

Wijn van Limburgse terroir

Op Limburgse bodem - kalkhoudende leemgrond - geteeld en in bronsgroen-eikenhouten vaten bewaard: ziedaar de Chardonnay die door Peter Colemont gevinifieerd wordt. Colemont wordt in vakbladen geprezen als een van de grootste ontdekkingen van de voorbije jaren op wijng gebied. Hij is zelfs opgenomen in de top 100 van Tom Stevensons The Wine Report en dat is een eer die alleen maar de allerbeste wijnbouwers te beurt valt.

De eerder kleine wijngaard (75 are en 4.500 stokken) van wijndocent Peter Co-

lemont ligt in Gors-Opleeuw. Nog maar twee jaar geleden, in 2004, begon hij zijn wijn te commercialiseren. Nu brengt de wijngaard jaarlijks ongeveer 2.000 flessen op. Sindsdien staat de Chardonnay Clos d'Opleeuw met de officiële herkomstbenaming of appellation contrôlée 'Haspengouw' op de kaart van een aantal grote restaurants als Clos St.-Denis in Kortesse, de Figaro in Hasselt, Kasteel Withof in Brasschaat, de Ambrozijn in Borgloon. Reserveren is dus aangewezen voor wie toch een fles (22,51 euro) wil bemachtigen. De wijn smaakt het lekkerste

bij een gerecht dat een ietwat stevigere saus nodig heeft.

Bij dezelfde gelegenheid werd, als aperitief, een schuimwijn van Hasselaar Rik Schreurs geschonken. De omzet is ook hier nog vrij klein, en bedraagt op jaarbasis een goede duizend flessen. De schuimwijn wordt geserveerd in de sterrenhuizen Karmeliet in Brugge en Beluga in Maastricht.

DeVa

Clos d'Opleeuw, Peter Colemont, 012-74.66.22, www.clos-d-opleeuw.be

