

Limburg bezit meer dan vlaaien, bronsgroen eikenhout, Monza of Stevaert. Het is ook de plek waar Peter Colemont een van de meest sexy chardonnays van de lage landen produceert, die zelfs de strijd kan aangaan met veel Franse neefjes.

Een oplawaai uit Opleeuw

► FRANK VAN DER AUWERA

Peter Colemont is een van de meest gedreven en opwindende wijnmakers van eigen bodem die ik de voorbije jaren ontmoette, maar qua persoonlijkheid is hij het tegendeel: een man met een acuut hoge bescheidenheidsfactor. Met ons enthousiasme staan we niet alleen, want de wijnen van Colemont belanden steeds vaker op kaarten van Belgische restaurants en werden onlangs nog bekroond in het 'Wine Report 2005' van Tom Stevenson in de categorieën 'greatest quality wines' en 'new up-and-coming producers' in de Benelux. In zijn grotendeels inderdaad ommuurde, licht glooiende 'clos' in Gors-Opleeuw – voor de tafelenkenners: op de spreekwoordelijke boogschuit van toprestaurant Clos Saint-Denis – bewerkt hij in totaal 1 ha chardonnaystokken, verdeeld over drie percelen met relatief veel klei in de bodem, waardoor zijn chardonnays vrij 'vet' smaken en body dragen. Het wijnvuurtje ontvlamde slechts geleidelijk bij Colemont: "Op mijn twaalfde verloor ik mijn vader, die enorm veel van wijn hield en een mooie kelder uitbouwde. Vanaf mijn achttien-

de kon ik al die onaangeroerde, gerijpte cru's proeven en toen sloeg de vonk over." Hij trok naar Frankrijk en stapte zijn aller-eerste wijndomein in Châteauneuf-du-Pape binnen. Een odyssee die jaren na elkaar werd herhaald in andere wijnregio's, tot hij wijncursussen begon te volgen om zijn kennisgrens te verleggen, waaronder degustatie-technieken aan de bekende Université du Vin in Suze la Rousse.

● LIEVER FRANS DAN DUIJS

De volgende stap leek logisch: "Zelf wijn maken was mijn grote droom. In deze streek van Borgloon had je in de Middeleeuwen zo'n 120 ha wijncultuur. Borgloon was ooit zelfs de enige Belgische stad met een wijngilde en veel huidige plaatsnamen verwijzen nog naar die wijntraditie." Een traditie die wel historisch verschrompelde – onder meer omdat Napoleon alle potentiële concurrentie met Frankrijk in de kiem smoorde –, tot 35 jaar geleden Jean Belfroid de grote bezieler werd van een regionale druivenrenaissance. "Het was die 'nestor' die me persoonlijk stimuleerde om zelf wijn te maken", aldus Colemont. Zijn koppigheid bleek toen al. In plaats van Duitse variëteiten aan

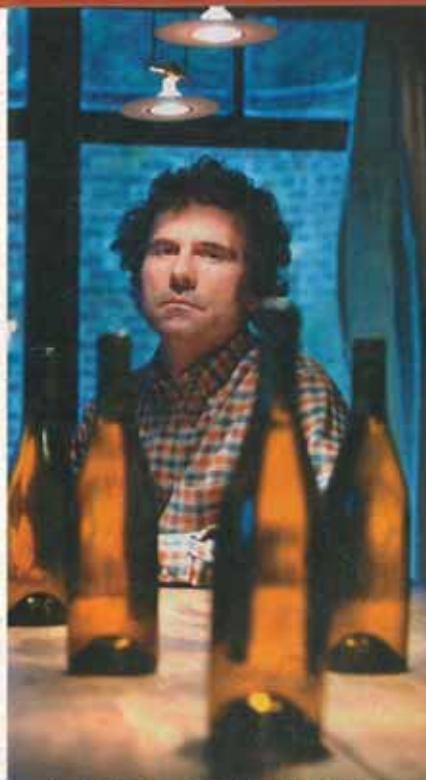
te planten zoals iedereen in de streek, koos hij resoluut voor Franse chardonnay. "Omdat chardonnay à la Bourguignonne een van de lekkerste droge wijnen ter wereld is. Ook Jaap Van Renesse van het naburige wijnkasteel Genoels-Elderen opteerde voor die variëteit. Ik dacht: als die er zoveel geld in stopt en zo'n schitterende technische infrastructuur, moet hij wel zeker zijn van zijn zaak. Andere producenten lachten me vierkant uit. We hebben in Haspengouw echter één troef: ons microklimaat is gemiddeld warmer en er valt jaarlijks een twintigtal dagen minder neerslag dan elders in Vlaanderen."

● DE ROMMEL VOORBIJ

Toen ging het snel. In 1993 plantte Peter Colemont 250 stokken aan naast zijn hoeve. En herschikte hij zijn carrière. De regentaat wetenschappen staat nog altijd twee dagen per week voor de klas, aangevuld met avondonderwijs in de hotelschool in Hasselt. De rest wijdt hij maniakaal aan zijn 'clos'. In 1995 volgde de eerste oogst: "Ach, ik heb zoveel fouten gemaakt! Het was puur experimenteren. Ik perste slecht of te veel, wou soms te 'chemisch' werken en 'technieker' zijn, snoeide verkeerd, probeerde zelfs

houtschilfers om eiksmak te suggereren – linke boel weet ik nu, want het levert rommel -, noem maar op. Maar anderzijds heb ik in die periode het vak wel al doende geleerd. Ik heb ook veel gestolen met mijn ogen bij mijn groeiende netwerk in Bourgogne en uit al dat gissen en missen heb ik mijn eigen synthese gemaakt. Want zelfs als je bepaalde bourgognes bewondert, kun je in deze Limburgse context nooit zomaar een klakkeloze kopie maken."

Ondertussen produceert hij zo'n 1.000 flessen chardonnay per jaar, met rendementen van amper 25 à 27 hl/ha, die hij pas met ingang van de oogst 2004 echt commercialiseert. Eikgelagerd, want Colemont laat jaarlijks zo'n vijf à zes *demi-muids* maken – kostprijs ruim 500 euro per stuk – bij een van de meest gereputeerde kuipers in Bourgogne, die aan alle topdomeinen levert en gekscherend zegt: "Jij bent mijn grootste Belgische klant." Dat hij geen grotere barriques gebruikt, is puur een praktische kwestie: "Met een barrique van 225 liter wandel je niet zomaar eventjes rond, terwijl zo'n *demi-muid* nog te heffen is." Voor zijn oogsten 2003 en 2004 gebruikt hij zelfs Belgische eik, die hij in de streek van Borgloon op de kop wist te tikken en die naar de



WIJN OP BRONGROEN EIKENHOUT. Peter Colemont produceert in zijn 'clos' in het Limburgse Gors-Opleeuw zo'n duizend flessen (top)chardonnay per jaar.



Foto: Thomas Vanhoute

Belg met body

Hoe sympathiek en gedreven Peter Colemont ook overkomt, zijn 'stille kracht' bewijst hij vooral in het glas. We stonden verstomd: is dit Belgisch? De Clos d'Opleeuw 2001 is namelijk een topchardonnay, gespierd en noterig, met in geur en smaak impressies van vanille, geroosterde noten en fendant, met abrikozen en perziken à volonté, gedragen door een puike zuurgraad. Gerookte, hazelnoterige finale met veel sap. De Clos d'Opleeuw 2002 is zeker op hetzelfde niveau, zo niet krachtiger. Intens mediumgeel. Fijn maar tegelijk fumé parfum van hazelnoten, vanille en Provençaalse perzik, beheerst toasty. Sappig mondvollend daarna, met veel

fruitvet en vooral impressies van perzik en tangerine. Noterige, maar zeker geen houten onderbouw. Lange, sappige afdrank. Net zoals de 2001 ondanks het vet een mooie fraîcheur. Een atleet. De 2003 tot slot blijkt een buitenbeentje, want kind van zijn ook in België tropische zomer: hier domineert, na de stralende goudgele kleur, vooral de witte en gele perzik, supermollig en rijp van toon, ondanks een fris puntje in de finale. Wat de 2004 – de eerste cuvée die 'echt publiek' gaat – wordt, kunnen we alleen maar gissen. Maar we schuiven alvast aan.

Info: Peter Colemont, 012/74.66.22.
Richtprijs: 15 euro voor 50 cl.

Côte d'Or voor bewerking werd verscheept. Zo maniakaal is Colemont bezig. "Het vat is immers essentieel voor een witte kwaliteitswijn. Het helpt de temperatuurcontrole, het stabiliseert andere smaakstoffen in de wijn en er grijpt een micro-oxidatie plaats. De chardonnay wint er ook aan concentratie door."

● EEN STOOTJE PINOT GRIS

Zijn eerste echte oogstjaar was de 2001 (zie kader), terwijl momenteel de 2004 in de kuipen drijft. De productie bestrijkt twee jaar: twaalf maanden vat – "niet langer,

zodat ik namelijk nooit te veel sulfiet moet gebruiken" – en twaalf maanden op inox, waarna de assemblage van de drie percelen plaatsgrijpt, aangevuld met 5 procent pinot gris. "In Bourgogne staat pinot gris al sinds mensenheugenis geplant tussen de chardonnay, wat weinig liefhebbers weten. Die variëteit draagt namelijk iets meer 'zoet' en maakt de smaak van het totaalproduct voller. Aangezien onze Belgische wijnen van nature door hun noordelijke ligging altijd wat last hebben van 'zuur', ligt deze blend voor de hand".