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

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Oct 2023

Cépages: 50% Tempranillo, 30% Graciano, 20% Grenache noir
#SAQ: 13076071
[...]
Sucre: 2,4 g/litre
Alcool: 14%
Servir: 16° C
Carafe: 20-30 min.
À boire: 2023-2026
Provenance: échantillon reçu

Venu au monde dans le Cognaçais, Olivier Rivière après ses études œnologiques, travaille pour des producteurs français connus et réputés.
Un autre vigneron renommé, espagnol cette fois, Telmo Rodriguez, l'invite en 2004 dans la Rioja pour venir l'aider à convertir ses vignobles à la biodynamie, une pratique qu'il maîtrise bien.
Ayant découvert cette région aux différents terroirs et peuplée de vieilles vignes, il démarre en 2006 sa propre entreprise de négoce et loue une première parcelle.
De nos jours, il possède 10 hectares répartis en différents vignobles situés entre 500 et 600 mètres d'altitude, dont les vignes âgées entre 35 et 100 ans, sont conduites en biodynamie ou en bio. Il exploite également en fermage, une quinzaine d'hectares additionnels.
Il est difficile de mentionner le nombre exact de cuvées élaborées par ce producteur, son site internet étant présentement en réaménagement. Son vin le plus achevé est probablement sa cuvée Pozo Alto. Vous pouvez en voir quelques-unes ci-dessous.
Il y a 2 vins de ce producteur qui sont référencés par la SAQ, mais l'une des deux ne détient présentement aucun inventaire. (voir ici)
Olivier Rivière fait partie des jeunes vignerons de la Rioja qui ont décidé de privilégié la fraîcheur du fruit de leurs vins, plutôt que de les élever longuement dans le bois, selon la tradition de cette région.
La cuvée mentionnée en rubrique est issue de différentes parcelles de vignes âgées de 15 à 25 ans, plantées sur des sols composés de sable et de galets roulés, à environ 600 mètres d'altitude.
Après la vendange à la main, la récolte est partiellement éraflée, La fermentation se fait en cuves d'acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois en cuve inox, en cuve de béton, et le reste dans des fûts de chênes français usagés.
INVENTAIRE: au 5 octobre 2023, dans 107 succursales du Québec.
[Accord met et vin]
Poulet et chorizo façon jambalaya
Notes de dégustation:
Malgré une hausse de son prix de 1,25$, ce vin demeure toujours un bon achat pour l'amateur à la recherche d'un vin rouge de qualité d'Espagne.
Doté d'une robe rubis soutenu et passablement violacée, ce vin procure des arômes de fruits noirs (cerise noire et mûre), relevés de notes de fines herbes dont la menthe, avec une petite touche animale. En bouche, on y décèle une discrète puissance tenue en respect par son équilibre et sa fraîcheur. Bref, il se boit facilement et sans fatigue, surtout si quelque peu rafraîchi. Finale longue et persistante.
Indéniablement, ce vin reflète une approche plus accessible de la Rioja et il livre la marchandise. Avec ce nouvel arrivage, il est présentement bien distribué dans le réseau.
D'un profil polyvalent à table, il pourra aussi bien accompagner les viandes blanches grillées ou rôties que de se mesurer aux viandes rouges plus consistantes.
[Accords met et vin]
Filet de porc farci, beurre maître d'hôtel
Filet d'agneau, panais miellé, ail noir et menthe
Crédit-photo: forksnroses.com

https://clubdgv.blogspot.com/2023/10/rayos-uva-rioja-doc-olivier-riviere.html

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

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, May 2022

Le temps se réchauffe et quoi de mieux qu'un vin chaud et corsé pour aller de pair avec la température? En plus, c'est la cuvée parfaite pour toutes vos viandes fortes grillées sur le barbecue : bœuf, agneau, côtelettes de porc, saucisses de Toulouse... Son intensité aromatique et sa chaleur rappellent la flamboyante Espagne d'où il provient. On aime son côté ample qui lui donne un aspect gourmand. Charnu, il se boit quand même aisément grâce à des tanins fondus. Belle symphonie de saveurs rappelant les pruneaux, les olives noires, le bois et les épices avec une finale un peu amère aux accents mentholés. Les levures indigènes utilisées dans la conception du vin lui donnent du caractère et un côté un peu sauvage. Il sera parfait au menu avec vos viandes accompagnées de moutarde forte ou d'une tapenade d'olives noires! Salute!
Vin rouge, 750 ml
Espagne, Vallée de l'Ebre
Code SAQ: 13076071
Prix : 20,50$

https://journalmetro.com/explorez/2828912/vins-et-plaisirs-suggestions-festives-pour-le-long-week-end/

Véronique Rivest, La Presse, Apr 2022

Le Rayos Uva 2019, année chaude et sèche, était tout en fruit, avec une texture pulpeuse. Plus pluvieuse, l'année 2020 donne un tout autre vin. La couleur est d'un mauve éclatant, et le nez, assez marqué par la réduction avec des notes de fumée et animales. Passez-le en carafe une heure ou deux pour l'aérer et laisser place à des arômes de prune, de confiture de fraise, de cuir et de feuilles de tabac. Très sec, avec un

fruit mûr, il développe en bouche des notes de garrigue (thym, romarin) et de terre noire, avec beaucoup de fraîcheur, un certain grain à la texture et juste ce qu'il faut de tanins, légèrement fermes. Plus indiqué pour la table, il est à essayer avec un lapin ou un poulet au bacon et aux champignons.
20,50$ (13076071), 14%
Garde: de 2 à 3 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-04-18/vin/retour-en-espagne.php

Mandi Robertson, The Suburban, Feb 2022

Charming, red and blackberry fruit on the palate with wisps of herbs and sweet spice in the background. It has great length with an edgy and earthy charm – juicy and fresh finish. This is a blend of 50 per cent Tempranillo, 20 per cent Graciano, and 20 per cent Grenache. Fermentation was with partial whole clusters and natural yeasts. This is absolutely delicious, a wine that is great quality for price.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wine-recommendations-for-valentine-s-day/article_79df5948-8a8c-11ec-815c-e328ceea898f.html

Sofia Ander, Svenska Dagbladet, Jan 2022

Vous pensez que le Rioja n'est pas bon? Détrompez-vous ! Rayos est le "nouveau" nouveau. Baies rouges, floral, pétillant et ridiculement délicieux avec le mot "grandes majuscules" sur l'étiquette. (Traduction libre du suédois)

https://www.svd.se/a/9K0Vvr/vinexperten-valjer-nya-viner-2022-och-nya-argangar

Janine Saine, Tout sur le vin, Dec 2021

Facile de tomber sous le charme de ce rouge espagnol, élaboré par un vigneron français, installé dans la région depuis 2004 et utilisant des méthodes biologiques avec élevage en cuves inox. Fruité, ni lourd ni léger, mais plutôt équilibré. La bouche est fraîche, souple, et somme toute très conviviale. Harmonieux avec plats pour carnivore ou végétarien.

https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/