



Limburgse wijn | Een Limburgs wijndomein in de kijker, en een lekkere fles geproefd.

Domein Beau Marais slaagt in **mission impossible**

Met wijngaarden in Koersel en Beverlo is Beau Marais het meest noordelijke wijndomein in Limburg. Bij de eerste aanplant in 2014 leek het gekkenwerk. Maar kijk, vandaag komen hier mooie wijnen vandaan.

Gert Reynders

Kwalitatieve wijnen maken op deze noordelijke locatie, op zandgrond nog wel, had zeven jaar geleden veel weg van een *mission impossible*. Maar Andries Schepers en Elisa Loconsole zetten hun plannen door. “We zitten op een bodem van ijzerhoudend zand met een onderlaag van klei. Die zandgrond heeft voor- en nadelen”, weet Andries. “Het warmt snel op, maar het koelt ook snel af. Nachtvorst in het voorjaar is een probleem. In de voorbije jaren hadden we alleen in 2018 geen vorstschade. Grote voordeel is dat je hier frisse wijnen met veel mineraliteit kan maken. De tijd van de blockbusters is voorbij. Tegenwoordig zijn wijndrinkers op zoek naar finesse.”

Dat de wijnen van Beau Marais in de smaak vallen, blijkt uit de verkoop. “We hebben te weinig wijn en zijn snel uitverkocht”, knikt Andries. “Momenteel hebben we een kleine 1,5 ha aangeplant met chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Het is niet de bedoeling om uit te breiden. Mijn vrouw en ik hebben nog een fulltime job. Een grotere wijngaard kunnen we niet de baas.”

Het wijndomein is genoemd naar een bos achter de wijngaard in Beverlo. Ook de namen van de wijnen gingen Andries en Elisa niet ver zoeken. Die verwijzen naar dieren die in de omgeving leven. De mousserende wijnen heten La Chouette (uil) en Le Mouton (schaap), de witte chardonnay werd Le Renard (vos) gedoopt en de rode pinot noir kreeg de naam Le Sanglier (everzwijn). Twee wijnen vormen hierop een uitzondering, nl. Pas Noir, een witte pinot noir, en Dieu Merci. Deze laatste is het pronkstuk van Beau Marais. “Sinds 2015 gaat elk jaar een deel van de verschillende wijnen in een cuve van 525 liter, daarvan wordt telkens 200 liter afgetapt en gebotteld. Elke jaargang blijft dus oneindig aanwezig”, legt Andries uit. Voor een fles betaal je 28 euro, maar je krijgt dan wel veel jaren in je glas.



Andries Schepers monstert zijn nieuwe rosé. foto: Luc Daelemans



Geproefd door onze sommelier Gert Reynders

Les Hirondelles de Beau Marais

De zwaluwen - les hirondelles in het Frans - kondigen de lente aan bij Beau Marais. Net zoals hun andere wijnen kreeg ook de rosé de naam van een dier dat je in de buurt van de wijngaard kan spotten. Les Hirondelles is gemaakt van zweigelt, een populaire druif in Oostenrijk, maar erg zeldzaam in Vlaanderen. Beau Marais koopt deze druiven aan bij een bevriende Limburgse wijnbouwer. Vergis je niet, deze rosé is geen gemakkelijk sloeberwijntje zoals je die kent uit de Provence. Les Hirondelles zit hoog in de zuren, die worden gelukkig getemperd door de malolactische gisting en de

lagering op oude houten vaten die de wijn wat meer ronding en volume geven. Deze rosé heeft een fruitige neus van rode kers en framboos met een licht aardse ondertoon, in de mond veel spanning, complexiteit en zelfs een lichte tanninestructuur.

Lekker bij? Licht gebakken tonijn, salade niçoise, tapas of gewoon om te genieten op een terrasje.

Prijs? 15 euro (op het domein).

Te koop? In de webshop op www.beaumarais.be. Hier vind je ook diverse verkoopadressen.