



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ダイ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ダイナミの実践者、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ける彼、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、やはりビオダイ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。其の当時に畑だけで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つの土壌に分けられます。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。通常この場所は土壌の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、土壌も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つの土壌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ります。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)

【42809】La Vallada ラヴァリャーダ17	
呼称	DO Arlanza アルランサ
参考小売	¥3,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
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 砂礫 950m・南 2.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 100% (手摘み / 平均17年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗し、醸し(一部マセラシオンカルボニック)
熟成	新樽で12ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:86mg/L
アルコール度	14.5%
特徴	オリヴィエが1erクリュと同じ価値があると考えるDO ArlanzaのCovarrubias村のテンプラニーリョを丁寧に除梗し醸し後、新樽で12ヶ月発酵・熟成しました。やや憂いを含むブラックレッドの外観から甘いカシスやフランボワーズの香り、豊かなタンニン、高めの酸が溶けこんだ滑らかなテクスチャーに穏やかな余韻が程良く続く、ボリューム感のある逸品です。

4月新着

