

Proefavond 16 november 2011



CLOS DES FRÈRES - VACQUEYRAS

Gastspreeker Erwin Devriendt (Vlaams wijnbouwer)

Verslag Patrick Brock

Erwin ken ik inmiddels zo'n 25 à 30 jaar. Onze echtgenotes hebben nog samen gevolleybald. In '89 hielpen Erwin en Françoise mij bij onze verhuis en toen ik hen de volgende zomer uitnodigde voor een etentje (samen met Daniel en Els) was het zo warm en zwoel dat wij tot 3 à 4 uur 's nachts zijn blijven plakken op het terras. Menig fles wijn werd toen gekraakt en ik vermoed ergens dat ik toen de wijnmicrobe bij Erwin heb losgeweekt.

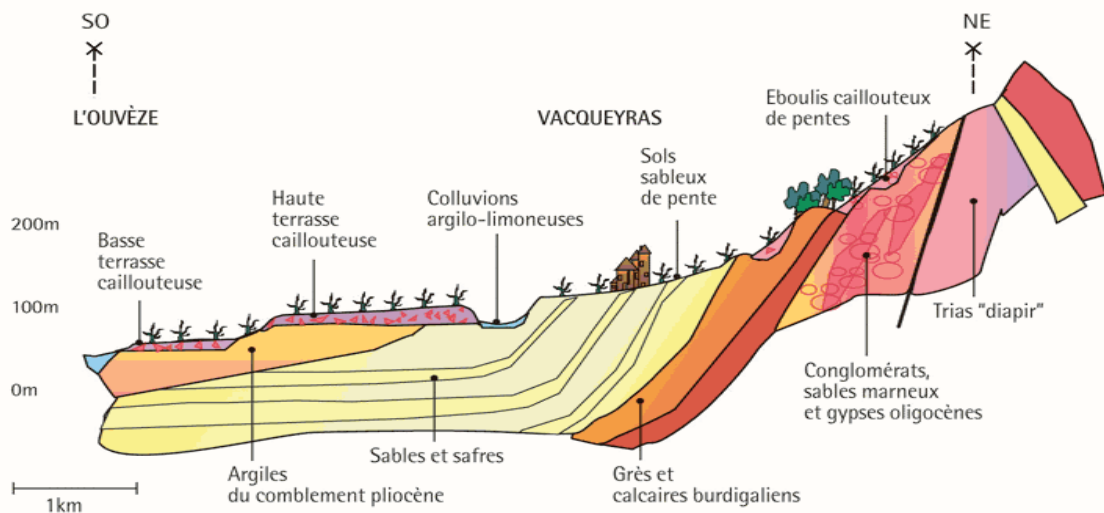


Erwin is een duivel doe het al, politiek geëngageerd en professioneel actief in de socio-economische sector. Maar, wat ons deze avond aanbelangt zijn vooral zijn vinologische activiteiten:

- Stichtend lid – Voorzitter van de wijncommanderij Osiris Gent en hoofdredacteur van het wijntijdschrift Vinosiris van 1992–2002 (sinds 2007 wijnmeester)
- Ondervoorzitter van het Nationaal Bestuur v/d Vlaamse Wijngilde en hoofdredacteur van het nieuw Vlaams wijntijdschrift “Ken Wijnmagazine” sinds 2002
- Winnaar v/h Vlaams Kampioenschap Degusteren in 1998 en Vice-Kampioen in de Beneluxwedstrijd Blindproeven te Nederland (olv tijdschrift “Proefschrift”) in 1999
- Afgevaardigde van de Stad Gent in de Raad van Bestuur van de Wijnmetersgilde, ter beheer van de Gentse wijn Monte Blandino
- Bestuurslid v/d Baronie du Côtes du Rhône, gekoppeld aan de wijnuniversiteit van Suze-la-Rouse (Fr)

Deze avond hebben wij hem te gast als wijnbouwer. Trouwens, dat van die wijnmicrobe was misschien wat overdreven want reeds voor '90 schuimden Erwin en Françoise jaren aan en stuk, met hun R5 of op de moto, de Franse wijnkelders af op zoek naar lekkers. In 1998 lieten zij hun oog vallen op een lapje grond te Sarrians in de AOC (thans AOP) Vacqueyras. Niet toevallig want na Pinot noir en Nebbiolo heeft Erwin een grote voorliefde voor de Grenache druif. Om budgettaire redenen was investeren in Bourgogne of Barolo geen optie, zodus werd het de Rhônevallei.

Vacqueyras



Situering

De AOP Vacqueyras ligt in het centrum van de driehoek Orange, Carpentras en Vaison la Romaine, meer bepaald aan de voet van de Dentelles de Montmirail in het departement Vaucluse (84). Het omvat de gemeentes Vacqueyras en Sarrians. Op hun grondgebied strekken de 1.461 ha wijngaarden zich uit op kiezelhoudende, alluviale terrassen aan de Ouvèze en op de zanderige, grindrijke hellingen en gletsjerterrassen richting Dentelles.

Na het decreet van de AOC Côtes du Rhône in 1937, werd Vacqueyras als één van de eerste dorpen erkend om de kwaliteit van zijn wijnen en geclassificeerd als "Côtes du Rhône Vacqueyras" in 1955, later omgevormd tot Côtes du Rhône Villages Vacqueyras in 1967. In 1990 werd Vacqueyras uiteindelijk verheven tot Cru.

Sinds '98 is Vacqueyras de officiële wijn van het Festival van Avignon en het Blues-festival van Carpentras. Daarmee word een lange traditie van art-de-vivre en cultuur gehonoreerd. Een groot deel van de 1.100 inwoners is betrokken bij de wijnbouw. 130 Wijnbouwers zijn aangesloten bij de plaatselijke wijncoöperatie en zij staan in voor 50% van de productie. De andere helft is in handen van een 45-tal zelfstandige wijnbouwers.

Cépages

De assemblage voor rode wijnen (94% v/d productie) bevat minstens 50% Grenache, aangevuld met minimum 20% Syrah en/of Mourvèdre, hetzij samen of afzonderlijk. Andere druivenrassen van de Côtes du Rhône, met uitsluiting van de Carignan, mogen maximaal 10% vertegenwoordigd zijn. Het betreft Cinsaut noir, Counoise -, Picpoul -, Muscardin -, Camarèse -, Vaccarèse -, Terret noir of Grenache gris en Clairette rosé. Het minimum alcohol gehalte bedraagt 12,5% en de plantdichtheid is 4.000 wijnstokken per ha.

Voor de rosé wijnen (4% van de productie) komen Grenache (60% maximaal), Mourvèdre en Cinsault (samen of afzonderlijk minstens 15%) en de hiervoor geciteerde rassen in aanmerking. Ook hier wordt Carignan geweerd.

Voor de witte wijnen (2% van de productie) mag gebruik worden gemaakt van witte Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne en Viognier die elk niet meer dan 80% mogen omvatten. Het minimum alcohol gehalte voor rosé en wit bedraagt 12%.



Clos des Frères

Na de aanschaf van hun optrekje met 2 ha grond, gelegen op het plateau van Sarrians en gekend als “Les Garriguin”, in 1998 botsten Erwin en Françoise op een muur van protectionisme en bureaucratie. Hoewel hun grond tot de appellatie behoorde werd hen geen plantrecht verleend. Het is pas wanneer zij buurman Jérémy Onde leren kennen dat alles in een stroomversnelling geraakt. Deze jonge Fransman zat eveneens in de miserie. Diens vader verkocht tot dan zijn druiven aan négociants en het was Jeremy’s ambitie om zelf wijn te maken. Krachten werden gebundeld en zo ontstond Clos des Frères, een letterspel op de voornamen van Fr(ancoise) en Er(win) en hun broederschap met Jérémy. Clos slaat op het feit dat hun wijngaard volledig omsloten is door garique. Het domein kon uitgebreid worden tot 4,5 ha en in 2001 produceerde zij, weliswaar nog niet in hun eigen cave, hun eerste jaargang. Het was een goed wijnjaar en de wijn liet zich bijna als vanzelf maken. De eerste cru, 2002, was een catastrofaal moeilijk jaar. Door slechte weersomstandigheden werd 1/3 van de oogst niet opgenomen en 1/3 gedeclasseerd tot vin de table. Ook 2003 vergde het uiterste van onze jonge investeerders. Wie herinnert zich immers niet dat ongelooflijk warme jaar waar het al een huzarenstuk mocht heten wanneer men subtiliteit en finesse in de fles kreeg. Ik had in 2008 reeds het voorrecht tal van Erwins wijnen te proeven en besliste toen, in het vooruitzicht van deze degustatie, over te gaan tot aankoop van de 2004, 2005 en 2006.

Degustatie

Het mag duidelijk zijn dat Erwin, wanneer hij het over zijn kinderen heeft, met vuur en passie spreekt. Hij weet als geen ander in welke richting hij wil evolueren met zijn wijnen en wij, de clubleden, waren alles behalve stille getuigen op deze memorabele avond. De besprekingen waren geanimeerd maar vooral ook gefundeerd en Erwin ... die zag dat het goed was. Wij proefden achtereenvolgens :

Folie des Frères 2010

Dit is een AOP Côtes du Rhône, gemaakt van 100% Grenache vieilles vignes afkomstig van een perceel te Fermage, gelegen in Travaillan (bij Cairanne). Hoewel dit binnen de Côtes du Rhône Village Plan de Dieu valt mag dit niet als dusdanig gecommmercialiseerd worden vanwege de monocépage. Het rendement bedraagt 37 hl/ha en er wordt semi-machinaal / semi-manueel geplukt.



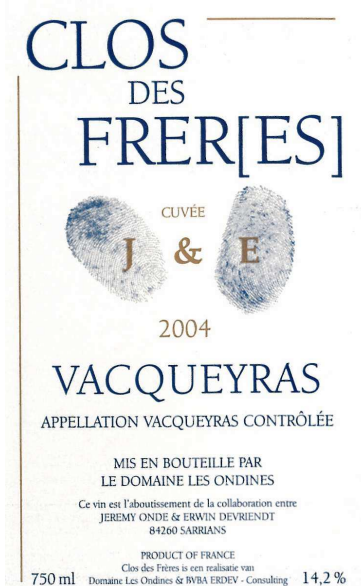
Clos des Frères

Als algemene stelregel geldt dat het rendement voor deze wijnen nooit meer dan 35 hl/ha bedraagt. De basis is steeds Grenache ($\pm 60\%$), ondersteund door Syrah en oude Cinsault (80 jaar). De druiven zijn afkomstig van twee percelen : een jong perceel met gem. 11 jaar oude wijnstokken en een oud perceel (60 jaar oude stokken). De bodem bestaat vooral uit keien, kalk en leem (sterk vergelijkbaar met Châteauneuf-du-Pape) en alles wordt manueel geplukt. Vanaf 2008 in volledige bioreconversie.

De cépages Syrah en Grenache worden afzonderlijk gevinifieerd, waarbij enkel Syrah op barrique gaat voor 12 maanden. De natuur en jaargang bepalen de assemblage.

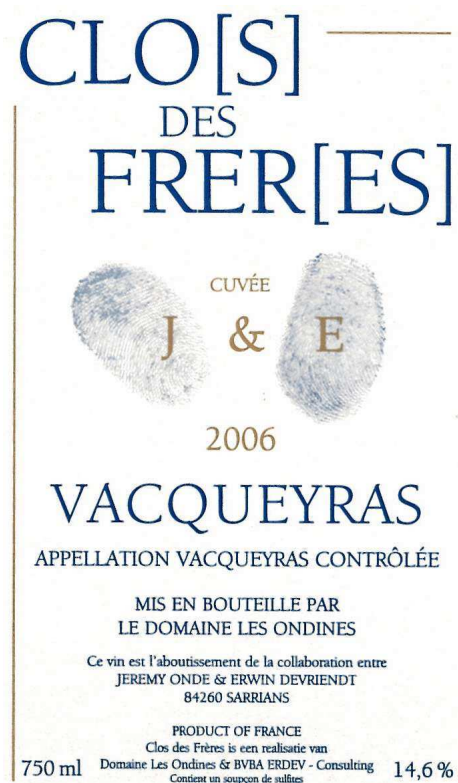
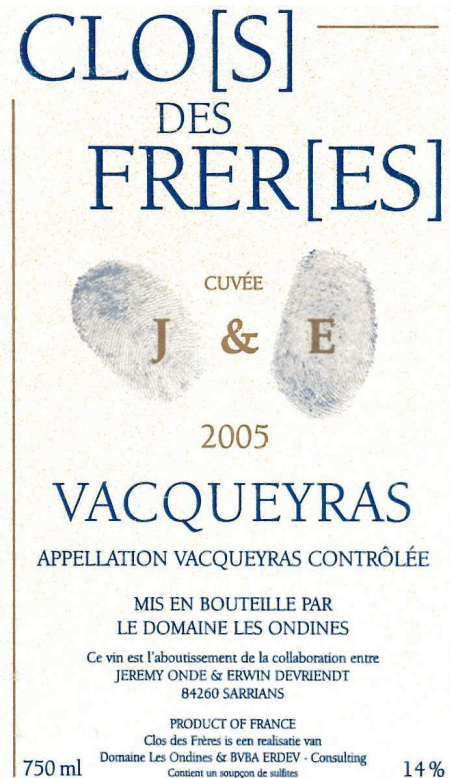
2004

65% Grenache, 30% Syrah en 5% Cinsault. Het rendement bedroeg 35hl/ha, afhankelijk van de ouderdom van de wijngaardpercelen. De oudere wijngaarden waren kwalitatief productiever dan de jonge vanwege de droogte. Er werd niet geïrrigeerd maar wel intensiever gewerkt in de wijngaard (meer ploegbeurten, stimuleren van de waterstress,...). In de kelder werd, door temperatuur gecontroleerd te werken, een eerste stijlbreek gepleegd.



2005

72% Grenache, 23% Syrah en 5% Cinsault. De manuele pluk geschiedde in zeer gunstige omstandigheden. Een nieuw aangekocht perceel met oude wijnstokken werd geïntegreerd in deze cuvée. De Grenache was dat jaar in uitstekende doen ! De oenoloog werd, gezien de verschillende visies, verzocht wat minder langs te komen.



2006

59% Grenache, 33% Syrah en 8% Cinsault. De pluk is zeer verspreid gebeurd: vrij vroeg bij Syrah en eerder laat voor sommige andere percelen (eerste week oktober). Het rendement bedraagt slechts 33hl/ha en vooral in de Grenache werd streng geselecteerd. Klimatologisch had 2006 behoorlijk veel gelijkenissen met 2005, maar de mistral heeft nog meer huisgehouden dan in 2005. Dit impliceert dat 2006 automatisch van meer uren zon heeft mogen genieten, terwijl het uiteraard het terroir zeer droog maakte. De grote droogte heeft een negatieve invloed gehad op de gunstige rijping van de druiven van de jonge wijngaarden, terwijl de oudere wijnstokken zich geweldig goed uit de slag hebben getrokken. De Syrah heeft zich uiteindelijk zeer fijn ontwikkeld, zonder te vervallen in zijn typische donkere overextractie. Vandaar de hoge concentratie Syrah in deze Clos des Frères.

In de wijngaard worden geen pesticiden, insecticiden of herbiciden gebruikt en in de wijnkelder werd het gebruik van sulfiet tot het minimum herleid. Er werden noch artificiële gisten, noch externe suikers of zuren aan de wijn toegevoegd. Ook hier een stijlbreuk, immers, er werden - in tegenstelling tot voorgaande jaren - meer remontages uitgevoerd. De Syrah werd op drie jaar oude vaten gelagerd gedurende 10 maanden. À propos: de oenoloog werd verzocht niet meer langs te komen!

2007

56% Grenache, 34% Syrah en 10% Cinsault. Dat het wijnjaar 2007 in Frankrijk niet als het beste zal worden uitgeroepen is algemeen geweten. Maar wat minder is geweten, is het feit dat 2007 voor het zuiden van Frankrijk (en de zuidelijke Rhône in het bijzonder) wel degelijk zeer mooi is geweest. Wij hebben in ieder geval niets aan het toeval overgelaten en onze “biospirit” meer dan ooit laten primeren.

Vooreerst was het voorjaar zeer vochtig, wat de vegetatie sterk bevorderde. De vele regen in de lente was een zegen voor de geteisterde waterhuishouding. De wijngaard heeft ‘explosief’ gereageerd op deze natte bloei-omstandigheden en een overvloed aan druiventrossen was de resultante. Hier was het echt noodzakelijk om streng in te grijpen in de wijngaard. Men heeft meer dan de helft van de trossen vroegtijdig laten vallen zodat men uitkwam op een rendement van 35hl/ha. Door deze beslissende ingreep in de maand juli heeft de wijnrank op een sublieme manier gereageerd op de overgebleven trossen. De zomer van 2007 was klimatologisch eerder normaal, waarbij de nachten aangenaam fris waren. Terwijl andere wijnregio's het moesten stellen met hevige stortbuien werden deze in de zuidelijke Rhône, door de talrijke mistralwinden eind augustus, weggeblazen. Hoewel het gem. aantal zonne-uren niet was gedaald bedroeg de gem. temp 6° lager (t.o.v. het vorige jaar).

2008

Wanneer je een bewuste keuze maakt om biologisch te vinifiëren en aldus de natuur max. te respecteren zowel op de wijngaard als in de wijnkelder, dan besef je dat in moeilijke klimatologische wijnjaren goede wijn maken echt labour is. 2008 was, net als 2002, zo een jaar maar ondertussen kennen zij hun terroir beter, zijn ze technisch gegroeid en is de wijnpassie alleen maar sterker geworden. Om in 2008 de beste Vacqueyras te produceren was veel geduld, veel manuele arbeid, sterk gedifferentieerde pluk per perceel en per soort en een zeer strenge triple selectie (in de wijngaard, tijdens de pluk en tijdens de vinificatie) noodzakelijk.

76% Grenache, 22% Syrah en 2% Cinsault. 1/3 van de wijn werd één jaar op grote houten vaten gelagerd van 500 liter (waarvan 50% nieuwe eik).

2009

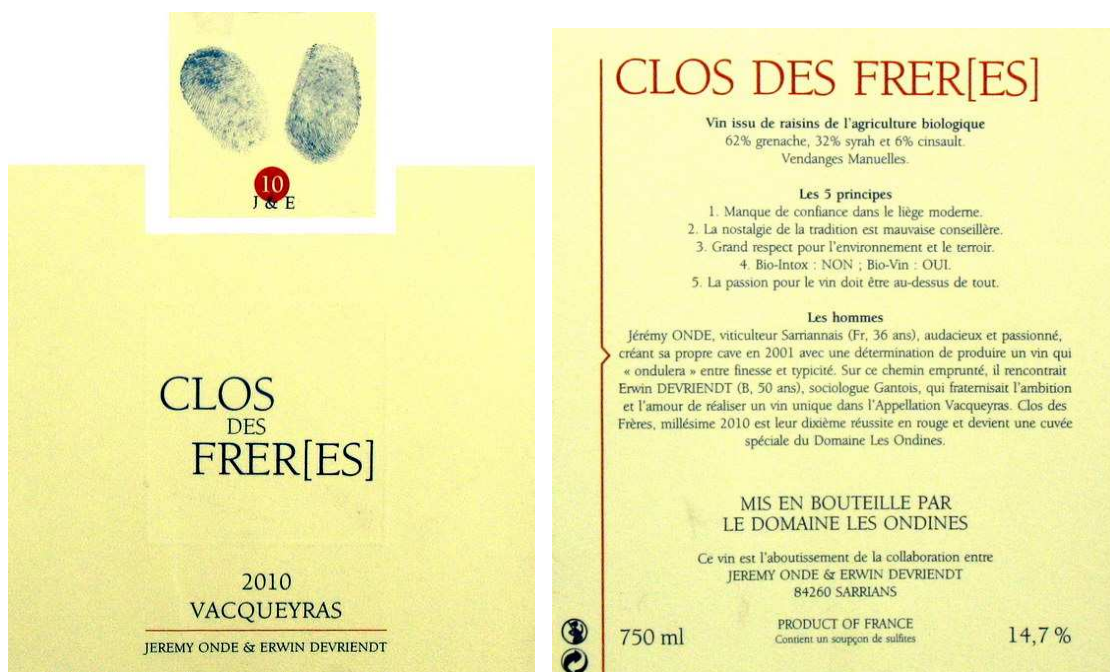
Het wijnjaar 2009 is één van de betere millésimes van de laatste 10 jaar en werd gekenmerkt door weinig regen, heel veel zon en een prachtige septembermaand. Ondanks het feit dat een klein gedeelte van de appellatie Vacqueyras (kant Dentelles) getroffen is geweest door hagelschade, is de opbrengst toch zeer gul te noemen. Dit impliceert dat we te doen hebben met zeer concentreerde volrijpe druiven : interessant in het geval van Grenach, Syrah vaak wat overgeconcentreerd. Het kwam erop neer de juiste ‘assemblage’ te vinden waarbij de Syrah eerder ondersteunend werkt. 2009 is dan ook zeer sterk Grenache getypeerd - 72% van de samenstelling. Syrah (22%) en de oude Cinsault (6%) vormen andermaal de specifieke eigenheid van Clos de Frères.

De biologische reconversie van de wijngaard krijgt ook zijn vervolg in de kelder en het gebruik van SO₂ wordt tot het minimum herleid. 1/3 van de wijn heeft houten

vaten gezien, waarvan 1/3 nieuwe eik en 2/3 van één en twee jaar oud. Vooral de Syrah heeft een houtlagering van één jaar achter de rug, wat hem vrij elegant heeft gemaakt. De bescheiden houtlagering is voor deze wijn als zout & peper voor een gerecht. Nooit zal hout een dominante rol spelen.

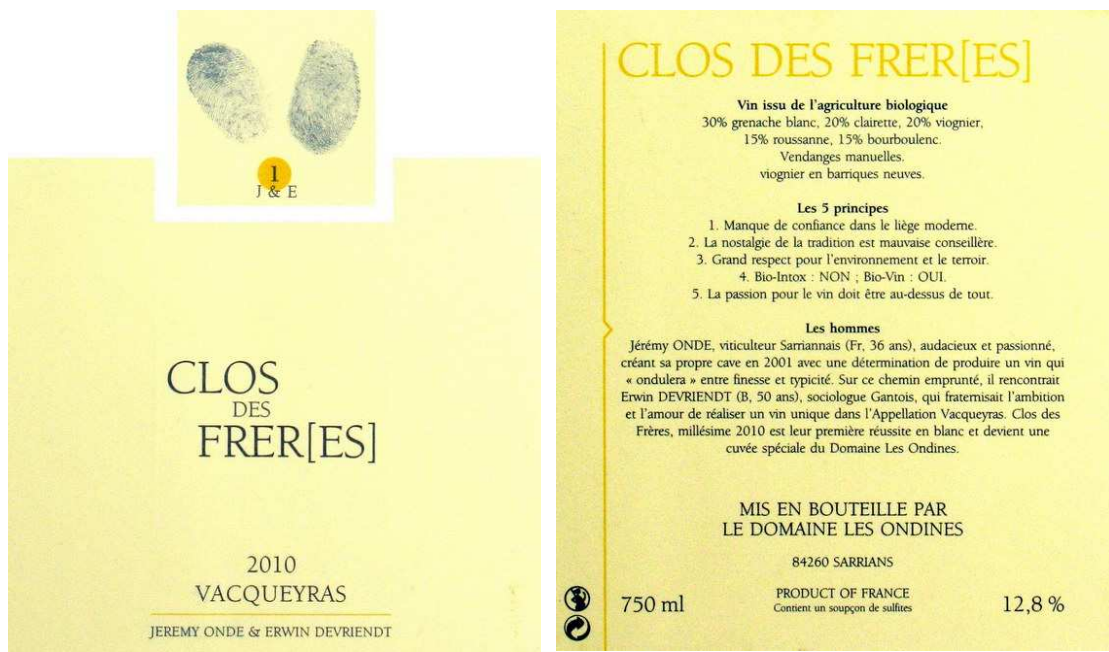
2010

62% Grenache, 32% Syrah en 6% Cinsault. Deze wijn wordt ons in primeur aangeboden en is nog maar recent op fles getrokken. De ontwikkeling van de wijngaarden in 2010 kenden een prachtig verloop. Het grondwatervniveau was bijzonder hoog door de uitzonderlijke strenge winter in de Vaucluse. Daardoor en door de koude temperaturen in de maand mei was de 'floraison' veertien dagen later dan voorzien. De zomer daarentegen was relatief warm, met een ideale hittegolf in augustus. Ook het aantal mistral-uren was zeer hoog en deed denken aan de winderige zomer van 2006. Daardoor is de wijngaard, zonder enige behandeling, in perfecte sanitaire toestand gebleven. Door de latere floraison, was ook de pluk tien dagen later dan normaal. De regen van 6 en 7 september heeft de wijngaard nog een extra boost gegeven en hebben de druiven een maximale fenologische rijpheid gegeven met super krokante Grenache als hoofdkenmerk. Voor deze 2010 werden alle registers opengetrokken.



2010 (wit)

Een tweede primeur deze avond betreft deze witte Clos des Frères. Weliswaar van ingekochte druiven maar het is Erwins ambitie om ook in dit segment van de wijnmarkt zijn plaats te veroveren en neem het van ons aan ... wij hebben het volste vertrouwen in zijn kunde. De assemblage : 30 Grenache blanc (20 jaar oude stokken), 20% Viognier (gelagerd op nieuw hout), 20% Clairette (15 jaar jonge stokken), 15% oude Bourboulenc en 15% Roussanne (30 à 35 jaar oude stokken).



TOT SLOT

Nagenoeg alle wijnen, zij het door de opwarming van het klimaat of het klimaat in de Zuidelijke Rhône tout court, vertoonden een hoog alcoholpercentage. 15% en meer is in deze niet uitzonderlijk. Het is dan ook opmerkelijk dat Erwin in zijn wijnen voldoende fraîcheur weet te vinden om het alcoholgehalte te counteren. Zijn geheim : de ronduit indrukwekkende ondersteuning door edele zuren. De rol van de wijnbouwer is in deze dus niet onbelangrijk.

En, één ding hebben we toch gemeen Erwin en ik. Het is de schuld van onze echtgenotes dat wij in de wijnwereld zijn beland. In mijn geval nam ze me ruim 28 jaar geleden mee naar een degustatie van Rhônewijnen onder leiding van Guy Masco en sindsdien heb ik er nog maar weinig gemist. Erwin werd op iets subtielere wijze verleid doordat zijn eega Françoise hem meesleurde naar verlokkelijke wijnkelders. Laat ze nu nog eens zeggen dat wij dronkaards zijn!

Wij danken Erwin van harte voor zijn leerrijke, geanimeerde uiteenzetting en zijn smaakvolle wijnen, waaronder dus 2 primeurs voor België.

Bronnen : www.closdesfreres.be , www.vacqueyras.tm.fr , Erwin Devriendt