

Gloire de Duras

Topkwaliteit uit Wilderen

Geniet lokaal, zo luidt het devies in deze coronatijd. Beide LIMBURGEN bieden inmiddels een indrukwekkende verzameling WIJNDOMEINEN, die vaak niet onderdoen voor bekende bezittingen in de historische buitenlandse *wijnbouwgebieden*.

TEKST Erik Sauter FOTOGRAFIE Wijndomein Gloire de Duras

Op wijngoed Gloire de Duras in Wilderen bij St. Truiden zien we geen oude eiken vaten, geen folklore en zeker geen valse romantiek. De architectuur en inrichting zijn eerder klinisch en kraakhelder. Die nauwkeurigheid komt ook in de kwaliteit van de wijnen tot uiting: loepzuiver.

Alles is gericht op het produceren van zo goed mogelijke wijn. De basis is gezond: fruitteler Peter Nijskens heeft al heel wat ervaring als het gaat om het omgaan met de natuur. De overstap van fruit naar wijnstokken is niettemin gedurfd geweest. Het was immers niet als hobby bedoeld. Het avontuur begon vijf jaar geleden met de aanplant van wijngaarden op vrij komende en nieuw verworven percelen. Inmiddels is het wijndomein zeven hectare groot en er is verdere uitbreiding op komst. Het pachten van een bij het kasteel van Duras gelegen *clos* hoort daarbij en is een slimme zet. Peter Nijskens denkt graag in originele oplossingen. Dus geen chardonnay in de *clos* maar riesling, die andere druif van wereldklasse. Met de ambitie er een topwijn van te maken. Welnu, de Clos de Duras Riesling 2019 (€ 25) bevestigt het grote potentieel. Nijskens heeft bewust niet gekozen voor hybriden of kruisingen, maar uitsluitend voor kwaliteitsrassen uit de vitis-vinifera-families: auxerrois, pinot-gris, chardonnay en riesling. Al snel kreeg Peter de hele familie mee met ieder een eigen taak. Echtgenote Hilde proeft zeer goed en bij de drie kinderen Laura, Gert-Jan en Isaline zit marketingtalent en een gedreven belangstelling voor wijn. Technisch wordt de Nijskens-ploeg op briljante wijze bijgestaan door wetenschapper dr. Hans Van Nyen (scheikundige), gespecialiseerd in wijnkunde. Bij het ontwikkelen van de noodzakelijke nieuwbouw en uitbreiding werd consequent geopteerd voor efficiëntie, hygiëne en optimale



werkbaarheid. Het resultaat is een gedurfde, moderne no-nonsense architectuur en optimaal gereedschap om de beste wijn te kunnen maken. Een bezoek aan dit wijndomein is geen romantisch uitje maar een directe confrontatie met het kwaliteitspotentieel van de lokale wijnen. Wie hier als echte wijnliefhebber komt, is getuige van iets groots op wijng gebied. De toekomst ziet er stralend uit.

Bij een recente wedstrijd voor de beste Belgische wijn werden vier medailles behaald. Het zullen niet de laatste zijn.

gloirededuras.be

Gloire de Duras 2019 Chardonnay Barrique, € 17

Proefnotitie: stralend witgoud van kleur. En discrete houtinvloed in de neus, indrukwekkend goed in balans met de pure druiven- en vruchtenaroma's. Er is niet echt sprake van sterke bodem gestuurde mineraliteit, waardoor de druif geweldig goed tot uitdrukking komt. De dynamiek van de kleur krijgen we terug in het eerste mondcontact. De textuur is niet vet-romig maar eerder transparant en dat biedt meteen ruimte voor de opvallend pure expressie van deze wijn. De balans is voorbeeldig, de echt smaakrijke wijnzuren brengen zeker voor een wijn van deze druif een bijzondere verkwikking en de spanning blijft. Het alcoholgehalte zit voorbeeldig versmolten. In de galmende en breed uitwaaierende finale een uiterst subtiele, dus nobele bittertoon (rijpe, roze pompelmoes). De lengte is uitzonderlijk en het genoeg meer dan compleet. Lang bewaarpotentieel.