



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

**ドメヌ・ド・ラ・コンブの醸造長を若くして務めた実力者
区画・品種の特徴を最大限に引き出す小分けの醸造
スペインワインと思えないほどの驚くべきエレガンスと涼しさ**



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つ張る彼、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ブラニーヨ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

[41966]Jequitiba ジュキティバ14				[41969]Mirando Al Sur ミランドアルスル13			
呼称	DOCa Rioja リオハ			呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	450m・東	3ha・35hl/ha		粘土石灰	550m・南東、西	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィウラ(マカベオ)80%(手摘み/平均40年) マルヴァジア10% ガルナッチャブランコ10%(手摘み/平均100年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴィウラ(マカベオ)100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	500Lと600Lの木樽で発酵 そのまま10ヶ月シュールリー熟成(新樽比率15%) 軽く濾過・軽く清澄			発酵・熟成	600Lの木樽で18ヶ月発酵・熟成(新樽なし)		
SO ₂	澱引き時:20mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:143mg/L			SO ₂	収穫後:30mg/L マロ後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:86mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	リオハの傑出した白、ジュキティバ=ブラジル原産の樹名でフランス語読みです。標高450m、粘土石灰土壌の高樹齢地ブドウ3品種を完熟時に収穫、木樽で発酵後、10ヶ月シュールリー熟成しました。淡いイエローの外観からハーブやメロンの香りのあと、パイナップルのニュアンスも感じ取れます。じわりと広がる旨味とミネラルに優しい酸がスマートな印象を与えるコスパの高い逸品です。			特徴	「南の方角を見て」という意のキュヴェで、標高550mの粘土土壌で育った樹齢60年のヴィウラを木樽で発酵、熟成しました。黄金色の外観、青りんごやメロンの爽やかなアロマの奥に麴や藻の香ばしさを感ずります。とろみのある口当たり、アフターまで続くふくよかな果実、酸化のニュアンスと残糖があるにも関わらず瑞々しい味わいはスペインワインの概念を真っ向から覆すほどの傑作です。		
[41444]Basquevanas バスケヴァナス10				[42518]Rayos Uva ライオスウヴァ 16			
呼称	DO Arlanza アルランサ			呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥8,350			参考小売	¥2,400 ★		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き		テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利 石灰砂質	950 ~ 1000m・南			丸石 泥土砂	450m・南	10ha・40hl/ha
品種 (収穫)	アルビーリョ 100% (手摘み)			品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 50% グランアノー40% ガルナッチャ 10% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	新樽で12ヶ月発酵・熟成 軽く濾過・軽く清澄			発酵・熟成	3週間の醸し後、ステンレスタックとフードルで 10ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽く濾過・軽く清澄		
SO ₂	瓶詰め時:少量			SO ₂	澱引き時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:71mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	ドメーヌものアルランサ、厳選したアルビーリョを新樽で発酵熟成、収量をぐっと抑えてブルゴーニュ・ポーヌのスタイルを目指しました。ゴールドの色調に完熟したブドウならではのフルーツバスケットのように凝縮した香り、口に入れた瞬間からボリュームで溢れ返り、したたかな酸が包み込み綺麗なミネラルもたっぷりの味わいです。瓶熟成後、香りの爆発に期待が膨らむ長期熟成タイプです。			特徴	オリヴィエのネゴスシリーズ、標高450m、丸石と泥土を含む砂質土壌で育つテンプラニーリョ、グランアノー、ガルナッチャをステンレスタックとフードルで10ヶ月発酵シュールリー熟成しました。ガーネットの外観から控えめですが克蘭ベリーやルバーブのアロマを感じます。ほんのり甘やかな赤系果実に酸とミネラルが可愛らしさを生みタンニンがしっかりと引き締め役を担っています。		
[42221]Gaboxo ガバチョ 15				[41750]Ganko ガンコ12			
呼称	DOCa Rioja リオハ			呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥4,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土	600m・南	4ha・35hl/ha		粘土石灰	600m・南	1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 50% テンプラニーリョ 50% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 80% マスエロ(カリニャン)20% (手摘み/50~80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	除梗せず、区画と品種ごとにフードルで12ヶ月 発酵・熟成(新樽比率10%) 瓶詰前にアッサンプラージュ			発酵・熟成	除梗せず、フリーランスジュースのみ使用 600L木樽・フードル・225L木樽で18ヶ月 発酵・熟成(新樽なし) / 軽く濾過・軽く清澄		
SO ₂	収穫後:30mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:33mg/L			SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:44mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	標高600mの粘土土壌で育ったガルナッチャとテンプラニーリョを除梗せずに15日間醸した後、区画と品種ごとにフードルで12ヶ月発酵、熟成しました。外観は黒みを帯びた赤紫色でブルーベリーや白樺、ムスクのアロマを感じます。コーヒーの深みある果実に溶け込んだカシスベリーのチャーミングな酸に柔らかいタンニンとアフターの苦味が熟成後のポテンシャルの高さを物語っています。			特徴	ガンコは日本語、ガルナッチャ主体で造る人気キュヴェです。カルデナスの標高600m、粘土石灰土壌に植わる樹齢50~80年のブドウを木樽とフードルで発酵、18ヶ月熟成、フリーランスジュースのみで頑固に贅沢に造りました。濃い紫色にブラックチェリーや干しぶドウ、トリュフの香りが広がります。筋の通った酸が旨味と共に流れ、目の詰まった複雑味を形成する長期熟成タイプです。		

【42218】Ganko ガンコ14				【41967】La Vallada ラヴァリャーダ13			
呼称	DOCa Rioja リオハ			呼称	DO Arlanza アルランサ		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥2,400 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	600m・南	1ha・20hl/ha		砂礫	600m・南	3ha・35hl/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)			品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 100% (手摘み / 平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗せず、ピジャージュとルモンターージュを行いながら3週間のセミカルボニック発酵で抽出したフリーランジュースのみ使用し、225Lと600Lの古樽・フールドで18ヶ月熟成 / 軽く濾過・軽く清澄			発酵 熟成	3週間の醸し後、ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクと木樽で12ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 56mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 76mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	オリヴィエのネゴスシリーズ、カルデナスの標高600m、粘土石灰土壌に植わる樹齢50 ~ 80年のブドウを古樽とフールドで18ヶ月発酵・熟成、フリーランジュースのみで頑固に贅沢に造りました。ガーネットの外観から抜栓後はシャキュトリー香ですが、フローラル香が徐々に拡がります。キメ細やかで酸とミネラルが骨格の大半を構成し、ブルゴーニュテイストに変貌を遂げて参りました。			特徴	ドメヌモのアルランサ、コストパフォーマンス抜群のスタンダードキュヴェです。標高600m、砂礫土壌のテンプラニーリョをステンレスタンクで発酵熟成、一部を木樽に移し12ヶ月熟成しました。ダークチェリーの外観から赤系果実やホワイトムスクのアロマを感じます。ピュアなラズベリーソースの果実味が木の皮をかじったようなウッディなニュアンスが溶け込んだ個性的な味わいです。		
【41962】El Cadastro エルカダストロ12				【41751】El Cadastro エルカダストロ11			
呼称	DO Arlanza アルランサ			呼称	DO Arlanza アルランサ		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利石灰砂質	950 ~ 1000m・南	0.8ha・20hl/ha		砂利石灰砂質	950 ~ 1000m・南	0.8ha・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70年と100年)			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70年と100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	区画ごとに醸し、開放桶で発酵 区画ごとに木樽で24ヶ月熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ 軽く濾過・無清澄			発酵 熟成	区画ごとに醸し、開放桶で発酵 区画ごとに木樽で24ヶ月熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 42mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 51mg/L		
アルコール度	15%			アルコール度	15%		
特徴	オリヴィエが所有するアルランサ・コバルピアスの標高1000m、砂利と石灰砂質土壌に植わる高樹齢のテンプラニーリョとガルナッチャを区画ごとに醸し発酵、木樽で24ヶ月熟成しアッサンブラージュしました。濃い赤紫の外観から醤油や黒果実、ミントの香りを感ずります。少々硬さもありますが繊細で冷涼感のある高貴な果実にバリック感オリヴィエ節の利いた貴重なスペインワインです。			特徴	オリヴィエが所有するアルランサ・コバルピアスの標高1000m、砂利と石灰砂質土壌に植わる高樹齢のテンプラニーリョとガルナッチャを区画ごとに醸し、最終的にブレンドするまで24ヶ月別々に樽熟成しました。深い紫色、コーヒーやビターチョコ、クルミの香りに固さは残りますが酸は柔らかく、逆に長熟のポテンシャルを感じます。ボルドーのグランヴァンを彷彿する偉大なワインです。		
【41451】El Quemado エルケマド09				【41968】Eusebio エウゼビオ13			
呼称	DO Arlanza アルランサ			呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥6,500			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	砂利石灰砂質	1050m・南	0.2ha・15hl/ha		粘土石灰	500m・南	15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 100% (手摘み / 平均100年)			品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 100% (手摘み / 平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	2樽のみの醸造。1樽は除梗、もう1樽は除梗なし。 別々に20ヶ月熟成(新樽比率50%) 瓶詰め前にアッサンブラージュ 軽く濾過・無清澄			発酵 熟成	15日間醸し後、 600Lの木樽で18ヶ月発酵・熟成		
SO ₂	瓶詰め時: 少量			SO ₂	収穫後: 30mg/L 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 56mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	アルランサのトップキュヴェ、標高1050m、砂利と石灰砂質土壌のテンプラニーリョを開放桶で発酵、木樽で20ヶ月熟成しました。寒く風の強い区画ケマドは収量15hl/haのみです。黒に近い紫の色調にトリュフやビターチョコの香り、ボリュームで心地良く長い余韻はボルドー 2級クラスのエレガンスさを兼ね備え、まさにナチュラルワインとグランヴァンの融合と言えるでしょう。			特徴	区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500メートルの粘土石灰で育つテンプラニーリョを木樽で15日の醸し後、18ヶ月熟成しました。濃い赤紫の色調から完熟したカシスやブラックチェリー、ビターチョコの香りを感じます。まとまりのあるふくよかな果実にピュアな酸が溶け合い、余韻の輪郭を浮き彫りにする美しいタンニンが滑らかに寄り添った上質な味わいの逸品です。		