



Peter Colemont

} Clos d'Opleeuw: Hype rond garagewijn

Het is een beetje onrespectvol om Peter Colemonts wijnbouwactiviteiten af te doen als

hobby. De man verdient zijn brood met lesgeven (in wijn weliswaar), maar de manier waarop hij in zijn vrije tijd wijn maakt, geeft veel professionele wijnboeren het nakijken. Colemont volgde een opleiding aan de wijnuniversiteit van Bollène, liep stages bij topdomeinen in de Bourgogne en maakt nu in het schilderachtige Gors-Opleeuw in Haspengouw zijn eigen 'garagewijn'. Letterlijk dan, want de inox kuipen en houten vaten staan netjes in de garage. En figuurlijk, want de doorgedreven zorg waarmee deze wijnen gemaakt worden, doen in alles denken aan de prestigieuze Franse 'garagewijnen', geconcentreerde lagerendementswijnen.

Clos d'Opleeuw heeft zijn naam niet gestolen: de druiven groeien in een allercharmantste wijngaard die langs vier zijden ommuurd is, wat voor extra beschutting en hogere temperatuur zorgt. Het domein is amper 1 hectare groot. 'Dat heeft zo zijn voordelen', aldus Colemont. 'Je kan de wijngaard beter verzorgen en zelf bewerken: dan doe je alles zoals je het echt wil. Het besef dat ik er niet honderd percent van moet leven, geeft me ook rust. Al vergt die aandacht voor kwaliteit veel offers: vergelijk het met het werk in een driesterrenrestaurant. Het nadeel aan wijn maken is dat je maar één kans krijgt. Mislukt het, dan moet je een jaar wachten. In Meursault kan je al eens foert zeggen. Maar omdat we hier tegen de noordelijke grens zitten, kan je geen

detail onverlet laten. Ik merk wel dat het hier warmer wordt. Vooral 's nachts: de minima liggen beduidend hoger, wat uiteraard beter is voor de wijngaard.'

Colemonts zoektocht naar kwaliteit gaat ver. Zo ging hij ter vervanging van de geroemde Franse eik op zoek naar een

Belgische variant: sinds 2001 rijpt de oogst voor een deel op vaten gemaakt van eik uit de streek rond Borgloon. Het geeft het etiket 'Belgische wijn' meteen een nieuwe invulling.

Sinds Colemont in 1993 begon, groeiden zijn wijnen uit tot begeerd goed. Door de kleine opbrengst, zo'n 1.000 flessen per jaar, is er een ware hype rond ontstaan: alleen wie tijdig reserveert, maakt nog kans op een paar flessen. Verschillende Belgische restaurants hebben Clos d'Opleeuw op de kaart en ook Tom Stevenson vermeldde de wijn en de wijnmaker in zijn 'Wine Report 2005'. 'Tja, die aandacht stimuleert natuurlijk. Het motiveert me alleen om nog beter te doen.'

'Ik was altijd al gepassioneerd door wijn. Als kind observeerde ik vaak mijn vader bij het wijnproeven met vrienden. De elektriciteit die bij dat gezelschap in de lucht hing, was iets speciaals. Een oudere wijnboer, Jean Belfroid, heeft me over de schreef getrokken. 'Waarom plant je niet wat stokken?' vroeg hij. Ik ben begonnen in de tuin, later heb ik de clos gekocht. De meeste wijnbouwers hier in de buurt kozen voor Duitse rassen, maar ik hou van Franse wijnen, dus werd' het chardonnay. Het was echt niet gemakkelijk in het begin. Maar ik heb doorgebeten. Een topdomein in Gevrey-Chambertin koopt nu elk jaar wijn van mij. Dit Belgische wijn? Kan niet, was hun eerste reactie.'

■ Chardonnay (ca. 20 euro),
www.clos-d-opleeuw.be
012-74.66.22