RIOJA RAYOS UVA

2022 · Rouge · Espagne / Rioja Alta



Producteur : Olivier Rivière
SAQ (CCNP) : 13076071
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 23.20 $

Appellation : Rioja
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Rioja Alta
Nom du propriétaire : Olivier Rivière

Vinification : Vendanges manuelles refroidies suivi de l'éraflage. Macération d'environ 10 jours. Fermentation en cuve d'inox (levures indigènes). Vinifié sans souffre depuis 2019 permettant d'extraire des tannins plus souples. Un minimum de souffre est ajouté après la fermentation malolactique afin de stabiliser le vin. Le vin est collé et filtré.

Accord vin et mets : Plateaux de charcuteries et aubergines parmigiana.

Le domaine :

Né à Cognac, Olivier Rivière a fait ses classes d'œnologie à Montagne Saint-Émilion avant de travailler auprès d'Elian 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, Actualité - Art de vivre, Feb 2025

Le vin de la semaine : un rioja gourmand
Ce rouge peut accompagner tout aussi bien une bavette de bœuf que des burgers ou autres repas copieux. a région de la Rioja est vaste. Son vignoble l'est encore davantage, empiétant sur les territoires des communautés autonomes voisines : la Navarre, le Pays basque et Castille-et-León. Son climat varie

beaucoup selon les secteurs. Il n'est pas rare que les vendanges débutent un mois plus tôt autour d'Alfaro, à l'est, qu'à Haro, au nord-ouest. Qu'à cela ne tienne, les vins de l'ensemble de la région, laquelle s'étend sur plus de 65 000 hectares, sont toujours vendus sous une seule appellation : DOC Rioja.
Les producteurs peuvent toutefois, depuis quelques années, inscrire le nom d'un village et celui d'un vignoble sur l'étiquette. Ce pas dans la bonne direction ne fait que confirmer la démarche entreprise il y a longtemps par une poignée de vignerons voués à la mise en valeur des terroirs historiques de la région. Du nombre, le Français Olivier Rivière. Dès son arrivée dans la Rioja, en 2004, il s'est éloigné du modèle local — privilégiant la durée des élevages (crianza, reserva, gran reserva) — et a misé sur une approche paysanne, axée sur le lieu d'origine plutôt que sur la technique. Son Rayos Uva, produit d'entrée de gamme du domaine, est le fruit d'un assemblage de tempranillo, de graciano et de garnacha, tous cultivés dans les sols alluviaux de la Rioja Baja — la zone la plus à l'est — et vinifiés sans apport boisé. C'est un rouge pulpeux et gourmand, particulièrement chaleureux cette année, mais sans aucune lourdeur. Une abondance de cerise mûre, de prune et d'épices douces sur fond de cuir et de cacao ; une bouche tendre, veloutée, enveloppante et une finale vaporeuse qui évoque le kirsch. Laissez-le reposer 30 minutes au frigo avant de le servir avec une ratatouille, un onglet de bœuf ou des burgers.
Santé ! Salud !

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rioja-gourmand/

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2023

Abordable: généreux et fruité
Cette cuvée déçoit rarement. Singulier, son caractère change selon les millésimes et offre toujours beaucoup de plaisir. En 2021, un été frais et peu ensoleillé a été suivi de pluies automnales qui ont précipité les vendanges dans la Rioja Oriental. Cela dit, aucun manque de maturité n'est apparent dans cet assemblage de tempranillo, grenache et graciano, tout au contraire, mais l'éclat et la fraîcheur sont au rendez-vous. Le nez, mûr et chaleureux, est très fruité avec des arômes de compote de fraise et de kirsch, auxquels s'ajoutent des notes de vieux cuir et de feuille de tabac. La bouche s'articule autour d'une matière mûre et fruitée qui enrobe le palais, portée par une acidité fraîche et de légers tanins, très fins. Un vin qui met l'accent sur le fruit et la buvabilité, mais marqué par la générosité méditerranéenne. Viandes braisées, grillades, légumes racines rôtis.
Olivier Rivière Rayos Uva Rioja 2021, [...] (13076071), 14%
Garde: de 1 à 2 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-10-14/les-vins-de-la-semaine.php

Luis Gutiérrez, Robert Parker's Wine Advocate, Jul 2022

The very young unoaked red 2021 Rayos Uva looks for fruit-driven aromatics showcasing the approachability of Rioja Baja, where the wines can be juicy and tasty. It was produced with a blend of 40% each Garnacha and Tempranillo and 20% Graciano, quite different from the wines from the past, with 13.5% alcohol and good freshness and balance. It fermented destemmed and was kept in tank until bottling. It's very primary, a little reductive, young, fresh and juicy, with notes of berries and herbs and a light and fresh palate that makes it very pleasant and easy to drink. Volume has grown (to 130,000 bottles) and so has the quality! There are three or four bottlings from the same master blend.
Olivier Rivière produced 170,000 bottles, and in the 2022 harvest, he will pick a new plot of Garnacha in the village of Cárdenas for the first time since he planted in 2019. When I asked him about the latest vintages,

he told me that he thought 2019 was an easy year in the vineyards with no diseases, uneventful weather, harvested à la carte when each plot was at its optimum moment. He likes the wines, which he finds balanced and with moderate alcohol that he compares with 2015 but with more complexity and with more acidity. 2020 was the most complicated year in the vegetative cycle with a very high pressure of mildew in spring; the summer was somewhat dry but the rains at the beginning of September helped to finish the maturation cycle. The reds are still completing the élevage, but it's a lighter vintage than 2019, very good also with lower yields. 2021 was a complicated year at first, with special care for powdery mildew, but then without problems in May, and there was a cold summer with little sun. There are two different harvests: the Rioja Baja harvest, where they had to harvest early due to rain, and the Rayos harvest, which was very easy, long and fruit driven. For the wines of Rioja Alta and Alavesa, he considers it a great vintage, from the people who waited for the perfect ripeness that took a long time to arrive. . . . He's reshaping the project in Rioja, refocusing to Cárdenas and selling the vineyards he had in Álava; 2020 will be the last vintages for Las Viñas de Eusebio, Losares and Pozo Alto. He is also starting a new winery in Bordeaux, in the Côtes de Bourg, an obscure zone with potential where he has purchased nine hectares of vineyards.

https://www.robertparker.com/wines/XoiRcRgyjCdJCLNGE/olivier-riviere-rayos-uva-2021