor mijn wijnimporteur Van Hende. Niet elke wijnconsument staat open voor experimenten. Dus het millésime 2024 werd als vanouds gebotteld en keert terug naar de ‘oude’ biodynamische fruitvisie van weleer. Ik hoor nu de opluchting van Gilles Van Hende tot in Sarrians.

Ons voorjaar verliep bijzonder bewogen. Swaasi en ikzelf hebben uiteindelijk afgesproken dat we onze dominante maatschappelijke aandacht -en dit op onze gevorderde leeftijd- wat minder op onze twee grote ankerpunten gingen focussen: minder hardnekkigheid rond Clos des Frères en minder frustratie rond i-mens. Het moest ons leven een pak opgewekter maken. Er was daarvoor maar één rémedie: reizen. Tenslotte ben ik mentaal al voldoende onthecht van mijn ‘kind’ en heeft

Françoise begin dit jaar haar pensioen aangekondigd. Dit maakte deze oefening uiteindelijk niet zo moeilijk. Een culinaire uitspatting naar Barcelona en een culturele uitspatting naar Japan was daar het aangenaam gevolg van. Beide fantastische trips hebben veel losgemaakt en ons besluit om meer te reizen alleen maar versterkt. Als je meer dan 40 jaar van je leven alles succesvol hebt gegeven aan uw werk (Solidariteit voor het Gezin & i-mens) en uw hobby (Clos des Frères) -om nog niet spreken over mijn maatschappelijk politiek engagement- dan is er in een leven van een mens veel ontgaan. Zoals het men vaak durft te beweren is de wereld een boek: wie niet reist, leest enkel één bladzijde. We hebben nu ongelooflijk veel zin om letterlijk en figuurlijk veel boeken te lezen. En zoals velen zeggen: reizen is naar jezelf kijken tegen een andere achtergrond. Meer dan ooit, nu we nog gezond zijn, hebben we daar behoefte aan. Daardoor is er een ambitieuze bucketlist ontstaan.

Terwijl wij een stukje van de wereld zagen, werd de vegetatie als maar groener in Vacqueyras en omstreken. Het voorjaar verliep nat, maar ideaal zonder noemenswaardige calamiteiten. We maakten van deze periode ook gebruik om de wijngaard op te kuisen en de dode wijnranken (jaarlijks toch 2 à 3% door de extreme droogte in de zomers) te vervangen door nieuwe enten. Voor een wijngaardoppervlakte van bijna 60ha is men wel een tijdje bezig. Zoals gezegd: een wijnbouwer heeft nooit rust.



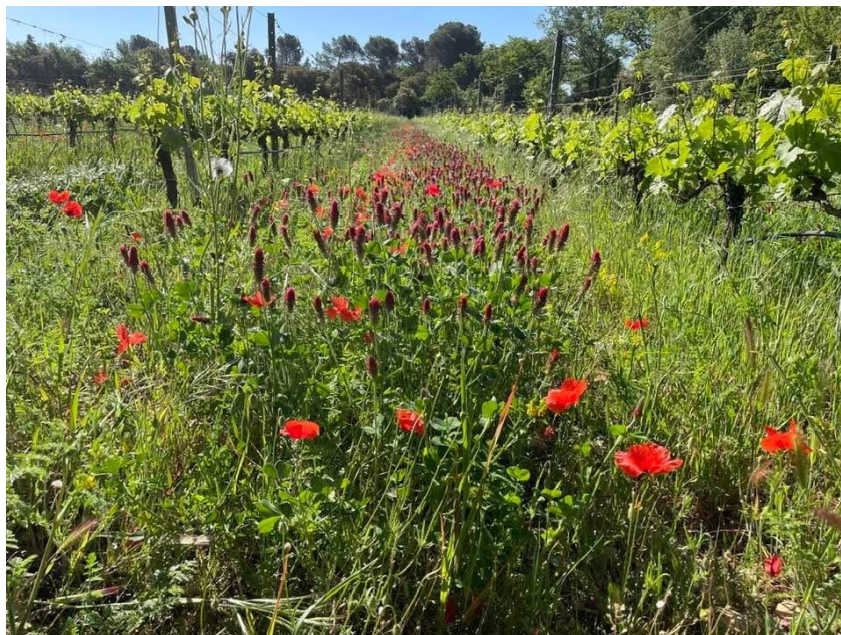
Begin mei 2025 stond onze wijngaard in volle glorie te bloeien en te blinken. Het harde werk in de winter begint zijn resultaat te tonen. Maar de vele regens in het voorjaar heeft toch impact gehad op de floraison. Terwijl het echt warm werd en de regens telkens heftig waren, hebben er toch een pak bloempjes het onderspit moeten delven. Dit impliceert dat er dus ook later minder vruchten zal worden geproduceerd, wat uiteindelijk ook zo geschiedde. Het druifvolume dat de zomer inging was veel beperkter dan het jaar voordien. Dit rendementsverlies zullen we nooit meer kunnen goedmaken, maar heeft tegelijkertijd ook een kwalitatieve opsteker: minder trossen = betere trossen!

Het werd ook alsmear warmer en de regenbuien werden schaarser en schaarser. Ook de mistral was regelmatig van de partij wat voor ons een zegen is in het kader van het wijngaardbeheer. De combinatie van regen en warmte is de ideale biotoop voor diverse schimmels, maar wanneer de mistral komt opsteken droogt alles versneld uit en hebben de schimmels amper een kans om toe te slaan. Dit heeft een ongelooflijk effect op de behandeling van de wijngaard en het gebruik van al dan niet schadelijke producten. We zijn al enorm omzichtig en voorzichtig in de biodynamische filosofie om uit te rukken met de gekende 'bouillon bordelaise', maar dit jaar hebben we toch bijna een record gebroken. We zijn amper 4 keer door de wijngaard moeten gaan met beschermende middelen (waarvan de helft met biodynamische 'tisanes'), terwijl in Bordeaux (om iets te noemen)

men gemiddeld aan 27 behandelingen zit. Ook op dit vlak wordt 2025 om te vieren en is de sanitaire toestand van dit millésime nog nooit zo gezond geweest.



Prachtige vegetatie tijdens de 'floraison' in ideale omstandigheden



Nog nooit was het voorjaar zo groen en weelderig in Vacqueyras

Tijdens die vrij rustige periode doen we dan dingen die anderen niet moeten doen. Zoals bijvoorbeeld onze troep schapen weer op punt stellen met de juiste verhouding tussen het aantal 'rammen' en 'ooien'. Het toepassen en functioneren van schapen in de wijngaard impliceert ook dat je een schapenkudde moet kunnen beheren en beheersen. Jérémy heeft trouwens daarvoor een specifieke opleiding gevolgd en is nu ook een erkend schapenhouder. In een wereld van biologische traceerbaarheid van voeding, behoort schapenbeheer tot een zeer strenge discipline van dierenbeheer-en welzijn en zijn de regels en de vaccinatiecyclussen niet van de poes. Daarom wordt een kudde deskundig bijgehouden en op geregelde tijdstippen gewisseld om inteelt zoveel

mogelijk te vermijden. In deze optiek moet er een bewuste dynamiek ontwikkeld worden om een kudde met nieuwe beesten te versterken, terwijl oudere dieren worden verkocht. In dooie momenten in de wijngaard maakt Jérémy dan tijd om deze oefening te maken. Uiteindelijk is schapenbeheer niet alleen van ecologisch belang, maar heeft ook verstrekkende economische gevolgen. Het is een job binnen een job. Het is een passie die een andere passie versterkt. Het is vooral veel werk. Biodynamie is meer dan een visie!



Eenmaal de nieuwe ram en de ooien werden gekozen, moeten ze worden getransporteerd naar Sarrians



Om een selectie van nieuwe schapen uit een bestaande kudde te maken, moet je een zeker atletisch vermogen hebben. Ik heb mij gehouden bij het nemen van foto's.

Ondertussen dendert de kalender door en stapelen zich de activiteiten in zowel Gent als in Sarrians op. Geen tijd om zich te vervelen. De EWOP-degustaties (= Executive Wijnclub of Passion) nemen maandelijks een stevige hap uit mijn organisatietijd en in de Stichting Solidariteit moest ik uit spijtige noodzaak veel negatieve energie steken om één en ander recht te zetten en zonder het echt te beseffen was het al juni. Een maand om niet gauw te vergeten: de laatste EWOP-degustatie met meer dan 50 wijnen; op scherp stellen van de ambities van de Baronie Gent van de Commanderie des Costes du Rh    ne, de opendeurdag bij Jeremy met meer dan 250 eters en 500 uitgelaten rockliefhebbers, de officiële pensioenviering van Swaasi binnen i-mens, de

jaarlijkse Swaasi-party voor haar verjaardag, enkele boeiende professionele degustaties tussendoor (Rayas, Bouchard en Caberlot) om uiteindelijk opnieuw in Sarrians te belanden voor de opstart van de zomeractiviteiten. En het woord zomer is hier echt geen eufemisme. Toen de maand juli naderde werden de temperaturen zeer hoog en bleef de regen uit. Enkel de muggenplaag deed ons het nat voorjaar niet vergeten. Door de verschroeiende hitte begin deze zomer begon de wijngaard hevig te reageren en versneld over te gaan tot vruchtvorming. De waanzinnige klimatologische toestanden die wij de laatste jaren hebben moeten trotseren, kreeg nu opnieuw een nieuw verlengstuk. We zagen dat de vegetatie kreunde onder de droge hitte. Wij wisten dat deze toestanden ooit determinerend gingen worden in onze regio. Vandaar dat we een paar jaar terug voorzienig zijn geweest en de beste wijngaarden hebben voorzien van een goutte-à-goutte-bevloeiingssysteem. We hebben het de laatste twee jaar niet echt moeten gebruiken, maar nu was het alle hens aan dek. In onze regio kunnen we genieten van een uitzonderlijk ingenieus waterkanaalsysteem dat reeds door de Romeinen werd geïntroduceerd. Vandaag wordt dit waterbeheer door de overheid gestuurd via de intercommunale Canal de Carpentras (waarvoor de landbouwers stevig belasting moeten betalen) en mogen wij dit water (afkomstig van smeltwater van o.a. de Ventoux) gebruiken om te irrigeren. Aangedreven door de tractor en een paar mobiele drukvaten, pompen we het water door ons buisjessysteem. Dit gebeurt enkel 's nachts, omdat dan het water effectief de grond ingaat en niet verdampt. Gedurende de periode van de 'veraison' (= de periode dat de groene trosjes kleur beginnen te krijgen), is het belangrijk dat de plant genoeg alimentatie heeft om zijn fotosynthese te kunnen uitvoeren en tegelijkertijd zich voldoende ontwikkelt om mooi fruit te produceren. Een te kort aan water kan in die periode zeer nefast zijn. Met een paar slapeloze nachten in het verschiet (want zo'n tractor in uw achtertuin maakt enorm veel lawaai) zijn we in de maand juli stevig gaan oppompen. Ook dit heeft uiteindelijk letterlijk zijn positieve vruchten afgeworpen.



Een eigen bevoeiingssysteem aangedreven door onze tractor

Tussen al dat labeur door hebben we uiteraard ook tijd genomen om te vieren en te feesten. De maand juli was nog nooit zo druk voor ons geweest en talrijke groepen Belgische wijnliefhebbers zijn bij ons langs gekomen. De midi-Belge (eerder een Vlaamse-middag in de Provence) met 34 man was bijzonder geslaagd; de wijnfeesten in de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse was opnieuw een belevenis, waarbij wij een nieuwe Commandeur (Hilde Goosens) in onze rangen hebben geïntroniseerd; de Tour de France vloog door Sarrians, waarbij wij het genoeg hebben gehad met Vlaamse vrienden deze belevenis op de berg zelf te kunnen volgen; tussendoor even op en neer naar België om het huwelijksfeest van de dochter van Philippe & Gladys mee te maken; om daarna andermaal uit de bol te gaan op de wijnfeesten van Vacqueyras op de Franse nationale feestdag; er werd verbreed met de Consul van Wallonië en werden onze gezamenlijke

rhôneambities aangescherpt; er werden talrijke Belgische wijnvrienden ontvangen in de caveau en ondertussen organiseert Jérémy tijdens de zomer een paar professionele technofuiven met gereputeerde DJ's met de bedoeling jongeren en biowijn weer met elkaar te verzoenen. De maand juli vloog voorbij en Swaasi moest naar Gent om haar laatste werkdagen bij i-mens succesvol af te ronden. Het was alsof Gent nu onze plaats was waar we onze rust wat konden terugvinden.



Midi-belge 2025



plechtige intronisatie in Suze-la-Rousse



Vrolijke bedoening op wijneesten van Vacqueyras



de voorbereiding op de Ronde van Frankrijk



De consuls in overpeinzing



de massa op de Ventoux tijdens de Tour de France

En dan moet het echte werk nog komen. De korte pauze in Gent was letterlijk van korte duur. Want de klimatologische druk op de wijngaard was enorm. De warmte was soms niet te dragen en de rijping van de druiven ging in een ongeziene overdrive. Terwijl wij met de familie Lefevere ons jaarlijkse Ardennenoffensief hadden ingezet, kreeg ik van Jérémy een tekstbericht dat de pluk van start was gegaan. Het was nog niet eens half augustus. Paniek sloeg mij om het hart. 15 augustus en de eerste viogniers zitten al in de cuve! En ik ben er niet!

Het is niet te geloven, maar dit is nog nooit gebeurd. Nog nooit werd er zo vroeg geplukt. Alle records worden nu gebroken. Het klimaat is compleet zot geworden. De stress slaat toe. Ik moet vertrekken, ik moet daar zijn, millésime 2025 mag mij niet ontglippen. Op 22 augustus zijn we uiteindelijk vertrokken. Met drie vrouwen in de auto (Swaasi (vrouw), Anne (schoonzus) en Vivianne (schoonmoeder)) zijn we in volle vaart richting Sarrians gestoven. Met de hoop niet veel te hebben gemist. Het nieuw wijnavontuur begon andermaal niet rusteloos.

De oogst van 2025

Op het moment dat de Burgemeester van Gent de laconieke boodschap de wereld instuurde dat hij nog wat langer zijn stad in de steek liet, op het moment dat Eva De Bleecker plots toch het licht zag en moest beseffen dat ze niet de persoon was om het liberalisme te redden in Vlaanderen, op het moment dat onze meedogenloze politici het vertikten de nazipraktijken van Israël te veroordelen, op het moment dat de grote leiders van Europa het gat aan het likken waren van een narcistische demagoog aan de overkant van de Oceaan en zo onze Europese waarden aan het verneuken waren, op het moment dat in Zuid-Frankrijk de hevigste bosbranden los barstten, op het moment dat ik voor het eerst in mijn leven overvallen werd door een joekel van een oorontsteking en links compleet doof werd, staan de wijngaarden in de Zuidelijk-Rhône te smeken om geplukt te worden op een tijdstip dat ongezien was! Toen we 25 jaar geleden met onze eerste idyllische pluk begonnen, dan stond de kalender op half september 2001. We stonden in onze

eerste beginschoenen voor de eerste pluk ooit toen op 9/11 twee vliegtuigen de Twin-Towers deed ontploffen. 25 jaar later is alles zowaar met een maand verschoven en heeft deze klimatologische knauw zeer grote gevolgen op de globale vinologische huishouding in de Rhônevallei. Ik had hierover al een artikel geschreven in Ken Wijnmagazine in het voorjaar van 2025.

Het is dan ook met enige nervositeit dat we de rit naar het zuiden hebben aangevat. Toen we in juli onze geliefde wijnstreek verlieten, zag alles er mooi uit en was de 'veraison' al vroeg uit de startblokken geschoten. Maar dat dit zou leiden tot de vroegste pluk ooit in de geschiedenis van de wijnbouw in de Zuidelijke Rhône, had niemand kunnen inschatten. Vooral de heftige 'canicule' (= hittegolf) in de week van 11 augustus heeft er genadeloos ingehakt. Temperaturen van 45 graden in de schaduw waren toen eerder legio dan uitzondering. In deze omstandigheden wordt de druifontwikkeling opgejaagd en ontwikkelde het suikerniveau in de druif exponentieel. Vooral de druiven die door de klimaatsverandering het al moeilijk hadden in de zuidelijke Rhône (zijnde roussanne en syrah) gingen compleet uit de bol en hadden suikerwaarden van 15% op 17 augustus 2025. Om te voorkomen dat niet alles wordt gereduceerd tot rozijnen en om vooralsnog mooie zuren te kunnen koesteren, stond er niets anders op dan de pluk te vervroegen. Juist om de vrees zuren te mankeren (zo essentieel bij het maken van goede wijnen) heeft Jérémy een cuve 'vert jus' geproduceerd van jong onrijpe cinsault, om in geval gebrek aan zuren dit op een natuurlijke wijze te kunnen toevoegen. Deze druiven werden geplukt op 31 juli (!) en zo hebben we voor het eerst groene cinsault tot een utilitair wereldproduct gepromoveerd. Terwijl velen (clandestien) acidifiëren met artificiële zuren, is dit in onze biodynamische visie taboe. Artificiële zuren geven soms een dubieus smaakje af, worden tijdens het bewaarproces veel sneller afgebroken, hebben vaak de neiging de tannine te verharderen en worden vaak opgelost in water toegevoegd in de wijn. Allemaal elementen die kwalitatief de wijn negatief beïnvloeden, om nog niet te spreken van de ethiek hierachter. Het enige voordeel van deze kunstmatige ingreep is het feit dat je vlug op korte termijn 'fraicheur' in de wijn krijgt. Uiteraard is deze ingreep niet toegelaten (wat ook het geval is voor chaptalisatie (= suikers toevoegen)) in de regelgeving van de appellatie, tenzij er voor specifieke millésimes een afwijking wordt toegestaan. Serieuze wijnbouwers houden zich daar niet mee bezig en doen alles om het aciditeitsprobleem op een natuurlijke wijze op te lossen in de wijngaard en tijdens de intense vinificatie.



Een ongeziene oogst onrijpe groene cinsault voor onze 'vert jus'

Tijdens het weekend van 23 augustus heb ik met Jérémy alles overlopen. Hij heeft in de week van 18 augustus niet stilgezeten. Bijna 60% van de witte druiven waren al binnengehaald en de indrukwekkende syrah van Plan de Dieu blonk in de cuve. Zoals gewoonlijk was er administratief niets bijgehouden, wat er op wees dat men inderdaad hals over kop zich op de wijngaarden heeft gestort. Maandag 25 augustus wist ik wat mij te doen stond: alle cuves identificeren, de densiteitsfiches opmaken, de temperatuurcontroles registreren en de technische handeling per cuve (de duurtijd van de remontages, het aantal delestages, etc..) noteren. Dit wordt mijn dagelijkse routine job vanaf 7u30 's morgens. Ondertussen komen nieuw ladingen druiven binnen en doe ik samen met onze cavit Fabien het nodige om alles gestructureerd te laten verlopen. In de week van 25 augustus werd er zeer intensief gewerkt en werden bijna alle witte druiven van het domein (toch 33% van het totale volume) geoogst (behalve de bourboulenc). Ook onze beste syrahs werden versneld binnengehaald, de IGP- wijnen in rood, alsook de wijnen van Thierry Hugues (de echtgenoot van Coralie Onde) en de wijnen van Domaine de La Ganse (van Coralie Onde).

Want inderdaad, in de kelder van Domaine les Ondines, worden in feite vier domeinen gevinifieerd. Uiteraard de wijnen van Jérémy, onder het label Domaine les Ondines (bijna 50ha), mijn wijnen (11ha) onder het label Clos des Frères en Folie des Frères, de wijnen van Coralie Onde (= voorzitter van de Appellatie Vacqueyras sinds 2024, 9ha) onder het label Domaine de la Ganse en Thierry Hugues onder zijn eigen naam (4ha). Thierry is familie van de vroegere eigenaars van Domaine les Amouriers, die enkele jaren geleden tijdens de moeilijke covid-periode, compleet overkop is gegaan en in verdeeldheid uit elkaar werd gescheurd. Het grootste gedeelte werd opgekocht door het groot domein uit Châteauneuf-du-Pape (Domain Mont-Redon), terwijl het andere derde verdeeld werd onder geïnteresseerde rechthebbende nabestaanden, waaronder Thierry Hugues. Het gaat immers om schitterend gelegen wijngaarden van een respectabele leeftijd diep op het garrigue-plateau van Vacqueyras.

Tijdens deze intensieve week was het klimaat zacht en warm. Ideaal om grondig en intensief te plukken en om niet overhaast dingen te moeten beslissen. Want sommige percelen waren echt nog niet rijp en vroegen naar water. Dit was het geval voor de meeste grenaches, mourvèdres, counoises en de witte bourboulenc. De kleine regenbui op donderdagnacht 25 augustus was een zegen voor de wijngaard. Er viel 40mm water, wat sinds lange tijd niet meer was gebeurd. Deze plensbui kwam als gegoten! Het water drong onmiddellijk in de bodem en werd zeer snel opgesoupeerd door de snakkende wijngaarden. Het effect van deze regen op het suikergehalte van de druiven was daardoor quasi nihil. Men zag wel dat de vegetatie opveerde en dat de wingerd er opnieuw wat groener uitzag. We zijn dan ook niet gestopt met plukken. Normaal moet men toch minstens drie dagen wachten met plukken (met mistral kan dit korter zijn) na een stevige regenbui, omdat dit de tijd is dat de plant (en zeker het fruit) nodig heeft om zich te stabiliseren. Toen ik op zondag 31 augustus de wijngaarden inspecteerde, was enkel de bourboulenc wat gedaald in suikergehalte (12,5%), terwijl alle grenache langzaam volrijp werden (14% tem 15,2% afhankelijk van het perceel). De Counoise hinkte achter met amper 12%.

Het 'goede' nieuws was dat er op maandag 1 september opnieuw een stevige regenbui verwacht werd. Dit zou pas echt super nieuws zijn voor de grenaches. Het werd evenwel geen regenbui, maar een regenstorm, waarbij maar liefst 140mm water viel. De volledig uitgedroogde Ouvèze, werd op één nacht opnieuw een kolkende rivier. Deze hoeveelheid en vooral de intensiteit had niemand verwacht. Het klimaat is echt zot geworden. Onze vinificatiekelder was volledig onder

water gelopen en op het plateau van de garrigue stonden plassen alsof het maart was. Dit was andere koek.

De pittoreske straten van Cassis waren modderstromen geworden, tussen l'Isle-sur-la-Sorgue en Pertuis werden de banen een toneel van omvergewaaide bomen, Caderousse was volledig onder gelopen en in Orange werden daken afgerukt. Een ravage van jewelste, waarbij de wijnbouwers eens te meer hun hart vasthielden. Een jaar hard werken kan op één nacht zo om zeep worden geholpen.



De 'Provence' van dinsdag 2 september

Nu kan er minstens drie dagen echt niet geplukt worden. Nu moeten we goed alle percelen meten en evalueren. Nu moeten we inschatten dat we geen schade hebben ondervonden van de heftigheid van deze tropische regenstorm, want ondertussen blijft het wel 25°. Het werd een moment van anticipatie en overpeinzing. Het werd ook een moment van berusting.

Op dat moment werd ten huize Devriendt in Sarrians bijkomend bezoek verwacht, want Thierry & Christine (schoonbroer &-zus) kwam de aanwezige vrouwelijke meute versterken. Ze konden geen betere week uitkiezen om enkele culinaire uitstappen te voorzien, nu de pluk enkele dagen stil lag. Meer nog, mijn schoonzus Anne werd op 2 september 70 jaar en er werd een complot gesmeed om haar te verrassen en haar een onvergetelijke verjaardag te geven. Haar tweelingbroer Paul – die uiteraard ook 70 werd- had zich in alle stilzwijgen met de camper gepositioneerd op de camping van Sarrians om 's morgens bij het ontwaken Anne te verrassen. Het werd een feestelijk ontbijt met veel emoties. Dat mijn 97jarige schoonmoeder dit nog kan beleven tussen de zonovergoten wijngaarden van de Provence, maakt het allemaal nog mooier. De familie Lefevere was op dat moment bijna compleet in Sarrians. De dagen daaropvolgend werden er nog meer feestelijke momenten ingebouwd, wat we perfect konden inpassen in de luwte van de grote plukpauze waarin we verzeild zijn geraakt.



Het is bijna waanzinnig te moeten vaststellen dat we half augustus hals overkop zijn moeten starten met de pluk en dat door één welgekomen regenbui van 40mm (donderdagnacht 25/8) en een regenvloed van 140mm (maandag 1/9) alles plat komt te vallen. De verzadigde bodem laat absoluut geen tractors toe. De wijnbouwers zijn de twijfel nabij en meten dag per dag de evolutie van hun wijngaarden, waarbij sommige zelfs hun schade moeten incasseren. En de wijngaarden laten niet in hun ziel kijken. De alcoholpercentage is met meer dan 1,5% gedaald (wat niet erg is), maar de zuurtegraad is navenant mee gezakt (wat wel erg is). Daarenboven zijn de polyfenolen nog niet perfect rijp en zijn sommige druiven (mourvedre en counoise) in hun rijpheidscurve met een paar dagen teruggeslagen. De natuur is meedogenloos en stelt de wijsheid van de mens constant op de proef.

Op 4 september staan we voor een moeilijke keuze. Het heeft twee dagen zeer mooi weer geweest en de biotoop is wat tot rust gekomen. Op de derde dag zouden we opnieuw van start gaan met de pluk, ware het niet dat er weer relatief hevige onweerbuien onze richting opkwamen. Nu mag het stoppen, want ook de druiven krijgen op een zekere punt hun verzadiging. En dit betekent onherroepelijk kwaliteitsverlies.

Op donderdag 4 september heeft het nog ééns 57mm geregend in de late avond. Dit betekent dat er op amper 7 dagen meer dan 200mm water uit de hemel is gevallen, wat zowaar een derde is van wat er gemiddeld op een jaar valt in onze appellatie Vacqueyras. Nu is er niet alleen twijfel, maar ook angst bij sommige wijnbouwers. Op de zondvloed van 1 september na, waren de regens evenwel zacht en niet agressief, waardoor de regenkracht niet rechtstreeks de druiven hebben beschadigd. Dit geluk bij deze ongelukkige week, moet ons wat moed geven. De grenaches hebben standgehouden.

Blijkbaar houdt iedereen zijn adem in. Tussen 4 september en 7 september is het ongelooflijk stil in de wijngaarden van Vacqueyras. Iedereen zit met een zekere zenuwachtigheid elke second te kijken naar de weersvoorspellingen. De weerapplicaties zijn nu de hotspot van het moment en ze zijn niet unaniem in hun verwachtingen. Iedereen wacht! Iedereen kijkt naar iedereen! Iedereen laat stalen nemen van hun beste wijngaarden en speculeert. Iedereen beseft dat de oogst zeker nog niet verloren is, integendeel. Iedereen weet dat het millésime 2025 erg mooi kan worden, wanneer de grenaches op het juiste moment de cuves ingaan. De stress en de spanning is te snijden. We houden ons ondertussen bezig met de vinificatie van de reeds ver gevorderde wijnen (de witte wijnen en alle syrahs), ik hou nauwgezet de gevulde barriques met sublieme witte wijn in

het oog, we proeven analytisch de resultaten van de nieuwe wijnen in fermentatie om nu reeds enkele belangrijke blends te beslissen (enkel voor de witte wijnen), terwijl we tijd hebben om de schapen en ezels van grasveld te veranderen nu het gras opnieuw weelderig tiert.

Jérémy maakt ook op dat moment gebruik om zijn plukmachine (en hemzelf) ter beschikking te stellen voor coöperanten, die toch overgaan tot plukken ongeacht of de druiven ervoor klaar zijn. Het is erg om zeggen, maar op zo'n delicate momenten is het verschil in kwaliteitsbewuszijn enorm groot tussen gedreven particuliere wijnbouwers en coöperanten die aangesloten zijn bij een Cave Cooperative. In moeilijke jaren waar de wijnbouwer het verschil moet maken – les millésimes de vigneron-, maken de Cooperative steeds de zwakste wijnen. In de mooiste wijnjaren doen ze steeds mee voor de prijzen, waarbij hun verkoopprijzen dan weer niet overeenstemmen met de harde realiteit. De output van een Cave Cooperative weerspiegelt nooit de ware aard van het echte wijnjaar!



Dagelijkse controle van de vaten

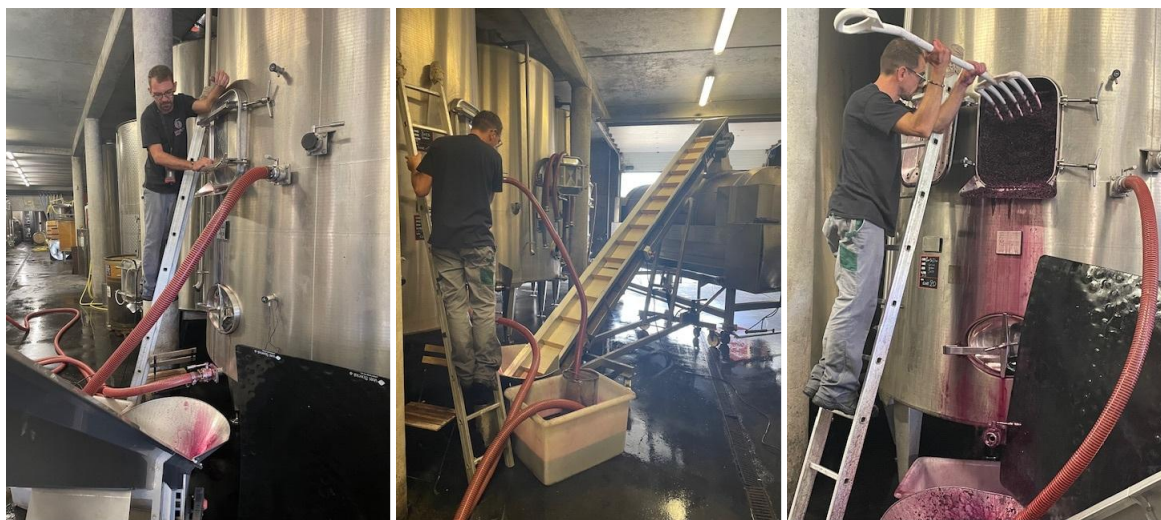


Jérémy met Olga & Oliver (en 160 schapen) op een vers grasperceel



De analyse van de 11 reeds fermenterende wijnen per cuve op 5 september 2025

Op 8 september werd de eerste 'décuvage' van het millésime 2025 gedaan. De syrahs van Plan de Dieu zijn perfect gefermenteerd en zijn lekker op smaak. Langer laten macereren samen met de most zou de wijn 'verstrengen' en zouden de tannine eerder dominant kunnen worden. De 'décuvage' gaat steeds samen met een zachte persing van de most, waarbij we achteraf de 'vin de goutte' (= de basiswijn) en de 'vin de presse' (= de wijn die via de pneumatische pers uit de natte most wordt getrokken of perswijn) worden samengevoegd. Deze samengestelde wijn krijgt dan een nieuwe plaats in de kelder, waar hij dan verder kan rijpen tot een mooi geheel. Een décuvage op 8 september is opnieuw een nieuw record. Nog nooit werd er zo vroeg al een eerste cuve vrijgemaakt tijdens de pluk.



De décuvage in drie fasen: eerst laten wegvloeien op graviteit van de basiswijn in een andere cuve, daarna leeghalen van de cuve waardoor de 'natte' most via transportband in de wijnpers wordt gedeponeerd, daarna persen van de most in verschillende fasen, waarbij de eerste perswijn rechtstreeks bij de basiswijn wordt gevoegd, terwijl de laatste perswijn afzonderlijk wordt gehouden (en mogelijks op vat wordt gestoken om zacht te rijpen voor een latere blend)

Ondertussen is het klimaat enigszins tot rust gekomen hoewel ze op zaterdag 13 september weer wat regen voorspelde. De temperatuur overdag schommelde tussen de 25° en de 28°, terwijl het 'snachts daalde tot 16°. Dit zijn ideale weeromstandigheden om de finale rijpingscurve (met een mooie zuurbagage) in te zetten. Uit de wijngaardanalyse bleek evenwel dat sommige grenaches door de talrijke regenbuien zich niet homogeen ontwikkelden en dat sommige trossen een aanzet tot 'pouriture grise' ontwikkelde. Dit was dan ook het signaal om op 9/9 over te gaan tot de pluk van de eerste en meest kwetsbare grenaches. Die moesten hoedanook binnen zijn tegen de aangekondigde regen van zaterdag 13/9. Zowel manueel (voor de grenaches van de cru Vacqueyras) als machinaal (voor de grenaches van de Côtes du Rhône) werden deze druiven op een zeer rustig tempo binnengehaald. Aan de topwijnngaarden werd niet geraakt. Zo werden de grenaches voor de caveau van Jérémy het eerst geplukt. Kort daarop werden mijn grenaches achter ons huis geoogst. Beide zijn niet echt van topkwaliteit en zullen dienen voor een 'fruitige' Vacqueyras van Domaine les Ondines. Op zaterdag 13/9 werden de grenaches van Folie des Frères geplukt, net voor de nieuwe regenbui losbarste over de zuidelijke Rhônevallei. Ook deze was feller dan voorspeld en duurde toch een drietal uur. Er viel zowat 25mm water uit de lucht. Alles viel weer stil en wachten was weer de boodschap.

De drassige bodem liet Jérémy toe om de reeds geplukte wijngaarden te vertiliseren en opnieuw in te zaaien met grassen en granen om de biodiversiteit in de wijngaard voor het volgend seizoen opnieuw aan te sterken. Dit gaat gepaard met een diepe verticulatie van het terroir en dynamiseert daarmee de vruchtbaarheid van de oppervlaktebodem. Daarmee maakt hij de wijngaard zowaar winterklaar, zodanig dat de schapen vanaf eind oktober opnieuw hun zuiverende werk kunnen doen. Op deze manier gaat er geen moment verloren in het leven van een wijnbouwer en wordt een periode van 'stilte' ook zinvol gebruikt. In de wijnkelder (de biotoop van Fabien en mezelf) zijn we ondertussen aan onze derde *décuvage* bezig en zijn we de witte wijnen aan het klaren (*débourbage*). We maken de wijnkelder klaar voor de stevige week die op ons afkomt. De regen van zaterdag 13/9 moet nu echt de laatste zijn van deze pluk. Meer regen zou dit millésime uiteindelijk niet meer aankunnen. En de weervoorspellingen zijn nu zeer gunstig. De temperatuur zal weer naar 30° graden evolueren en op het einde van de week komt voor het eerst sinds weken de mistral weer opdagen. Beter kan het niet worden voor de pluk van de beste percelen grenache, mourvedre en counoise. De week van 15 september werd cruciaal.



Inzaaien van de pas geoogste wijngaarden met grassen en granen om de biodiversiteit van de cru-wijngaarden voor de volgende oogst reeds voor te bereiden.

En zo geschiedde. Van 15 tot 20 september werd de arbeidsturbo geactiveerd en werd met een hels tempo alles wat nog restte binnengehaald. Want inderdaad, de weergoden zaten weer achter onze hielen met het finaal dreigement dat op zondag 21 september hevige onweders het mediterrane bekken zwaar zouden treffen. In ideale weeromstandigheden werden de beste wijngaarden geoogst (de 'passion' van Jérémy op 17/9 en de 'clos' van ons op 18/9). De druiven oogden op hun best. Op 19 september was de hectiek het grootst omdat dan alle restanten zowel machinaal als manueel, op een ongezien tempo, richting caveau werden gedropt, terwijl Fabien en ik dit geweld moesten canaliseren naar vier verschillende cuves. Op dat moment voel je dat je geen 3x7 meer bent en dat deze job in feite niet meer bij jouw lichaam past. 's Avonds laat was ik fysisch een hoopje ellende en alles kraakte wat aan mijn lijf zat. En dan moest zaterdag 20 september nog komen. De laatste plukdag en de pluk van de mourvédres van Jérémy en de counoises van Erwin. De twee meest discutabele percelen en/of druiven in de chaotische carrousel van temperatuurswissels en regenbuien. De artistieke Jérémy neemt dan ook de moeilijkste beslissing om beide druiven afzonderlijk te vinifiëren in open bourgondische vaten, wat tot wanhoop leidt bij Fabien. Dit experiment zou wel verrassend kunnen worden, maar de

technische manipulatie om uit deze houten cuves interessante wijn te maken is groot en arbeidsintensief. Daarenboven was de kwaliteit van de moeilijke druif counoise niet om naar huis te schrijven en heeft deze druif erg afgezien van de regenbui 'te veel'. Met zijn 12,75% alcoholpercentage is hij dan ook een buitenbeentje in de hele reeks en zou misschien wel kunnen verrassen tijdens de assemblage. Ik denk dat Jérémy hier alweer gegokt heeft en mogelijks wel iets zal winnen. Hij blijft mij verbazen, ook na 25 jaar.



prachtige grenache



de plukploeg in volle actie



binnen brengen van de druiven



prachtige oogst Clos 2025



de selectie van de druiven

Op zaterdag 20 september werd dus de laatste druif van het millésime 2025 geplukt. Dit is weer een record in ons 25-jarige bestaan. Nog nooit werd zo vroeg afgerond. Waren de regenbuien er niet geweest, dan waren we mogelijks al een week eerder rond. Door de snelheid waarmee alles is gelopen hadden we zelfs geen tijd gehad om het einde van de pluk te vieren. Want effectief de dag erop brak de klimatologische hel opnieuw genadeloos los.



Gelukkige maar vermoeide plukkers op de laatste dag 20/9

Op zondag 21 september viel gigantisch veel water uit de lucht. Opnieuw stond de volledige Vaucluse blank en het ergste bleek nu voor de kustregio te zijn. Wanneer in Marseille de topwedstrijd tussen de aartsrivalen FC.Marseille en Paris St-Germain moet worden uitgesteld vanwege de onmogelijke weeromstandigheden, dat weet je hoe erg het was. Er viel opnieuw 130 mm regen op nog geen 6 uur tijd. De droge Ouvèze werd voor de tweede maal deze maand een kolkende modderrivier. Diegenen die nu nog niet geplukt hebben in onze regio zijn er compleet aan voor de moeite. Geen enkele rijpe wijngaard kan zoveel water verwerken zonder schade op het fruit. En ik zie tot mijn grote verontwaardiging dat nog ongeveer 20% van de wijngaarden binnen het AOC niet geplukt zijn. Millésime 2025 werd dus het oogstjaar voor de snelle beslissers. En dat is altijd een beetje mijn specialiteit geweest, terwijl de artistieke vinologische geest van Jérémy deze maal compleet congruent verliep met de klimatologische tijdsdruk. Daardoor zal onze oogst 2025 uitermate geslaagd zijn.

Dat het millésime 2025 in Vacqueyras een uitzonderlijk karakter zal hebben staat buiten kijf. De lokale pluviometer verkapt alvast al iets: **jaarlijks valt er gemiddeld 740 mm neerslag in de appellatie Vacqueyras (gemiddelde van de laatste 10 jaar)**. Toen we met wijn begonnen eind vorige eeuw, stond de pluviometer in Vacqueyras op gemiddeld 900mm/jaar. De maand

september 2025 was toch extreem op dit vlak en breekt alle records tot op heden. Een overzicht met de gevolgen:

dag	Aantal mm waterval	Effect op de wijngaard	Gevolg voor onze pluk op Ondines/Clos
Maandag 25/8/2025	40 mm	Positief, door de extreme droogte kon de wijngaard herstellen; evenwel geen effect op de druiven	De overrijpe druiven viognier, roussanne en syrah waren gelukkig binnen voor deze regenbui.
Maandag 1/9/2025	140 mm	Negatief, alle kwetsbare niet geplukte wijngaarden hebben schade geleden; de maturiteit van de niet geplukte druiven werd met een week teruggeslagen (dalende suikerpercentage met 1,5%)	Voor deze zondvloed waren alle witte druiven binnen; geen schade; de grenaches waren nog niet volrijp en hebben goed standgehouden, maar met een daling van de rijpingscurve; de counoise heeft een klop gekregen
Donderdag 4/9/2025	57 mm	De meeste wijngaarden moesten nog bekomen van 1/9; de coöperanten slaan in paniek en plukken massaal machinaal	Pluk werd tijdelijk stopgezet
Zaterdag 13/9/2025	25 mm	In de appellatie Vacqueyras werd er stevig geplukt in de periode van 8 tem 13 september in zeer mooie weeromstandigheden	Pluk herstart op woensdag 10 september tot net voor de regen van zaterdag 13/9. Folie-druiven geoogst voor de regen
Zondag 21/9/2025	130 mm	De meeste wijngaarden van de gerespecteerde wijnbouwers zijn geoogst. Voor diegenen die nog niet rond zijn, vrees ik het ergste. Diegenen die nog niet tot de pluk zijn overgegaan zal zeker de helft van de oogst moeten laten vallen vanwege 'pouriture grise'	Pluk afgerond op 20/9

392mm

Tijd om te concluderen:

Het millésime wordt een jaar van records en extremen. Het is wederom jammer dat de hoofdrolspeler van het millésime opnieuw het klimaat blijkt te worden. Het zou van onkunde getuigen indien gevatte wijnbouwers daarmee geen raad wisten. En toch blijft de natuur dicteren en moet de mens controleren, anticiperen en redigeren. Eén zekerheid zal nooit veranderen: de natuur zal nooit wijn maken, enkel de mens is in staat dit te doen. En elk record is op zich niet onoverkomelijk en is er trouwens om gebroken te worden, dus:

1. Het wijnjaar 2025 kent een extreem wisselend verloop: zeer vochtig voorjaar met een moeilijke floraison als gevolg (= minder vruchtbloempjes); grote hitte en droogte van mei t.e.m 20 augustus met een versnelde rijpingscurve van de druiven als gevolg (= kleine druiven); en een zeer wisselvallige plukperiode met prachtige dagen en gigantische stortregens waarin de wijnbouwer de juiste beslissingen moest nemen in functie van zijn terroir (= juiste plukmoment was van uiterst belang).

2. De kwaliteit van de druiven was grandioos. Het is dus aan de wijnbouwer deze grandiositeit te vertalen in de fles:
 - a. In rood: prachtige frisse syrah; krokante fruitige grenache; pittige mourvèdre en de oude cinsault heeft mooi standgehouden. Enkel de counoise heeft afgezien van de regen en was matig van kwaliteit.
 - b. In wit: sublieme clairette, mooie rijpe viognier, stevige gestructureerde bourboulenc, een granache blanc met uitzonderlijke fraîcheur. Enkel de roussanne was moeilijk en te vroeg rijp en bleek (te) vlug te evolueren naar rozijnen.
3. Nog nooit werd de pluk in de vinologische geschiedenis van de AOP Vacqueyras zo vroeg gestart. Record 1.
4. Nog nooit was de decalage tussen de rijping van de syrah en de grenache zo groot. Normaal en gemiddeld zit (afhankelijk van het perceel) er 10 dagen verschil op. In deze pluk zit in rijpingscurve een verschil van 21 dagen. Record 2.
5. Nog nooit was de pluk zo vroeg gedaan op Domaine les Ondines. Normaal worden de mourvèdres en de counoises in het beste geval gepluk in de eerste week van oktober. Nu was alles rond op 20 september 2025. Record 3.
6. Nog nooit werd september in de Vaucluse zo zwaar getroffen door een grote hoeveelheid regen tijdens de plukmaand. Bijna 400mm regen op één maand is meer dan de helft dat er normaal jaarlijks valt. Record 4.
7. Voor eind september zijn alle cuves met syrah al gedécuvéerd en werd de perswijn samen met de basiswijn gestockeerd in rijpingsrecipiënten, klaar voor de tweede (malolactische) gisting. Dit werd nog nooit zo vroeg gerealiseerd. Record 5.
8. Door de verstoorde en natte floraison in het voorjaar, hebben niet alle bloempjes zich ontwikkeld tot volwaardige trosjes. Daardoor is het oogstrendement in Vacqueyras bijzonder laag. Bij ons ramen we een rendementsverlies van 35 à 40% ten opzichte van vorig jaar (wat dan wel een zeer weelderig wijnjaar was).
9. Door de beperkte oogst zal in het millésime 2025 geen cuvée 'G', noch een muscat de Beaumes de Venise worden geproduceerd.

Los van al deze extreme toestanden en klimatologische records zou je kunnen denken dat de oogst van het millésime 2025 compleet is mislukt. Niets is minder waar. Integendeel. Het was inderdaad gestresseerd spelen tegen de klok! Het was inderdaad moeilijke beslissingen nemen tegen de pluviometer! En inderdaad het was soms compleet gekkenwerk met de weerberichten! Maar we zijn erin geslaagd iets unieks binnen te halen op de juiste cruciale momenten. De oogst van Clos des Frères wordt gewoonweg fantastisch en zal zijn 25jarige status waarmaken. Misschien wordt Folie des Frères 2025 misschien de beste die we ooit hebben gemaakt. Het rendement ligt dan wel gevoeliger lager dan voorzien, de kwaliteit en de omstandigheden deden mij erg denken aan 2020. Uiteindelijk werd 2020 een prachtig wijnjaar in de Rhônevallei. En zo zal 2025 mogelijks ook evolueren. De eerste reacties bij collega's van niveau zijn dan ook zeer gunstig. Ze bevestigen onze conclusies.

In de week van 22 september werd uitsluitend hard gewerkt in de kelder om de maximale fijne complexiteit uit de most te extraheren. We hadden zelfs de tijd om leuke experimentjes te doen met de laatst geplukte mourvèdre en de matige counoises. We hebben ze beide op bourgondische wijze laten vinifiëren in open houten fusten, met de hoop er iets interessants van te maken voor de latere assemblages. Ik blijf geloven in de capaciteiten van de oude autochtone druif counoise om mettertijd de syrah op afzienbare tijd te vervangen. Syrah krijgt het immers moeilijk bij deze klimaatsverandering in de zuidelijke Rhône. Dezelfde redenering gaat ook op bij de witte varianten

en voor de stevige opkomst van clairette, ten koste van de vermoeide roussanne in onze streek. Maar de discussie over de counoise is levendig op Domaine des Ondines. Voor Jérémy is dit een 'cépage de merde' en hij kiest resoluut voor de mourvèdre. Voor mij is de mourvèdre een 'cépage des têtus' en kies ik voor de eigennigigheid van de moeilijke laatbloeier counoise. En zo blijft er steeds wat ambiance en controverse zweven tussen een Gentenaar en een Sarriannais en zal het schilderij van Clos des Frères van mij en die van de Passion Vacqueyras van Jérémy steeds anders ingekleurd worden door andere tinten (= cépages) en andere verhoudingen (= assemblages). Onze flessen zijn dan ook een soort afspiegeling van onze karakters en onze visies waarmee we 'grote' wijnen willen maken. Dat maakt trouwens onze 28jarige vriendschap alsmaar sterker.



Gekoelde counoise in bourgondische open houten gistcuves

Op vrijdag 26 september 2025 vloog de riem er even af en werd het millésime 2025 met de voltallige equipe uitbundig gevierd. En ook dit voelde goed aan. Record 6 werd hiermee gerealiseerd, want nog nooit werd het einde-pluk-feest zo vroeg gevierd. De schapencoteletjes vlogen in het rond en de beste Vacqueyras werd uitbundig geserveerd. De eerste viering van het millésime was een feit. Ik weet nu al dat er nog velen zullen volgen.





Einde pluk 2025

De week van 29 september wordt de week van de afronding. Alle grenaches-cuves zitten op het einde van hun fermentatie en moeten nu strak bijgehouden worden tijdens de verdere maceratie in functie hun olfactologische capaciteiten. Nu komt erop aan de mooie druifkwaliteit om te zetten in een mooie wijnkwaliteit. Mijn job zit er nu tijdelijk op. Het is nu al 25 jaar de gewoonte dat ik het strijdtoneel tijdelijk verlaat wanneer de eerste gisting van de wijnen achter de rug is. Er staan nu een hoop prangende dingen te wachten in mijn thuisland, die ik de voorbije twee maand wat heb verwaarloosd. Op dinsdag 30 september stond nog één belangrijke vinologische opdracht op mij te wachten: de ultieme assemblage van de rode Clos des Frères van het millésime 2024. Deze wijn ligt nu meer dan een jaar te rijpen in drie soorten recipiënten: op één grote houten fust van 45hl, op een grote betonnen cuve van 45hl en enkele vaten syrah van 500l. Het werd zaaks om de perfecte balans te vinden voor de beste Clos 2024. In de eerste week van december 2025 zal hij worden gebotteld (na een zorgvuldig proces van assemblage, een lichte filtering, de ontgassing en een maand beschermde rust voor de botteling). Het werd andermaal een totaal andere blend dan dat we gewoon waren. De basis van de Clos des Frères 2024 (bestaande uit 85% grenache en 15% syrah) waarvan 50% op een grote houten fust en 50% op geëmailleerd beton, was dermate lekker dat we hebben besloten er niets meer aan toe te voegen. Geen houtlagering meer, geen bijkomende syrah of andere cépages. Het was één van de kortste assemblages ooit. Er kan nog een record 7 bij dit jaar. De consensus was unaniem bij de vier beslissende proevers (Jérémy, Fabien, Françoise en ikzelf) omdat de wijn uitmuntte in grote finesse met een aromatisch vleugje

van chocolade, garrigue-kruiden en heerlijke cassisbessenfruit. In de mond kwam hij heel fluweel over, met nu wat strenge tannine (die zeker zullen verdwijnen na de botteling), maar de souplesse en de rondheid van deze wijn maken hem bijzonder charmant. Millésime 2024 wordt er ééntje voor de fijnproevers. Het wordt een compleet andere wijn dan de bekroonde 2023, met de overtuiging dat hij heel veel liefhebbers zal bekoren. Terwijl het millésime 2023 een stevige brok fruitexplosie is, zal de 2024 meer een elegante wijn van overpeinzing worden. Een reflexiewijn met een groot bewaarpotentieel.



De korste assemblage ooit, maar wel een lekkere: Clos des Frères 2024 is beslist

Dit was zowaar ons laatste vinologische wapenfeit van dit jaar. Op de decemberbotteling na zit het millésime 2025 erop. Met grote tevredenheid kijken we terug op dit oogstjaar. Het is allemaal bijzonder spannend geworden tegen de eindmeet, maar we zijn er als winnaar uitgekomen. De genadeloze natuur hebben we met brio overwonnen en zelfs in de juiste richting kunnen sturen. Het jaar 2025 is echt een jaar om te vieren.

Het jaar 2025 begon prachtig op mijn verjaardag, waar ik het ontwapend nieuws heb ontvangen K-vrij te zijn; de perfectie bij de EWOP-degustaties waren telkens 'vier'-momenten, de op oppensioenstelling van Swaasi was één groot feest, de maand juli in Sarrians was de ene bachanale na de andere, de pluk en de vinifactie van ons 25ste millésime was spannend maar uitermate geslaagd, de assemblage van de Clos 2024 was de zoveelste opsteker en het is nog niet alles. Er zijn nog redenen om te vieren. Na 6 jaar zagen, klagen en ruziemen met mijn telecom-operator Orange is op vrijdag 22 september 2025 de fiberlijn in ons huis binnengekomen. Eindelijk is de moderne wereld van telecommunicatie voor ons in Sarrians opengegaan. Eindelijk kunnen we op een normale manier internet gebruiken, zonder naar rookpluimen of naar windrichtingen te moeten kijken vooraleer we een mail konden versturen. Ook dit is een reden om te vieren. Maar er is meer: na 4 jaar zagen, klagen en ruziemen met de gemeente Sarrians zijn op dinsdag 30 september 2025 de werkzaamheden gestart aan ons kruispunt, die eerder al jaren een reservoirbassin was van overstromingen en modder van het globale garrigueplateau, waardoor onze oprit en tuin bij elke stevige regenbui werd omgetoverd tot een variant van de Ouvèze-rivier. Eindelijk hebben ze ingezien dat dit niet alleen voor de nare Belg een vervelende zaak was, maar ook voor de veiligheid van de mobiliteit aldaar. Want de stevige tropische regenbuien zijn vandaag

eerder regelmaat dan uitzondering en het ongewild reservoirbassin-effect op het kruispunt begon allures te vertonen van een kinderzwembad. Enfin, ook een verandering in ons leven dat ons toeliet een gat in de lucht te springen van contentement.

Woorden als 'vieren', 'extremen' en 'records' typeren het millésime 2025. Het is uiteindelijk een bijzonder jaar geworden. Een jaar om niet gauw te vergeten. Een wijnjaar om te 'vieren' of hoe een wijnjaar vol extremen plotseling extreem mooi kan zijn.

Tot volgend jaar!



ED

Sarrians, 1 oktober 2025