



Producteur : Olivier Rivière

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.25 \$

Appellation : D.O. Rioja

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Rioja Baja

Nom du propriétaire : Olivier Rivière

Géologie du sol : Tempranillo sur rocheux argilo-calcaire à 500 m altitude / Garnacha et Graciano sur des argiles rouges à 600 m altitude

Vinification : récolte manuelle / vendange entière / fermentation en cuve béton

Élevage : en foudre et en demi-muid (500 l) pour 12 mois

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.