

INTERVIEW

PETER COLEMONT MAAKT WIJN VAN WERELDNIVEAU | Binnenkort komt de Chardonnay 2006 van Clos d'Opleeuw op de markt. Een wijn van wereldniveau, voorspellen de kenners. De halve culinaire wereld staat aan te schuiven om een voorraadje van het begeerde product van Peter Colemont in te slaan.

‘Ik wil geen stress op mijn lijf’

VAN ONZE MEDEWERKER

RUDI SMEETS

BORGLOON |

Gors-Opleeuw, de amper vierhonderd inwoners tellende deelgemeente van Borgloon, is van een arcadische schoonheid. Vier kastelen, een pittoresk dorpsplein, idyllische hoekjes, glooiende akkervelden: dit is Haspengouw op zijn best.

Vrijwel in het midden van die rurale enclave ligt een ommuurde wijngaard van een hectare met een helling van zeven procent. De Fransen noemen dit een *clos*, een benaming die in België sinds 2002 beschermd is. Het is in ons land het enige domein dat die titel mag dragen.

De dikke muren zijn twee eeuwen oud en creëren een microklimaat, dat de circa 4.500 wijnstokken uitzonderlijk goed laat gedijen.

‘De muren zijn één grote radiator: ze slaan warmte op en stralen die weer af’, zegt eigenaar en wijnbouwer Peter Colemont. ‘Ik heb me laten vertellen dat het 500.000 euro zou kosten om nu een gelijkaardige ommuring te laten bouwen. We hebben hier ongeveer hetzelfde klimaat als in Dijon, de Franse stad in het hart van de Bourgogne. Bovendien bestaat de ondergrond hoofdzakelijk uit kalkleem, een bodemsoort die volgens experts van de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse bijzonder geschikt is voor het verbouwen van de chardonnaydruijf.’ De combinatie van die externe omstandigheden en de passie van Peter Colemont (46) resulteren jaarlijks in een volgens specialisten hoogstaande wijn. De wereldvermaarde oenologe Jancis Robinson proefde zijn Clos d'Opleeuw Chardonnay 2001 in Hof van Cleve, het driesterrenrestaurant van Peter Goossens. Ze vergelijkt het Haspengouwse product met een Puligny-Montrachet, een van de beste witte wijnen ter wereld.

‘Dat is voor een wijnmaker hetzelfde als een compliment van Johan Crujff voor een jonge voetballer’, zegt Peter Colemont la-



Peter Colemont in zijn wijngaard Clos d'Opleeuw: ‘Wijn maken moet ontspannend zijn.’ © Yorick Jansens

Peter Colemont

- Geboren op 31 januari 1962 in Sint-Truiden
- Woont in Gors-Opleeuw (Borgloon)
- Studies: Latijn-wetenschappen in college Sint-Truiden - regentaat wetenschappen in Heverlee
- Leraar biologie aan Katholieke Centrumscholen Sint-Truiden - docent toegepaste wijnkennis en wijndegustatie in Centrum voor Volwassenenonderwijs in Hasselt
- Werd in 2002 eigenaar van Clos d'Opleeuw

chend. ‘De impact van haar beoordelingen is enorm. Toen de Chardonnay 2001 op haar betaalsite vermeld werd als *Wine of the week*, kreeg ik mails uit de hele wereld. Dat was ook het geval toen mijn naam in *The Financial*

Times werd genoemd om te illustreren dat door de opwarming van de aarde in België wijn van dezelfde kwaliteit kan worden gemaakt als in de veel zuidelijker gelegen Bourgogne.’

Hoe bent u in de wijnbouw terechtgekomen?

‘Mijn liefde voor wijn heb ik van thuis meekregen. Als er een goede fles op tafel stond, hing er altijd een andere sfeer in de huiskamer. Ik kon dat toen niet verklaren, maar ik voelde het wel. Iedereen was vrolijker. Mijn vader cultiveerde dat. Wijn was in die tijd in onze streken nog lang niet zo populair als nu, maar hij had toen al een grote interesse. Hij was ingenieur en behoorde samen met de pastoor en de dokter tot de zogenaamde notabelen van Nieuwerkerken, maar pretentie was hem vreemd. Hij hield gewoon van een goed glas.’

‘Ik heb dat van hem overgenomen en begon in 1993 zelf wijn te maken, toen ook al met de chardonnaydruijf. In 2002 kreeg ik de kans om mijn huidige wijngaard te ko-

pen. Het domein was eigendom van een kasteelheer, die een beetje verderop woonde. Er werden toen ook al wijnstokken op verbouwd, maar de laatste jaren was het een overwoekerd hooiland met wat fruitbomen. Je kunt daar natuurlijk niet zomaar een rendabele wijngaard van maken. Ik volgde jarenlang opleidingen in Bordeaux, Suze-la-Rousse en Beaune eer ik eraan begon.’

In interviews liet u al uitschijnen dat u de productie bewust beperkt houdt.

‘Ik maak slechts drieduizend flessen per jaar. Dat is op wereldniveau een druppel in de oceaan, maar dat vind ik niet erg. Voor mij is wijn maken een hobby, die ik goed kan combineren met mijn fulltime job in het onderwijs.’ ‘Het zwaarste werk moet gebeuren van half juni tot eind augustus. Die periode valt vrijwel volledig samen met de zomervakantie. Ik vind dat perfect. Er bestaat ook nog zoiets als levenskwaliteit. Wijn drinken is voor mij een synoniem van langzaam genieten.

Daarom zou er in de wijnsector een equivalent moeten bestaan van *slow food*.’

‘Ik probeer die filosofie door te trekken naar het maken van wijn. Ik wil geen stress op mijn lijf. Als je een vrieswinter hebt, is de kans reëel dat je hele oogst naar de vaantjes gaat. Je moet al tamelijk kapitaalkrachtig zijn om zo’n tegenslag op te vangen.’

Uit uw cv blijkt dat u uw middelbare studies in het kleinseminarie van Sint-Truiden hebt gedaan. Hebt u daar gemerkt dat priesters notoire wijnkenners zijn?

‘Daar was ik wellicht te jong voor, maar ze hebben me buiten de leerstof wel geïmpregneerd met cultuur. De enorme bibliotheek, de reizen naar Parijs, Praag en Griekenland, de interesse voor kunst in al zijn vormen: dat zijn dingen die ze me hebben meegegeven. Ik zeg niet dat ze me de liefde voor wijn hebben bijgebracht, maar wijn is voor mij wel altijd verbonden met cultuur.’

Wordt het substantief ‘streekproduct’ niet vaak ten onrechte gebruikt uit commerciële overwegingen?

‘Zou kunnen, maar ik weet wel dat Haspengouw ontzettend veel authentieke producten heeft. Drink maar eens een glas Binkbier van Kerkom. Je zult het verschil met andere bieren uit dezelfde categorie wel proeven.’ ‘Haspengouw is een fantastische regio, zowel wat het klimaat als de bodem betreft. We hebben hier twintig regendagen minder dan in de rest van België en door de hoge kwaliteit van de ondergrond hebben we minder industrie, want op vruchtbare leemgrond worden veel minder vlug fabrieken gebouwd dan op zandgrond.’

Naar verluidt zijn er heel wat BV's die de weg naar Gors-Opleeuw hebben ontdekt.

‘Ja, maar sta me toe om geen namen te noemen, want meestal staan zij op hun privacy. Ik vind het wel leuk als bekende mensen zeggen dat ze van mijn wijn genieten.’