



# Olivier Riviere

スペイン／リオハ&アルランサ  
オリヴィエ・リヴィエール

## ブルゴーニュを経てリオハ・アルランサで到達した偉大なワイン達

今となっては幻のDomaine de la Combeの最初の醸造責任者、あのオリヴィエの事は皆様の記憶に新しいはず。1978年3月7日パリ郊外のPaissy生まれ。

ワイン造りに興味があり、それも最初からビオディナミに興味があったと明確な目的を持っておりました。1998年から2000年までボルドー・リボンヌでワインの醸造を学び、研修先はボルドーのビオディナミの実践者、Cote de Marmandeを選びました。学校の卒業試験に受かる為、不本意な答えを書かなくてはならなかったと言い張る彼、ちょうど1996年にボルドーで学んでいた私と同じ問題を抱えている、とても素直なまっすぐな人柄なんだなと思いました。

ボルドーの後に目指したのはやはりブルゴーニュ、ピノワールやシャルドネの単一品種に興味があったからとの事。そこで就職先に選んだのは、やはりビオディナミといえば天下のLEROY。しかしそこはたった1年で辞めることになりました。其の当方で畑だけで16名のスタッフ、醸造所には10名のスタッフが常駐、非常に理想的だったにも関わらず、です。何故ならそれはBourgogneでChassorneyのワインに出会ったからです。彼のワインを試飲し、あまりに感動しその足でDomaineを訪問、すぐさま働きたい意思を申し出たのは言うまでもありません。2001年の8月の事でした。それから1年間Cossard氏と一緒に働き、そして直ぐにDomaine de la Combeの立ち上げスタッフとして派遣されたのです。

そしてDomaine de la Combeを2年勤め、前からの夢、独立を目指して南仏へと旅立ちました。それから先はもう説明するまでもありません。Ponseの醸造を手掛け、まだスペインでは珍しいBIOワインを誕生させ、現地に新風を巻き起こし、そして2006年いよいよ自分100%の力で独立しました。彼の選んだDOCは何と天下のRIOJAです。

リオハは大きく3つの土壤に分けられます。その最上流、リオハ・アルタに位置する樹齢の古い畑1.5haと御縁がありました。通常この場所は土壤のPHが高く、酸が少なく重たいタイプのワインに仕上がりますが、彼の選んだ畑は標高600m、土壤もPHが3.10と理想的な為、酸のしっかりした葡萄が誕生するのです。この地は冬はしっかり寒く、雪も降り、夏は太陽がサンサンと照り輝き、1年中1日の寒暖の差が非常に激しいのです。その地で樹齢50年以上の葡萄から低収量で収穫された葡萄を、何と彼は1つ1つの土壤の個性を重要視する為、大きな発酵タンクで仕込みをしないで、小樽を利用して発酵をさせました。

これだけ収穫日や畑による違いにこだわる生産者もいないのではないのでしょうか？

この1つ1つの樽からワインを試飲するとまだ発酵が始まったばかりなのに、1つ1つははっきりとした個性があるのです。本当に面白いものです。グルナッシュやテンプラニーリョといった品種を次々試飲しますが、驚いた事にどれも素晴らしく果実香が印象的なのです。まず、皆さん飲んでみてください。(新井順子)



*Diony*

【43511】Trotamundos Granit トロタムンドス グラニット17			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	800m・東南東	1.5ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マンドン40% トウリガフランカ30% ブルニャル30% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫 / 50%除梗なし・50%除梗 30hlのステンレスタンクで12日間発酵(マロラクティック発酵あり) (ピジャージュ 10回 / ルモンタージュ 2回)		
熟成	600Lの木樽で24ヶ月熟成 / 軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	プレス前:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:56mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	トロタムンドスは「世界を旅する人」の意で、グラニットは花崗岩を指します。3品種を50%除梗しピジャージュやルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵、600Lの木樽で24ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、カシスジャムやカカオ、チェリーの香り、骨太のアタックにしっかりとした味わい、エキスの拡がりや素晴らしく、奥行きがあり長めの余韻が印象的です。		



【43188】Ganko ガンコ17			
呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 砂岩	550-600m・全方位	1.5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 50% マスエロ(カリニャン) 50% (手摘み / 50 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月25日収穫 / 全房で醸し後、垂直式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュ 10回 / ルモンタージュ 2回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年9月15日		
SO <sub>2</sub>	収穫後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:56mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	カルデナスの標高550 ~ 600m、粘土石灰・砂岩土壌に植わる樹齢50 ~ 80年のガルナッチャとマスエロを全房で醸し後、ステンレスタンクで発酵し、600Lの古樽で熟成しました。とろりと粘性ある少しオレンジが混じるガーネット色、カシスジャムやブルー、紅茶、黒コショウの香り、少し熟した果実味は丸みのある味わいで、豊富なタンニンが骨格を支えています。		



【42522】Eusebio エウゼビオ15			
呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・全方位	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 85% グラシアーノ15% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫 / 50%全房・50%除梗し8日間醸し後、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュあり / ルモンタージュ 1日1回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年6月		
SO <sub>2</sub>	収穫後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:56mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500mの粘土石灰土壌で育つテンプラニーリョとグラシアーノを50%は全房・50%は除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。しっかりとしたブラックガーネット、ブルーやカシスジャムにうすすらと土の香りが複雑に拡がります。実の詰まったような固いアタックはコクがあり力強く、飲みごたえのあるフルボディです。		



【42810】Eusebio エウゼビオ16			
呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	500m・全方位	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 85% グラシアーノ15% (手摘み / 平均41年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫 / 50%全房・50%除梗し8日間醸し後、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュあり / ルモンタージュ 1日1回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年6月		
SO <sub>2</sub>	収穫後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:86mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500mの粘土石灰土壌で育つテンプラニーリョとグラシアーノを除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスにスモーク香や湿った森の香りが溶け込みます。ブルーの果実味にまろやかなタンニンが絡まり酸味控え目、リッチで丸みある味わいは、ほろ苦さがアクセントとなっています。		



【41752】El Quemado エルケマド11			
呼称	DO Arlanza アランザ		
参考小売	¥9,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 砂利	1000m・西	0.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 95% ガルナッチャ 5% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月30日収穫 / 50%全房・50%除梗し8日間醸し後、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュあり / ルモンタージュ 1日1回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2013年9月		
SO <sub>2</sub>	収穫後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	15%		
特徴	標高1000mの粘土・砂利土壌で育つテンプラニーリョとガルナッチャを50%は全房・50%除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。明るい紫の入った濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシスにスモークなアロマ、火打石や炭のニュアンスも感じます。どしとしたコクのあるアタックにポリウムあるタンニンは赤身のお肉が恋しくなる骨太の味わいです。		



【42811】Pozo Alto ポゾン アルト16			
呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	600m・全方位	1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グラシアーノ75% テンプラニーリョ 20% (手摘み / 平均90年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫 / 50%全房・50%除梗し8日間醸し後、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュあり / ルモンタージュ 1日1回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年6月		
SO <sub>2</sub>	収穫後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:40mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	標高600mの粘土石灰土壌で育つ高樹齢のグラシアーノ、テンプラニーリョ、ガルナッチャを50%は全房・50%除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。ほんのり紫のブラックガーネット色、プラムジャムやカシス、湿った土の香りにたき火やスモーク香、しっかりとしたアタックはタンニンしっかりとポリウーミーで、コクと複雑味がアフターまでしっかりと続く逸品です。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

