



Clos d'Opleeuw:  
gewaardeerd door kenners.

# GRAND CRU UIT HASPENGOUW

In een ommuurd stukje paradijs in Limburg produceert Peter Colemont een chardonnay, die zo goed is dat een Amerikaanse miljonair er alles aan deed om twaalf flesjes te bemachtigen.





Peter Colemont wil chardonnaywijn maken die kan wedijveren met de grand cru's uit Bourgogne.

## Peter Colemont (51)

woonst in Gors-Opleeuw, een amper vierhonderd inwoners tellend landbouwgehucht in Limburg. De idyllische deelgemeente van Borgloon telt zomaar eventjes vier kastelen en heeft een schilderachtige oude dorpskern: dit is Haspengouw op zijn best. De burchten zijn stille getuigen uit tijden dat adel en gegoede burgerij zich hier kwamen vermaken. Colemont doceert 's avonds algemene wijnkennis, wijndegustatie, en gastronomie & wijn aan het CVO-Step (Centrum voor Volwassenenonderwijs) in Hasselt. Omdat hij zijn deeltijdse job als lesgever biologie en economie aan het college van Sint-Truiden heeft opgezegd, is er nu tijd genoeg om zich toe te leggen op zijn passie: goede wijn maken. Hij

kan er zich intensief mee bezighouden omdat hij gekozen heeft voor een klein, leefbaar bedrijf. Want Peter is als de dood dat hij zou platgewalst worden door administratieve beslommeringen en personeelsproblemen. Een veelgemaakte fout bij gepassioneerde mensen is dat ze willen vergroten, met als gevolg dat ze zich niet meer met hun passie zelf kunnen bezighouden. Peter wil alleen maar goede wijn maken, die kan concurreren met de grand cru's uit Bourgogne. Dat is hem al gedeeltelijk gelukt, want op een blindproeverij werd zijn inmiddels vermaarde Clos d'Opleeuw aanzien voor een Puligny-Montrachet en dat is een van de beste witte wijnen ter wereld. "De liefde voor wijn heb ik van mijn vader meegekregen", zegt Peter. "Als hij met vrienden een goede fles opentrok, ontstond er een magische sfeer in huis. De wijn bracht ook heel wat filosofische

gesprekken op gang. Ik was twaalf toen mijn vader overleed. Toen ik achttien werd, toonde mijn moeder de flessen die over waren. Die mocht ik proeven en op dat moment wist ik wat ik later wilde doen."

Peters peetvader, Jean Bellefroid, had een eigen wijngaard in Kerniel, waar men al wijn maakt sinds de jaren zestig. "Hij was het die mij ertoe aanzette om wijnbouwer te worden. Ik begon in 1993 met driehonderd 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 de kasteelheer, die wat verderop woonde. Door informatie op te zoeken ontdekte ik dat er tweehonderd jaar geleden, naast vijgen, artisjokken en perziken, ook wijnstokken in die tuin groeiden. In 2002 plantte ik, op aanraden van specialisten uit Bourgogne, 250 stokken pinot beurot en 4250 stokken chardonnay. De witte wijn uit Nuits-Saint-Georges diende als voorbeeld. Uit een grondanalyse bleek dat de bodem kalk en leem bevatte en dat is ideaal voor chardonnay. De pinot beurot zorgt voor een volle, vette, bijna boterachtige wijn met impressies van geel fruit."

## TORENVALKEN TEGEN KNAAGDIEREN

Peter 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 perfect onderhouden uit. De oude, drie meter hoge muur schermt de wijngaard af tegen koude noordenwind. Daardoor is het microklimaat binnen de muren te vergelijken met dat van Dijon, de Franse stad in het hart van Bourgogne. "Ik probeer schadelijke insecten op een natuurlijke manier te bestrijden. In een van de hoeken is een paal voor torenvalken aangebracht. De roofvogels houden de wijngaard vrij van knaagdieren. Daarnaast installeerde ik nestkastjes voor meesjes. Die verorberen zo'n honderd rupsen per dag. De grootste vijanden zijn schimmels als witziekte of valse meel- ●●●

Dankzij de volledige ommuring (clos) geniet de wijngaard van een microklimaat.



••• dauw. Ook daar probeer ik de natuur zo weinig mogelijk te schaden door op een verstandige manier om te springen met chemische bestrijdingsproducten. Maar als het veel regent en er zich een bacteriële schimmelinfectie voordoet, kun je niet anders dan spuiten.”

Peter houdt het rendement door uitdunning bewust laag. “Als er minder zon is, zoals in onze contreien, is er minder suikeraanmaak. Dan is rendementsbeperking de oplossing om toch een kwalitatief hoogstaande wijn te maken.” Hij oogst met de hand in oktober, “zo’n twee à drie weken later dan in de Bourgogne”.

### KLANTEN ZIJN KENNERS

Clos d'Opleeuw is sinds 2004 op de markt. De jongste opbrengst bedroeg 3500 flessen. Ze worden verkocht voor zo'n 27 euro. Er is export naar Florida en Chicago en de voorraad gaat zonder moeite de deur uit. Vaak wordt de Clos d'Opleeuw door handelaars voor 30 tot 40 euro doorverkocht aan particulieren. Voor die prijs koop je een bourgogne, waarvan sommige veel minder goed zijn dan de wijn van Colemont. Jancis Robinson, een van 's werelds meest vermaarde wijnschrijvers (onder meer voor *Financial Times*) proefde Clos d'Opleeuw Chardonnay 2001 blind, samen met sterrenkok Peter Goossens van Hof van Cleve. De twee dachten een “*superb Puligny-Montrachet*” in hun glas te hebben!

Tot de vaste klanten van het Limburgse wijnhuis behoren kenners, onder wie de Belgische eigenaar van het wereldberoemde Château Le Pin (de duurste pomerol), wijnverzamelaar en miljonair Hank Uberoi uit New York, die meer dan 30.000 flessen zeldzame cru's in zijn kelder heeft en absoluut twaalf flessen Clos d'Opleeuw moest hebben, en driesterrenrestaurants als Oud Sluis, De Karmeliet, Hertog Jan en Hof van Cleve. De originaliteit van de Haspengouwse wijn is immers uniek. Hij wordt een jaar gelagerd op Belgische (!) en Franse eik en vervolgens nog tien maanden bewaard op inox. Pas dan, en nadat hij is gecontroleerd in een Frans lab, gaat de Clos d'Opleeuw ongefilteld op fles. De lange bewaring maakt de drank duurder, maar ook fijner. De kwaliteit van de wijn stijgt ieder jaar. Dat kun je proeven aan de jaargang 2011, die momenteel nog te koop is. •