



“ In de tuin naast zijn huis staat ook een aantal rijen druivenstokken zodat hij het dagelijks wisselende leven in de wijngaard kan volgen. ’s Morgens zie ik vanuit mijn bed al wat voor werk in mijn wijngaard een eindje verderop te wachten staat. ”

Links: Peter Colemont spreekt met passie over wijn, Belgische wijn.
Rechts: in het zicht van de meester groeien druiven nog zo goed.

en laten deze tot volle rijping komen. Echte wijnliefhebbers waarderen dat ook en dat maakt ons juist zo sterk als bedrijf. Geen toegevingen doen aan veranderende smaken of marktwensen maar voortdoen uit respect voor een product dat in de fles mooi kan evolveren. Die visie wordt blijkbaar ook door ons koningshuis gewaardeerd want sinds kort dragen we de officiële titel van hofleverancier. Zo'n erkenning doet dan ook plezier,” besluit Jacques De Schepper.

Uniek ommuurde wijngaard in Haspengouw: Peter Colemont

Bepaalde stukken van glooiend Haspengouw bieden alle troefkaarten om topwijn te maken. In Gors-Opleeuw, een deelgemeente van Borgloon, haalt wijnmaker Peter Colemont (44) het maximum uit zijn wijngaard. Zijn passie en gedrevenheid resulteren in een unieke wijn die zelfs op Franse topdomeinen in Bourgogne bijzonder gewaardeerd wordt. Peter Colemont woont op wandelafstand van zijn hoog ommuurde wijngaard. In de tuin naast zijn huis staat ook een aantal rijen druivenstokken zodat hij het dagelijks wisselende leven in de wijngaard kan volgen. “s Morgens zie ik vanuit mijn >



bed al wat voor werk in mijn wijngaard een eindje verderop te wachten staat,” vertelt Colemont. De drie are druivelaars die als het ware naast zijn slaapkamer groeien, hebben dus eens signaalfunctie. Colemont leeft echt in symbiose met zijn wijngaard. Hij komt niet uit een familie van wijnmakers maar dat maakt zijn engagement er niet minder op. Zijn vader was wel actief als landbouwingenieur en zo was er thuis wel een hechte band met de natuur. Al vroeg wees zijn vader hem op de risico's van het gebruik van chemische sproeistoffen. Dat verklaart mee de interesse voor een doordachte biologische en persoonlijke aanpak. Eerst door zelfstudie en later door cursus te volgen aan twee Franse universiteiten verwerft Colemont de diepgaande wijnkennis die hij vandaag als docent avondonderwijs aan wijnliefhebbers overdraagt. Maar buiten dat paar uren lesgeven slurpt zijn wijngaard al zijn tijd en energie op.

Clos d'Opleeuw

We ontmoeten Peter Colemont nadat hij daags tevoren in volle hitte gedurende acht uur op handen en voeten tussen de wijnstokken heeft gekropen. Het werk in de wijngaard is hard labeur. Met de 'vendange verte' snoeit hij de helft van de druiventrossen weg zodat de overgebleven trossen beter sap opleveren. Colemont gaat voor kwaliteit en niet voor kwantiteit. Zijn licht hellende wijngaard meet één hectare en is ommuurd door een vier meter hoge muur die de koude noordelijke winden tegenhoudt. Hierdoor ontstaat een microklimaat dat in de bovenste lagen van de wijngaard te vergelijken is met dat van Gevrey-Chambertin in Bourgogne. De onderste lagen van de *clos* lopen twee tot drie weken achter op de weerkalender in Bourgogne. “Dit is voor zover ik weet de enige *clos* in België die echt volledig ommuurd is,” vertelt Colemont. “Oorspronkelijk behoorde dit domein bij het nabijgelegen kasteel van Gors-Opleeuw. Beide dateren uit de negentiende eeuw.” Colemont kon de *clos* aankopen om zo zijn droom vorm te geven. “Indien ik vandaag zelf zo'n hoge muur met dat type stenen en die lengte zou moeten bouwen, zou ik met een investering van 1 miljoen euro niet toekomen,” vertelt hij droogweg. Daardoor kon hij zich volledig concentreren op de aanleg van de wijngaard zelf. Iets waarvoor hij niet over één nacht ijs ging. Zo vroeg Colemont raad aan >

Links bovenaan: een doordachte biologische aanpak vermijdt de risico's van chemische sproeistoffen. Bovenaan rechts: hier en daar liet Peter Colemont rustplekjes maken tussen de wijnstokken. Onderaan: een serene, natuurlijke omgeving is van groot belang.