



HET DOMEIN VAN PETER COLEMONT
Is het enige in ons land dat de naam
'clos' mag dragen. De één hectare
grote wijngaard met een meer dan
tweehonderd jaar oude ommuring ligt
midden in het weidelandschap van
Gors-Opleeuw.

Peter Colemont maakt met
Clos d'Opleeuw wijn van wereldniveau

GRAND CRU UIT HASPENGOUW

Peter Colemont produceert in een ommuurd stukje paradijs in Limburg een chardonnay die zo goed is dat de wijn tijdens een blindproeverij werd aangezien voor een Puligny-Montrachet, een van de beste witte wijnen ter wereld. | Door Pieter van Doveren/Foto's Jan Caudron

Peter Colemont woont in Gors-Opleeuw, een amper vierhonderd inwoners tellend landbouwgehucht in de provincie Limburg. De idyllische deelgemeente van Borgloon telt zomaar eventjes vier kastelen op haar grondgebied en heeft een schilderachtige oude dorpskern: dit is Haspengouw op zijn best. De burchten zijn stille getuigen uit tijden dat de adel en de gegoede burgerij zich hier kwamen vermaken.

De 46-jarige Colemont geeft deeltijds economie- en biologieles aan het college van Sint-Truiden. En 's avonds doceert hij toegepaste wijnkennis, wijndegustatie en gastronomie & wijn aan het CVO-STEP Centrum voor Volwassenenonderwijs in Hasselt. Je vraagt je af wanneer Colemont nog tijd vindt om een wijn te verbouwen die kan concurreren met de grand cru's uit Bourgogne.

Magische sfeer

"De liefde voor wijn heb ik van mijn vader meegekregen", zegt Peter Colemont. "Wanneer deze met vrienden een goede fles opende, kreeg je een magische sfeer in huis. De wijn lag aan de basis van filosofische gesprekken." Peter was twaalf toen zijn vader overleed. Toen hij achttien jaar werd, toonde zijn moeder de flessen die uit vaders tijd over waren. Peter proefde en wist wat hij later zou doen. Peetvader Jean Bellefroid had een eigen wijngaard in Kernil, waar ze al wijn maken sinds de

jaren zestig. Hij was het die Peter ertoe aanzette om wijnbouwer te worden.

"Ik begon in 1993 met 300 chardonnaystokken in de tuin langs het huis. Niet veel later ontdekte ik in de weiden bij het kasteel van Opleeuw de ommuurde moestuin. Ik slaagde erin om dat stukje verwilderd paradijs te kopen van een kasteelheer die een beetje verderop woonde."

Door zich te informeren ontdekte Colemont dat er tweehonderd jaar geleden, naast vijgen, artisjokken en perziken, ook wijnstokken in zijn tuin groeiden. In 2002 plantte hij, op aanraden van specialisten uit Bourgogne, 250 stokken pinot-beurot en 4250 stokken chardonnay aan. De witte uit Nuits St. Georges diende als voorbeeld. "De grondanalyse vertelde dat de bodem kalk en leem bevatte en dat is ideaal voor de chardonnaystok. De pinot-beurot zorgt voor een volle, vette, bijna boterachtige wijn met impressies van geel fruit."

Microklimaat van Dijon

Peter Colemont doet alles zelf. De wijngaard met de in lijn geplante stokken en de mooi verdeelde trossen (zo kan de zon eraan en ontstaat er geen rot) ziet er per- ▶



PETER COLEMONT (CLOS D'OPLEEUW)
Clos d'Opleeuw is een fantastische chardonnaywijn die makkelijk kan concurreren met de grand cru's uit Bourgogne. De man achter dit succesverhaal staat overdag in het onderwijs.



VAN OVERWOEKERD HOOLAND TOT TOPWIJNGAARD
Peter Colemont kocht zijn wijngaard in 2002. Het domein was eigendom van een kasteelheer die wat verder woonde en was oorspronkelijk niets meer dan wat overwoekerd hooiland met fruitbomen.

► fect onderhouden uit. De oude, drie meter hoge muur schermt de wijngaard af tegen koude wind uit het noorden. Daardoor is het microklimaat binnen de muren te vergelijken met dat van Dijon, de Franse stad in het hart van Bourgogne. In een van de hoeken is een paal voor torenvalken aangebracht. De roofvogels houden de wijngaard vrij van knaagdieren.

De grootste vijanden zijn schimmels als witziekte of vaste meeldauw. De Limburgse wijnboer gaat op een verstandige manier om met chemische bestrijdingsproducten. Wanneer het veel regent en er zich een bacteriële schimmelinfectie voordoet, kan je niet anders dan spuiten. Midden in het één hectare grote domein is rond de regenput een degustatieplateau gebouwd. Ondanks de vele regen in België staat het grondwater laag. Het toont hoe goed de bodem hier het water draineert.

Handmatig oogsten doet Peter Colemont in oktober, zo'n twee à drie weken na de bourgognewijn. Het rendement wordt door uitdunning bewust laag gehouden. "Als er minder zon is, heb je minder energie-eenheden en is er minder suikeraanmaak. Dan is rendementsbeperking de oplossing om toch een kwalitatief hoogstaande wijn te maken."



WIJN VAN WERELDNIVEAU
De halve culinaire wereld staat aan te schuiven om een voorraadjie van het begeerde product van Peter Colemont in te slaan.

**Peter Colemont
(Clos d'Opleeuw)**
verbouwt wijn eerder
uit passie dan voor de
winstcijfers.

3000 flessen per jaar

Clos d'Opleeuw is sinds 2004 op de markt. De jongste opbrengst bedroeg 3000 flessen en daar kan je niet van leven. Zelfs al wordt de wijn verkocht voor 23 euro per fles. De voorraad gaat zonder moeite de deur uit. Vaak wordt de Clos d'Opleeuw voor 30 tot 40 euro doorverkocht aan particulieren. Voor die prijs koop je een fles bourgogne, maar daarvan zijn er veel die minder goed zijn.

Jancis Robinson van de Financial Times is een van 's werelds meest gerenommeerde wijnjournalisten. Zij proefde Clos d'Opleeuw blind, samen met sterrenkok Peter Goossens van restaurant Hof van Cleve. De twee dachten een "superb Puligny-Montrachet" in hun glas te hebben.

Onder de vaste klanten van het Limburgse wijnhuis bevinden zich de eigenaar van het wereldberoemde Château Le Pin, de duurste pomerol, en Steve Stevaert, de beste gastronomieambassadeur die Limburg ooit had.

De originaliteit van deze Haspengouwse wijn is uniek, temeer daar de wijn één jaar wordt gelagerd op Belgische en Franse eik en vervolgens nog tien maanden wordt bewaard op inox. Pas dan — en nadat hij is gecontroleerd in een Frans lab — gaat de Clos d'Opleeuw eindelijk op fles. De pneumatische, verticale pers staat in een temperatuurgecontroleerde ruimte naast het huis. In het aanpalende vertrek bevindt zich de bovengrondse kelder. Daar vind je een tiental eiken tonnetjes, gemaakt door de beroemde Franse tonnenfabrikant François Frères.

Duur maar fijn

Wij proefden van de Clos d'Opleeuw 2007, rechtstreeks uit de ton van Franse eik. De alcoholgisting is ten einde en het vocht is jong en fruitig met de lichte CO₂-prikkeling die nodig is om verder te ontwikkelen. Tussen het wijnproeven door snoepten wij van een heerlijke geitenkaas van de coöperatie De Levende Aarde uit Alken. De wijn paste perfect bij de ambachtelijke regionale kaas.

De wijn uit de ton van Belgische eik is wulps en wat weelderiger en je geniet er onmiddellijk van. Het is echter de *blend* van de twee die het eindproduct interessant maakt. Omdat de wijn zich op een natuurlijke manier verder kan ontwikkelen, rust deze na het vat nog tien maanden op inox. Die lange bewaring maakt de drank vanzelfsprekend duurder, maar ook fijner. Pas daarna gaat de Clos d'Opleeuw ongefiltreerd op vat. (T)