

Olivier Riviere Las Viñas de Eusebio 15

Rødvín / Spania / Rioja

Produsent: **Olivier Rivière**

Land: Spania

Distrikt: Rioja

Område: -

Veil. pris horeca: 350.0 eks. mva.

SAP nr. : 137970

Innhold:

Alkohol:13,5 %



Om produsenten

Olivier er franskmannen som forelsket seg i Rioja. Han er født og oppvokst i Cognac. Studerte ønologi i Montagne St-Emilion, med fokus på biodynamisk jordbruk, etterfulgt av praktisk erfaring der, og senere i Burgund. Listen over eiendommer hvor han har jobbet er imponerende etter alle standarder. Fra de mest dedikerte fans av naturviner (Elian da Ros & Domaine de Chassorney) til ultratradisjonister som Domaine Leroy. Opprinnelig ble han lokket til Spania i 2004 av Telmo Rodriguez som ønsket å konvertere vingårdene sine til biodynamisk drift. Olivier kom til å sette pris på Riojas rike historie og mangfoldet av jordsmonn og druesorter. I 2006 startet han sitt eget prosjekt. På grunn av de høye kostnadene for vinmarker i Rioja, byttet han sin kompetanse med tilgang til druer fra de beste stedene han kunne finne. Med rundt 25 hektar med leide og eide vingårder i Rioja Alta, Rioja Baja, Rioja Alavesa, og å dele tiden sin mellom egne viner og være konsulent for andre produsenter, er Olivier Rivière en svært travel mann.

Olivier har en medfødt sans for terroir. I motsetning til mange andre produsenter i Rioja, baserer han cuvéeene sine på terroir og ikke på grenser eller lengden på fatlagring. I stedet for den tradisjonelle Crianza, Reserva, Gran Reserva-modellen tror han mer på et kvalitetshierarki inspirert av Burgund med generiske Appellation- og Village-viner i bunnen og Premier- og Grand cru-viner på toppen. Slik forstår du best hva Olivier gjør i Rioja.

I tråd med hans utdanning og filosofi, er nesten alle Oliviers vinmarker - enten de eies eller leid - dyrket økologisk med biodynamiske metoder. Druene høstes for hånd, og hver sort fermenteres separat. Fermentering skjer med naturlig gjær og avhengig av kilden kan druene være delvis avstillet eller det blir gjort med hele drueklaser. Etter en kort maserasjon lagres vinen i rustfrie stål- eller sementtanker, store tretanker («foudre»), og fat. Hver beholder er valgt for best mulig å ta vare på terroirets uttrykk. SO2 holdes på et minimum, vanligvis tilsatt før tapping. Disse vinene representerer en ny tilnærming som nesten utelukkende er avhengig av stedets spesifisitet og med fokus på den vinproduksjon som er nødvendig for å ta vare på den.