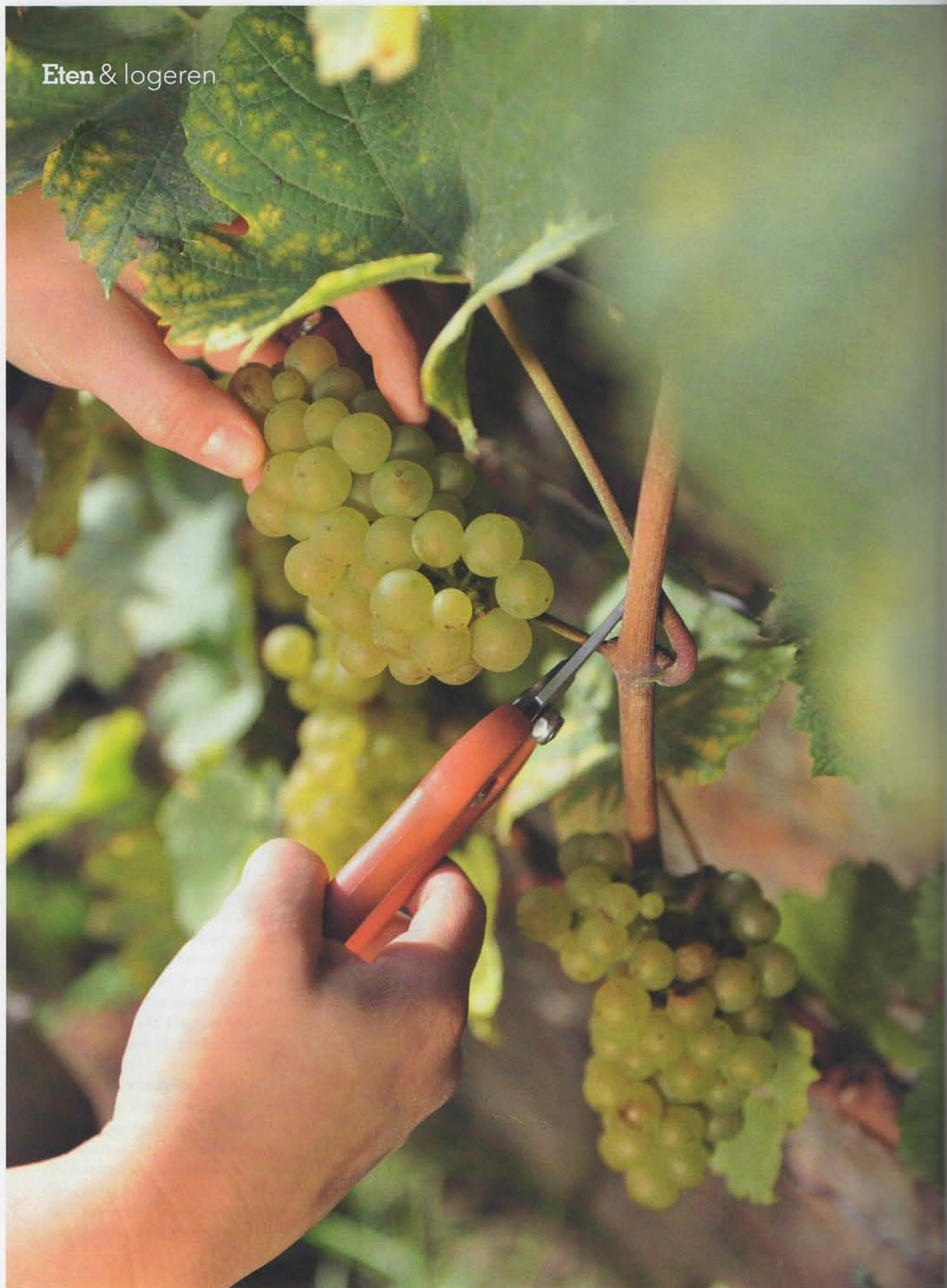


Eten & logeren





Haspengouw in een wijnglas

Peter Colemont werd tien jaar geleden professioneel wijnboer. Vandaag wordt zijn wijn geserveerd in de beste restaurants, ook in het buitenland. Tijdens de pluk op wijndomein Clos d' Opleeuw trachtten we het mysterie van de Haspengouwse wijn te doorgronden. En de wijngod Dionysos zorgde tijdens het triëren voor de zon. TEKST SANDRA MAES • FOTO'S KRISTIEN WINTMOLDERS

De druiven worden meestal zo'n honderd dagen na de bloei geoogst. Die viel dit jaar bijna drie weken vroeger dan gewoonlijk.

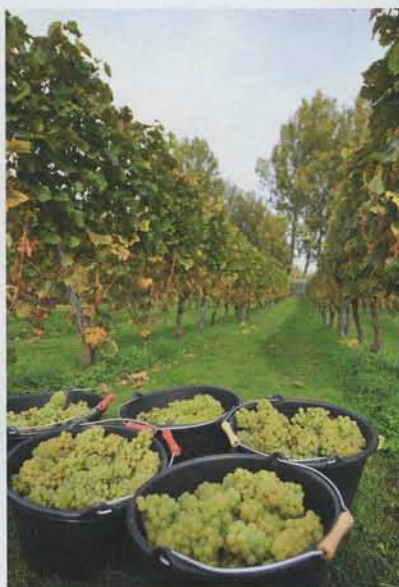
Het wijndomein van Peter Colemont ligt in het landelijke dorpje Gors-Opleeuw. De wijngaard ligt op een helling van 7 procent, ideaal om veel zon op te vangen.



Voor wijnbouwer Peter Colemont (49) is wijn de bourgondische knipoog van de natuur om het leven wat aangenamer te maken onder vrienden. „Die houding is een stukje genetica die ik moet hebben geërfd van mijn vader, die helaas al in mijn kindertijd is overleden.“ Alleen al als hij zijn neus stopt in een Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges of Puligny die hij in de nagelaten wijnkelder van zijn vader ontdekte, denkt deze wijnboer aan symfonieën, aan magisch-realisme of aan Parijse parfumneuzen met wie hij al drie eigen geuren samenstelde. Enthousiast liet hij ons vijftien jaar geleden tijdens een interview over zijn gerenoveerde boerderij een van zijn eerste wijnstokken zien, en wees hij in de bloesemverte naar een ommuurde lap grond. „Mijn wens is die hectare kasteelgrond ooit eens te kopen“, droomde hij toen hardop.

Intussen heeft hij die droom waargemaakt. De notarisakte van de vruchtbare leemgrond met helling van zeven procent en een speciale ommuring, vermoedelijk uit 1840, waardoor zijn domein Clos d'Opleeuw de benaming 'clos' mag dragen, is wellicht al vergeeld. En sinds oenologe Jancis Robinson zijn Chardonnay 2001 in het driesterrenrestaurant Hof Van Cleve proefde en de wijn op haar site vergeleek met een Puligny-Montrachet - een van de beste witte wijnen uit de Côte d'Or - wordt hij ook bewierookt door buitenlandse topkoks zoals Heston Blumenthal van The Fat Duck.

Een niet-kenner sabelde de wijn onlangs neer in een populair kookprogramma. Colemont lacht er minzaam om: „Het geeft gewoon weer dat ieder zijn eigen smaakparameters heeft en zelf bepaalt wat hij lekker vindt of niet. Om goede wijnen te kunnen detecteren, moet er een bepaalde mate van bewustwording gegroeid zijn. Wijn is een cultuurproduct dat je pas met de tijd kan leren waarderen. Zo was ik zelf als beginnende wijnliefhebber ook niet bepaald wild van de sherryachtige *vin jaune* uit de Jura of de zoete *vin de paille* waarvoor de druiven op stro gedroogd zijn. Ik ben dit typische, een beetje miskend product uit de Jura, heerlijk bij een Comtékaas trouwens, ook pas gaandeweg enorm gaan appreciëren.“



CURSUS VOLGEN?

Peter Colemont verbouwt voornamelijk chardonnay-druiven in het mooie dorpje Gors-Opleeuw. Hij volgde diverse wijnoopleidingen in Bordeaux, Suze-la-Rousse en Beaune. Hij doceert toegepaste wijnkennis en wijndegustatie in het Centrum voor Volwassenenonderwijs in Hasselt. *Inschrijven voor een nieuwe cursus Algemene Wijndegustatie kan via CVO Step Hasselt, Elfde Liniestraat 22, 3500 Hasselt, 011 30 7770 (na 15 u.).*



Boven: de beschermingsnetten worden afgerold in de wijngaard met unieke ommuring uit 1840.
Onder: een wijnpluk heeft altijd iets gezelligs.

Zintuigen boven etiket

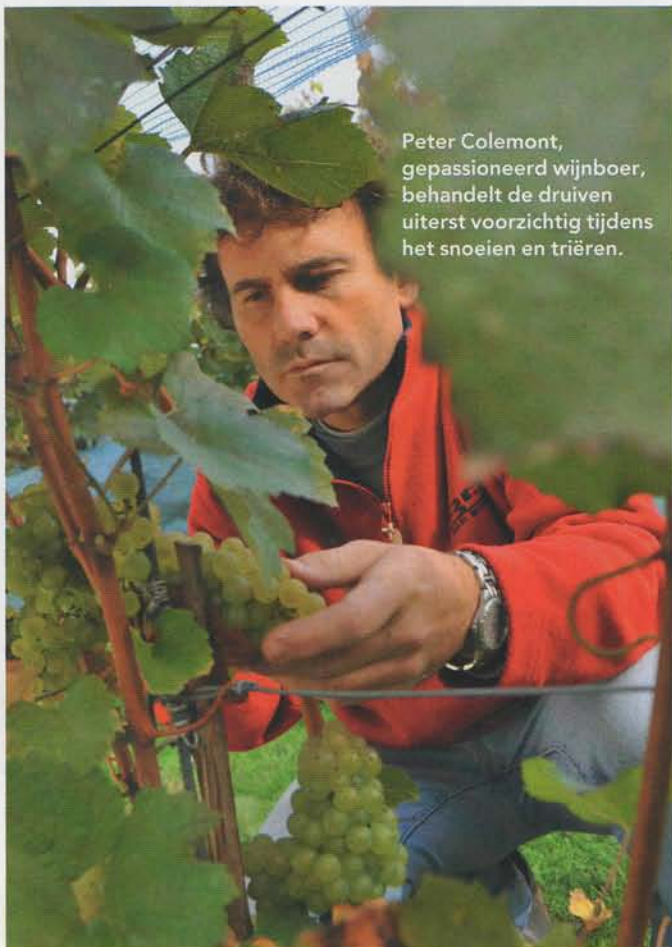
Colemont is zeker geen etikettensnob. Hij leert zijn cursisten, waar-
toe ik sinds twee jaar behoor, op een zintuiglijke manier een glas
wijn degusteren, steeds blind. Pas daarna toont hij het etiket. De
wijnpluk en vinificatie boeien me al sinds mijn studententijd, maar ik
reageerde meer dan eens allergisch op het goedje, meestal door te
veel chemische toevoegingen. Ik was vrij kritisch, onwetend in feite,
toen ik aan het eerste gedeelte van de vierdelige cursus 'wijnkelder-
meester' begon die ik voor mijn diploma hotelbedrijf wilde halen.
Het viel me al eerder op dat ik zelden slecht reageerde op wijn die
kenners me voorschotelden en wilde graag weten of dat enkel en
alleen van het dure prijskaartje afhing.

Het antwoord, niet één maar vier cursussen bij Colemont later, blijkt
neen. „Let wel, een puur wijnproduct kan gewoon niet meer ge-
maakt worden voor minder dan zeven euro. Maar er zijn zeker nog
gepassioneerde wijnboeren genoeg die kwaliteit produceren tegen
die prijs. De uitdaging is net die domeinen te vinden. Zo'n favoriet
terraswijntje van mij is bijvoorbeeld dat van domein Régis Bouca-
beille. Maar als ik op jouw kosten in een restaurant op de wijnkaart
mag kiezen tussen een Côtes du Roussillon Villages, een Meursault
of een Château Pétrus, dan neem ik toch wel de laatste hoor“, lacht
Colemont.

Eerst ruiken, dan proeven

Vaststaat voor mij intussen, na de laatste cursus 'wijn en gastrono-
mie', het neusje van de zalm van de opleiding, dat Peter Colemont
een exquisite wijnproever is. Want het grootste gedeelte van de wij-
nen die hij ons voorschotelt, ademt kwaliteit, zeker die wijnen die hij
voor zijn lessen op ambachtelijke wijngaarden gaat zoeken en die
meestal in prijs variëren tussen 7 en 50 euro. Uiteraard stopt hij er
ook mindere of goedkopere wijnen bij om te kunnen vergelijken. >





Peter Colemont, gepassioneerd wijnboer, behandelt de druiven uiterst voorzichtig tijdens het snoeien en triëren.



> Als leertraject liet hij ons na de kleurbevestiging van de wijn in eerste instantie de geuren detecteren. Daarna geurgroepen, die we moesten invullen op een door hem gecreëerde degustatiefiche. Pas dan volgde het proeven. Colemont heeft oog voor detail en heeft een verfijnde neus die meteen getoast brood, animale aspecten, kruidigheid of petroleum in een wijn ruikt. Misschien is dat waarom hij 100% pure wijnen weet te onderscheiden van gemanipuleerde. Vandaar dat zijn gloednieuwe Cuvée d'Amitié 2009 van Kasteel d'Opleeuw als een uitstekende pinot noir drinkt. Klasse vind je bij wijnen met karakter én terroir, zo leerde hij zijn studenten.

Als geen ander weet hij na het proeven van een goede bordeaux deze te vergelijken met een symfonie van Mahler of een schilderij van de Vlaamse primitieven, om zo een referentiekader te bieden op het vlak van kwaliteit. Zo liet hij ons loirewijnen vergelijken met types boeren- of volbloedpaarden en vraagt hij ons alle regels over wijn en gerechten die we ooit gelezen hebben te vergeten. Wel leert hij ons geur- en smaakgeheugen - dat volgens Colemont iedereen in zich heeft - terug op te diepen en via onze zintuigen de juiste wijn met het juiste gerecht te combineren.

Een mogelijke leidraad is het universele smaakprofiel dat een vriend, professor Peter Klose, bedacht, vertelt hij. „Dat maakt het mogelijk om elk gerecht én bijbehorende wijn in te delen aan de hand van smaaktipes zoals fris of rijp én een strak of filmisch mondgevoel. Hierbij moeten we er steeds op letten dat alle smaaknuances overeenstemmen. Doe maar eens de test: een elzaswijn is een

volle en alcoholrijke wijn en past doorgaans vrij goed bij romige sauzen en patés, maar de ene Elzasser is de andere niet, ze kunnen ook best wel eens fruitiger smaken. En misschien maak je het gerecht dan ook best iets eenvoudiger en fruitiger”, aldus Colemont. Een sommelier kan ik me na vier cursussen niet noemen, maar beetje bij beetje leerde ik er een aantal geografische parameters en chemische ingrediënten kennen om alleen al via kleur, geur en smaak te kunnen detecteren welke wijn van grote klasse is in zijn soort en welke minder goed.

Het klimaat van Dijon

Op het veld dan. Tijdens de pluk leert Colemont me triëren: de druiven met *pourriture noble* die zeer nodig zijn voor de wijn onderscheiden van de rotte. Het juiste plukmoment voor Colemonts chardonnaydruiven is 100 dagen na de bloei, wanneer ze de juiste suiker-zuurverhouding hebben. „In de meeste wijnjaren viel de bloei van mijn eerste druiven ergens tussen 3 en 10 juni. Maar dit jaar noteerde ik in mijn boekje reeds op 11 mei de eerste bloei. Het wijnjaar 2011 gaat in alle opzichten anders zijn. Ik ben geen wetenschapper en weet dus niet of het door de opwarming van de aarde komt of niet, maar het is een feit dat wij in Haspengouw momenteel hetzelfde klimaat hebben als 100 jaar geleden in Dijon, het hart van de Bourgogne.”

Wijn maken leer je met vallen en opstaan: „Over enkele generaties zullen de wijnbouwers in Haspengouw, die hier momenteel nog maar in het kiemstadium zitten, pas écht weten hoe het moet en dat



Sommige vaten zijn vervaardigd uit Haspengouwse eik die werd gekapt volgens de stand van de maan.

allemaal dankzij *Jean Bellefroid* uit Kerniel, die de eerste chardonnay en pinot noir in de streek plantte. Mijn wijn is nog lang niet perfect, ik vind het dan ook uitermate boeiend om de komende wijnjaren stapje per stapje te blijven streven naar de ultieme wijn. Of mijn droomchardonnay proberen na te streven, de witte Nuits-Saint-Georges van *Domaine de l'Arlot* bijvoorbeeld."

De stand van de maan

Colemont verfijnde in de loop der jaren zijn vinificatietechnieken. „Mijn wijn blijft 1 jaar in eiken vaten van de allerhoogste kwaliteit, zowel Franse als Belgische eik.” Dat laatste onthult misschien iets van het geheim van de Clos d'Opleeuw. Zo bracht Colemont vorig jaar een Belgische eik naar zijn tonnelier. „Hij beweerde dat als die eik gekapt werd na het laatste kwartier en liefst zelfs drie dagen voor nieuwe maan, er minder sapstromen in het hout zitten.”

Het zal ongetwijfeld een extra stukje Haspengouws terroir meegeven in zijn volgende *millésime*. Volgens specialisten bezit zijn wijn op jonge leeftijd duidelijk toetsen van eikenhout, en toch blijft er meer dan voldoende frisheid en fruitigheid over. Bovendien proef je er aroma's van boter, vanille, toast en een variatie van wit en geel fruit in door. „De concentratie, volheid en mooie afdronk passen uitstekend bij asperges, diverse schaaldieren en visgerechten die met een wat stevigere saus bereid zijn”, suggereert de docent. Maar intussen mijmert hij alweer voort over het harmonieuze gerecht dat hij in het weekend voor partner of vrienden zal bereiden bij zijn vers ontdekt karakterwijnje uit de Languedoc. ●

CLOS D'OPLEEUW PROEVEN?

Doordat er meer vraag is naar zijn wijn dan aanbod - Colemont produceert bewust slechts 3000 flessen per jaar - moet je al wat geluk hebben om een Clos d'Opleeuw (rond 25 euro) aan te kunnen kopen. In restaurants als Hof van Cleve (Kruishoutem), Hertog Jan (Brugge), Oud-Sluis (Sluis), de Karmeliet (Brugge) en Pazzo (Antwerpen) kan je de wijn bestellen. In Limburg zelf kan je o.a. terecht bij sterrenrestaurant Magis (Tongeren). Maar ook bij Figaro (Hasselt), het Carbonhotel (Genk), de Kristallijn (Genk), Jurgen Eetboetiek (Hasselt) of de Mijlpaal (Tongeren) vind je een Clos d'Opleeuw op de wijnkaart.

Meer info: www.clos-d-opleeuw.be.



Nazomeren in Limburg?

Kies uit de midweek- en weekendpromoties
op www.toerismelimburg.be



Limburg
dichtbij gastvrij