



*De droom van  
een Belgische  
wijnliefhebber*

*In dit vlakke land van weinig zon en veel regen een wijn maken die onbeschaamd kan rivaliseren met de absolute top, de witte bourgogne. Wie dacht dat zo'n onderneming verloren moeite is, wordt tegengesproken door Peter Colemont. Door zeer precies en zorgvuldig te werken slaagt deze wijnbouwer pur sang erin om te rivaliseren met Franse topwijnen en om de sterrenrestaurants voor zich te winnen.*

// DOOR BRUNO VANSPAUWEN (TEKST) EN WOUT HENDRICKX (FOTO'S)



# Mijn eerste doel is: continue kwaliteit. Mijn tweede: levenservaring opdoen.

>> Al sinds 1990 bouwt Peter Colemont stap voor stap, jaar na jaar, aan zijn droom: een Belgische witte wijn maken met dezelfde renomme als de vermaarde witte bourgogne. Eerst met een piepklein wijngaardje van 4 are in zijn tuin in Haspengouw, vervolgens met een grotere wijngaard van 1 hectare, die hij in zijn dorp Gors-Opleeuw kon kopen. De wijngaard is ommuurd en dus doopte hij hem, naar Bourgondische traditie, 'Clos d'Opleeuw'.

Colemont is 45 jaar, leraar biologie en docent wijnkennis. Al zijn vrije tijd gaat op aan zijn eigen wijn, want Colemont gaat bijzonder zorgvuldig te werk. We zijn hier te gast bij iemand die zich specialiseert in, letterlijk, handgemaakte wijnen: hij doet alles zelf, zowel in de wijngaard als in de wijnkelder, tot etikettering, verkoop en levering toe.

En zijn inspanningen loonden. Zo roemt het internationale Wine Report van de wijnschrijver Tom Stevenson, auteur van het standaardwerk *The New Sotheby's Wine Encyclopedia*, hem als beste wijnmaker van België. Cynici die beweren dat het makkelijk is om als eenoog koning te zijn in het land der blinden, worden terecht gewezen. De wijnen van Colemont staan immers ook op de wijnkaart van verschillende sterrenrestaurants in ons land, persoonlijk uitgekozen door de sommeliers. Volkomen terecht: Colemonts wijnen zijn een toonbeeld van zorg en deskundigheid, maar ook van talent en feeling. Als sommelier kan je zijn wijnen zonder blozen schenken: ze vallen niet uit de toon naast hun grote voorbeeld, de witte bourgognes. Een opmerkelijke prestatie in een land dat toch duidelijk minder begunstigd is door de natuur. Een anekdote die boekdelen spreekt: de wereldbekende Engelse wijnschrijfster Jancis Robinson, op bezoek in ons land, proefde de wijn van Colemont blind en dacht dat haar een Puligny-Montrachet, een van de meest befaamde witte bourgognes, werd geschonken.

## Minutieus te werk gaan

De resultaten zijn verbluffend. Om goede wijn te maken, moeten de druiven goed rijp kunnen worden, en daar is een warm en zonnig klimaat voor nodig, met net voldoende regenval. Niet toevallig liggen alle wijnstreken van de wereld tussen de 30ste en 50ste breedtegraad (in het noordelijk en zuidelijk halfrond). België balanceert op de rand van de meest noordelijke breedtegraad en is vandaar eigenlijk iets te koud voor wijnbouw. Toch zijn hier een honderdtal wijnbouwers actief, zij het vooral als liefhebber. Hun grote uitdaging is het gebrek aan warmte en zon (en het teveel aan regen) te compenseren door de ligging van de wijngaard zorgvuldig te kiezen.

Ook in België bestaan immers microklimaten die afwijken van het nationale gemiddelde. Wijnstokken alvast op een zui-

delijke helling aanplanten, helpt ook. Zo worden ze beter door de zon beschenen en verloopt de afwatering vlot. Er zijn ook grondsoorten die beter opwarmen dan andere, en druivensoorten die beter bestand zijn tegen koelere klimaten. Ook het werk van de wijnbouwer is belangrijk: zeker in België moet je minutieus te werk gaan. Niet enkel bij de snoei, maar net zozeer bij het triëren van de druiven, het persen, enzovoort. Dat strookt wel met het karakter van de Belgische wijnbouwers: sowieso moet je al een beetje maniakaal zijn om hier wijn te willen maken.

## Wijn is een groeiproces

Ook Peter Colemont stort zich maniakaal op zijn passie, en plukt de vruchten van zijn hang naar perfectionisme. Maar hij blijft kalm en bescheiden bij zijn succes, in zijn mooie stille dorp Gors-Opleeuw. Hij doet kennelijk alles graag zelf: ook zijn huis heeft hij eigenhandig verbouwd en gerenoveerd. Colemont: "Mijn vader was een groot wijnliefhebber, als kleine jongen al registreerde ik die magische sfeer, telkens als ik hem met vrienden rond een fles wijn zag zitten en ik al die verhalen en beschrijvingen hoorde. Hij is plots gestorven, en zijn wijnkelder bleef onaangeroerd achter. Toen ik achttien was en wel eens iets te drinken wilde halen als er vrienden kwamen, zei mijn moeder: waarom zou je iets kopen als hier goede wijn ligt?"

Colemont maakte zo al heel vroeg kennis met een wijnkelder waarin het betere werk lag, en waarvan de wijnen mooi gerijpt waren. Hij begon erover te lezen en ging les volgen, tot in Frankrijk toe. Stilaan leerde hij deskundig proeven. "In mijn eigen streek ontmoette ik Jean Bellefroid, de peetvader van de Haspengouwse wijnbouw. Hij is enkele jaren geleden overleden, maar maakte hier al sinds de jaren zestig wijn. Hij stimuleerde mij om mijn eigen wijn te maken. Ik kreeg enkele stokken chardonnay, die ik in mijn tuin aanplante." Zo begon Peter Colemont, amper 28, aan wat zijn levenswerk zou worden. Hij dacht toen absoluut nog niet aan verkoop, er was gewoon de liefde voor de wijn en de wens om elk jaar bij te leren.

## Een zaak van precisie, in alle details

Tien jaar lang bouwde Peter Colemont zijn wijnkennis op. Hij leerde veel van bevriende wijnbouwers in Bourgogne: "Ik ben maar le petit belge, geen concurrent dus, en zo krijg ik van hen zelfs informatie die ze aan hun buurman niet zouden geven." Toen kreeg hij de kans om in zijn eigen dorp een ommuurd stuk grond te kopen. Er stonden fruitbomen op, het was verwilderd en overwoekerd. Maar ooit had het gediend voor wijnbouw. Alle factoren waren gunstig: een zuidelijke expositie, een prima bodem van leem en kalk, en een helling voor een goede afwatering. Vooral dat laatste is van het hoogste belang, meer nog dan





de bodemsamenstelling. "Kijk naar de allergrootste wijnen: altijd staan hun stokken op hellende wijngaarden. Zonder een goede drainage maak je geen goede wijn. Daarnaast heeft dit perceel een geschiedenis, en ook dat vind ik belangrijk. De omringing dateert van 1840, het was ooit nog eigendom van het kasteel van Gors-Opleeuw. Het werkvolk werd toen gedeeltelijk uitbetaald in wijn."

In 2004 maakte Colemont zijn eerste 'Clos d'Opleeuw'. Intussen is de vraag naar zijn wijnen groter geworden dan het aanbod, en vragen mensen of hij niet kan uitbreiden: "Maar dat wil ik niet. Ik trap niet in de val waar zoveel mensen vandaag in trappen: altijd meer willen. Als ik uitbreid, zal ik niet dezelfde controle kunnen houden. Nu kan ik alles alleen aan, ik kan letterlijk wijnstok per wijnstok werken. En zo blijft wijn maken een genot voor mij." Pal in zijn wijngaard heeft Colemont een kersenboom laten staan. Hij neemt plaats in en geeft schaduw; wijnstokken planten is er uit den boze. De boom heeft een grote symboolfunctie. "Die boom toont aan dat ik niet ten alle prijze het onderste uit de kan wil halen. De kwaliteit en het plezier gaan voor."

Hoewel hij zijn druivenranken al minutieus verzorgt, selecteert Colemont bij de oogst alleen de allerbeste druiven voor zijn wijn. Na de gisting gaat de wijn in kleine vaten van Frans eikenhout. Op één vat na – het typeert zowel Colemonts eigenzinnigheid als zijn zin voor detail. Elk jaar laat hij één vat maken van Belgisch eikenhout uit een nabijgelegen bos, als eerbetoon aan het eigen terroir. Hij maakt verstandig gebruik van eikenhout: het is niet allemaal nieuw, want dat geeft teveel houtaroma aan de wijn. Evenwicht, daar streeft hij naar in alle stadia van het wijnproces. Peter wil zijn wijn niet filteren, omdat daardoor smaakexpressie verloren gaat. Daarom heeft de wijn één jaar nodig om volledig te bezinken. Colemont wacht geduldig, pas dan bottelt hij.

De productie van Clos d'Opleeuw is zeer beperkt: 2000 tot 2500 flessen per jaar. Wat drijft iemand om zoveel tijd en energie te steken in zo'n kleinschalig project?

Colemont: "Mijn eerste doel is: continue kwaliteit. Maar mijn ultieme doel ligt verder dan de wijn. Voor mij is er een hoger goed aan verbonden: het ontmoeten van boeiende mensen, de levenservaring. Wijn heeft een bindende factor: rond wijn verzamelen zich mensen van verschillende gezindheden. Wijn geeft aanleiding tot goede gesprekken. Dat komt omdat het appreciëren van wijn een bepaalde houding vereist: aandacht, openheid, bescheidenheid, verfijning. Precies die heel eigen sfeer zorgt ervoor dat wijn mij blijft boeien."

[www.clos-d-opleeuw.be](http://www.clos-d-opleeuw.be)



Wijnbouw vraagt om geduld en toewijding.

