

Wijnmaker Peter Colemont maakt zijn droom waar

Een witte bourgogne uit Haspengouw

Hoe haal je het in je hoofd in dit land van weinig zon en veel regen een wijn te willen maken die met witte bourgogne rivaliseren kan? Dat is nochtans de ambitie van Limburger Peter Colemont. En zijn wijnen vallen echt niet naast hun grote voorbeeld uit de toon. _ door bruno vanspauwen



Zomers tafelen in de wijngaard van Gors-Opleeuw. © rr

Als sinds 1990 bouwt Peter Colemont stap voor stap aan zijn droom. Eerst met een piepklein wijngaardje van 4 are in zijn tuin, vervolgens met een grotere wijngaard van 1 hectare die hij in zijn dorp Gors-Opleeuw kon kopen. De wijngaard is ommuurd en dus kon hij hem, naar Bourgondische traditie, Clos d'Opleeuw noemen. In 2004 kwam zijn eerste jaargang uit, onder de „gecontroleerde oorsprongsbenaming Haspengouw”.

Peter Colemont is 45 jaar, leraar biologie en docent wijnkennis. Al zijn vrije tijd gaat op aan zijn wijn, want Colemont gaat manikaal zorgvuldig te werk. Hier gaat het echt om handgemaakte wijnen: hij doet alles zelf, zowel in de wijngaard als in de wijnkelder,

tot de etikettering, de verkoop en de levering toe. Maar zijn inspanningen lonen. Zo wordt Colemont in het internationale *Wine Report* van de Engelse wijnschrijver Tom Stevenson (auteur van het standaardwerk *The New Sotheby's Wine Encyclopedia*) als beste wijnmaker van België genoemd. Ook de Belgische sommeliers zijn het daarmee eens en zijn wijnen staan op de wijnkaart van verschillende sterrenrestaurants.

Dat is volkomen terecht: Colemonts wijnen zijn niet alleen een toonbeeld van zorg en deskundigheid, ze getuigen ook van talent en feeling. Naast hun grote voorbeeld, de witte bourgognes, vallen ze allerminst uit de toon. Een opmerkelijke prestatie in een land dat toch duidelijk minder begunstigd is door de natuur.

Ik zocht wijnmaker Peter Colemont nog eens op in zijn mooie, stille dorp Gors-Opleeuw. Kennelijk doet hij alles graag zelf: ook zijn huis heeft hij eigenhandig verbouwd en gerenoveerd. Colemont vertelt over zijn vader, die een groot wijnliefhebber was. „Hij is plots gestorven en zijn wijnkelder bleef onaangevoerd achter. Toen ik achttien was en wel eens iets te drinken wilde halen voor mijn vrienden, zei mijn moeder: waarom zou je iets kopen als hier zoveel goede wijn ligt? Zo maakte ik al heel vroeg kennis met een wijnkelder waarin het betere werk lag, en waarvan de wijnen intussen mooi waren gerijpt. Ik begon over wijn te lezen en ging les volgen, tot in Frankrijk toe. Stilaan leerde ik deskundig proeven. Ik merkte ook dat er over wijn objectief gesproken kan worden, dat vind ik belangrijk.

Want als wijn alleen een subjectieve smaakervaring is, dan zijn we morgen uitgepraat.” Belangrijk voor Colemonts ontwikkeling was ook zijn ontmoeting met de enkele jaren geleden overleden Jean Bellefroid, de peetvader van de Haspengouwse wijnbouw. „Hij stimuleerde me om mijn eigen wijn te maken. Ik kreeg enkele stokken chardonnay die ik in mijn tuin aanplante. Zo ben ik begonnen in 1990, ik was 28. Mijn eerste wijn maakte ik in 1993. Ik dacht absoluut niet aan verkoop, ik wilde gewoon elk jaar bijleren.”

Kersenboom

Tien jaar lang bouwde Peter Colemont zijn wijnkennis op. Hij leerde veel van bevriende wijnbouwers in Bourgogne: „Ik ben maar *le*

Clos d'Opleeuw jaar na jaar

eigendom van het kasteel van Gors-Opleeuw, dat haar werkvolk gedeeltelijk uitbetaalde in wijn”

In 2004 maakte Colemont zijn eerste Clos d'Opleeuw. Intussen is de vraag naar zijn wijnen groter geworden dan het aanbod. Mensen vragen of hij niet kan uitbreiden. Maar dat wil hij niet: „Ik trap niet in de val waarin zoveel mensen vandaag trappen: altijd meer, altijd sneller. Als ik uitbreid, zal ik niet dezelfde controle kunnen behouden. Nu kan ik alles alleen, ik kan letterlijk wijnstok per wijnstok werken. En zo blijft wijnmaken een genot. Als symbool voor die visie heb ik een kersenboom in mijn wijngaard laten staan. Die neemt plaats in en geeft schaduw: ik kan er dus geen wijnstokken planten. Maar daarmee toon ik dat ik niet het onderste uit de kan wil, de kwaliteit en het plezier gaan voor.” De productie van Clos d'Opleeuw is zeer beperkt: 2.000 tot 2.500 flessen per jaar. Wat drijft iemand om zoveel tijd en energie te steken in zo'n kleinschalig project?

„Mijn eerste doel is kwaliteit afleveren”, zegt Peter Colemont. „Maar mijn ultieme doel gaat verder dan de wijn: het ontmoeten van boeiende mensen, de levenservaring. Wijn heeft een bindende factor: rond wijn verzamelen zich mensen van verschillende gezindheden. Wijn geeft ook aanleiding tot goede gesprekken. Dat komt omdat het appreciëren van wijn een bepaalde houding vereist: aandacht, openheid, bescheidenheid, verfijning. Ik drink graag bier en heb er veel respect voor, maar het leidt tot een ander soort conversatie: tussen pot en pint, zeg maar. Ook sterke drank is anders: korter, agressiever. Precies die heel eigen sfeer rond wijn die de dagelijkse realiteit overstijgt, zorgt ervoor dat wijn me altijd is blijven boeien.”

1998: een verrassende keuze om de degustatie te beginnen, dit was het jaar waarin Limburg onder water stond. Nochtans is daar in het glas weinig van te merken, de wijn heeft alleen een wat scherper Chablis-karakter. Maar zuiverheid en levendigheid zijn intact gebleven, wat wijst op een zorgvuldige selectie en vinificatie. Een tweede glas, van wijnstokken met minder opbrengst, toont het belang van een beheerst rendement: de wijn is merkkelijk geconcentreerder en intenser.

2001: het eerste jaar waarin Colemont eikenhouten vaten uit Bourgogne liet overkomen. Geen nadrukkelijke houttoets evenwel: hier wordt verstandig omgesprongen met eik.

2002: mooi evenwichtig, met iets meer aciditeit dan 2001, en opnieuw die zuiverheid en verfijning, terugkerende kenmerken van Colemonts wijnen.

2003: een abnormaal warm jaar, wat weelderiger en krachtiger wijnen heeft opgeleverd, hoewel dat in België relatief is. De *fraîcheur* blijft duidelijk present. (geproefd uit mijn eigen kelder).

2004: de eerste jaargang waarin druiven van de ommuurde wijngaard werden opgenomen. Exotischer, met een vettiger textuur en merkkelijk minder aromatische expressie. „Een moeilijk jaar”, geeft Colemont toe.

2005: een jaar van perfect evenwicht. Vorig jaar in mei werd hij van het vat gehaald, nu pas is hij klaar om gebotteld te worden. Peter wil niet filteren, daarom heeft de wijn één jaar nodig om volledig te bezinken.

2006: dit wordt groot, proef ik van verschillende vaten. „De beste wijn die ik ooit gemaakt heb”, zegt Colemont zelf. Nochtans was augustus regenachtig, maar de temperaturen bleven voldoende hoog. In België oogst je bovendien pas eind oktober: de druiven hadden nog twee mooie maanden om verder te rijpen.

Kenmerkend detail: Peter Colemont laat elk jaar één vat maken van eikenhout uit een nabijgelegen bos, als erbetoon aan het eigen terroir.

www.clos-d-opleeuw.be



Wijnmaker Peter Colemont doet alles zelf. © rrr

petit belge, geen concurrent dus, en zo krijg ik van hen informatie die ze aan hun buurman nooit zouden geven.”

Vervolgens 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 voor wijnbouw gediend. „Alle factoren zijn gunstig: een zuidelijke ligging, 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 ommuring dateert van 1840. Het was ooit nog