



Producteur : Olivier Rivière

SAQ (CCNP) : 13076071

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 20.50 \$

Appellation : Rioja

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Rioja Alta

Nom du propriétaire : Olivier Rivière

Encépagement : Tempranillo (50%), Graciano (30%) et Grenache (20%)

Aspect gustatif : Fruité, floral et épicé

Le domaine :

Né à Cognac, Olivier Rivière a fait ses classes d'œnologie à Montagne Saint-Émilion avant de travailler auprès d'Eliau Da Ros en Côtes du Marmandais et Lalou Bize-Leroy en Bourgogne. En 2004, il est engagé par Telmo Rodriguez en Rioja pour l'aider à convertir ses vignobles à la biodynamie. Conquis par les terroirs et les vieilles vignes de la région, il décide d'y voler de ses propres ailes en 2006.

En cave le travail est résolument bourguignon et les vinifications sont naturelles et peu interventionnistes. Alors que les cuvées espagnoles sont typiquement hiérarchisées selon un élevage plus ou moins long (crianza, reserva, gran reserva), celles d'Olivier sont inspirées par la Bourgogne et ses classements spécifiques à chaque terroir.

Olivier Rivière élabore en Rioja des vins dont l'expression franche et fruitée, la fougue et le caractère naturel tranchent avec le style très traditionnel de la région.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'Actualité, Mar 2021

La région de la Rioja est très vaste — 65 000 hectares — et son climat varie beaucoup selon les secteurs. Il n'est ainsi pas rare que les vendanges débutent un mois plus tôt autour d'Alfaro, dans l'Est, qu'à Haro, dans le Nord-Ouest. Malgré cela, l'ensemble de la production régionale n'est toujours vendu que sous une seule appellation: DOCa Rioja.

Le Consejo Regulador local permet depuis peu aux vignerons d'inscrire le nom d'un village et d'un vignoble sur l'étiquette. C'est un premier pas dans la bonne direction, mais on est encore bien loin d'une véritable

politique de mise en valeur des terroirs de la Rioja.

Le Français Olivier Rivière est établi depuis 2004 dans la Rioja Alta, où il signe des vins d'une grande pureté, qui reflètent leurs terroirs d'origine. Son Rayos Uva, par exemple, est composé de tempranillo, de garnacha et de graciano, cultivés dans la Rioja Oriental. Cette zone située tout à l'est, choyée par les largesses d'un climat méditerranéen, est la plus aride et la plus chaude des trois sous-régions de la Rioja. Le Rayos Uva n'en est ni lourd ni capiteux pour autant. C'est plutôt un bel exemple de vin de soif, avec un léger coup de soleil. Le nez se fait assez discret à l'ouverture, mais après une dizaine de minutes d'aération, ce rouge embaume la cerise noire, le cacao et les herbes séchées. La bouche est souple et ronde en attaque, puis se resserre quelque peu en finale, laissant une sensation fraîche et désaltérante, malgré ses 14% d'alcool. Servez-le à l'apéro avec des charcuteries ou pour accompagner des aubergines parmigiana. Un délice!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rioja-nouveau-genre/>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Feb 2021

J'aime beaucoup ce que fait Olivier Rivière dans le Rioja, car il arrive à travailler en fraîcheur où le fruit prime, offrant des vins très digestes. 50% tempranillo, 30% graciano, 20% grenache en barriques. Je l'ai présenté à des étudiants en sommellerie à l'automne dans un cours sur les vins nature et ça m'avait frappé à quel point c'était bon, vibrant et précis pour le prix!

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2020

Drinks like Burgundy and Rioja's love child. Has that youthful, exuberant fruit — cherry and strawberry. The tannins are so fine, so elegant. The finish is wonderfully fresh, with just a hint of tempranillo earthiness. Lots of interesting complexity. Grape varieties: tempranillo, graciano, garnacha. Residual sugar: 1.4 g/L. Serve at: 16 C. Drink now-2021. Food pairing idea: fabada (Spanish bean stew with sausage).

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-feb-28-2020>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Sep 2019

Un rojo affichant un caractère fruité jeune et exubérant ! Elaboré par un français avec les cépages tempranillo (50%), graciano (30%) et garnacha (20%) en culture bio, ce Rioja moderne séduit grâce à ses saveurs mures et souples. Moyennement corsé, bon équilibre et de bonne persistance. Son nez dégage de beaux arômes de fruits des champs, rehaussé de notes épicées discrètes. Un plaisir à déguster avec les grillades de veau et de porc.

<https://lesconseillersduvin.ca/rayos-uva-2018-rioja-olivier-riviere/>