

CLOS D'OPLEEUW

à Gors-Opleeuw

Le maître du chardonnay

À Gors-Opleeuw, au sud d'Hasselt, le Flamand Peter Colemont produit le plus beau blanc de Belgique. Au milieu des années 90, la viticulture était un loisir pour ce professeur de sommellerie du lycée hôtelier d'Hasselt. Après ses premières vinifications, des analyses de sols et les conseils de ses amis bourguignons (Jean-Marc Roulot, Bernard Dugat...), il se rend compte du potentiel des vins et crée le Clos d'Opleeuw en 2002 pour exceller dans la production d'un chardonnay d'Haspengouw. 4 000 bouteilles produites par an.

LE STYLE DES VINS :

élevé un an en fûts bourguignons (1/3 neuf) et un fût de chêne du village (pour la touche exotique) puis un an en cuve, le blanc prend des notes bourguignonnes mais avec une texture plus vive.

Haspengouw 2011 : belle réduction grillée et profondeur d'arômes frais au nez ; l'équilibre rappelle la finesse d'un puligny-montrachet. **16/20 - 26,60 €**



PETER
COLEMONT.
Cet ancien
professeur de
sommellerie
élabore le plus
beau blanc
de Belgique.