



OP WIJNDOMEIN BEAU MARAIS GAAT ALLES NET EEN BEETJE ANDERS

Hij heeft het vak van wijnbouwer ‘met veel vallen en opstaan’ moeten leren. Tien jaar na de eerste aanplant produceert Andries Schepers van wijndomein Beau Marais in Beringen frisse wijnen van hoge kwaliteit.

„Een uit de hand gelopen hobby”, zegt hij met een mengeling van bescheidenheid en trots. Hij laat de zojuist ingeschonken wijn walsen in het grote glas en ruikt er nog eens aan. „Niet slecht toch?”, stelt hij lachend vast.

We bevinden ons in een voormalige paardenstal in Koersel, een deelgemeente van Beringen. De lederen fauteuils rond de openhaard nodigen uit om uren te blijven zitten, het liefst met een mooi glas Beau Marais, zelfs al is het nog vroeg in de morgen. Op het salontafeltje staat een aantal flessen uitgesteld. Ze vallen vooral op door hun etiketten: een gehelmd uil op een motorfiets, een chic uitgedoste wolf die de wereld beziet door een lorgnet en een konijn, gekleed in kamerjas mét hoge hoed. Dieren die in groten getale voorkomen in de aangrenzende bospercelen, maar dan in hun gebruikelijke ‘kledij’.

Etiketten met een knipoog, erkent Andries. „We kleuren graag wat buiten de lijntjes, ook als het gaat om de vinificatie. Maar op één punt doen we geen concessies: we maken wijnen van hoge kwaliteit, met respect voor de natuur en de omgeving. Lage opbrengsten zorgen voor wijnen met karakter en veel complexiteit.” In de loop der jaren is flink geëxperimenteerd én geïnvesteerd op Beau Marais, dat zich het noordelijkst gelegen wijngoed van Belgisch-Limburg mag noemen. „Hoewel dit niet ons hoofdberoep is, zijn we uitgegroeid tot een professioneel bedrijf dat in normale jaren zo’n 10.000 flessen produceert. We werken nauw samen met een Franse oenoloog, zodat we verzekerd zijn van een optimale kwaliteit.”



Beau Marais werkt voornamelijk met chardonnay en de diverse pinot-rassen. Er worden vooral witte en mousserende wijnen van gemaakt, die knisperend fris en strak zijn en over veel mineraliteit beschikken. Alle wijnen rusten drie tot zeven maanden op oude eikenhouten vaten. „Hout mag in onze visie niet de overhand krijgen, maar moet ondersteunend werken. Gebruikt hout geeft volume, zonder dat het ten koste gaat van de *fraîcheur*.” De exclusieve Beau Marais-wijnen doen het goed bij zowel particuliere liefhebbers als in de betere horeca. Recent is een samenwerking gestart met een Nederlandse importeur om ook de Nederlandse markt te bedienen. Uitbreiding van de arealen zou heel wel mogelijk zijn, maar ligt niet in de lijn der verwachting. „Zoals ik al zei: het is een béétje uit de hand gelopen. Dat moet vooral zo blijven.”

www.beaumarais.be