



オリヴィエ リヴィエール
Olivier RIVIERE

～スーパーリオハ♡～



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、それも最初からバイオダイナミック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年迄ボルドー・リボンヌでワインの醸造を学び、研修先はボルドーのバイオダイナミックの実践者、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、丁度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、Pinot Noir や Chardonnay 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、やはりバイオダイナミックといえば天下の 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 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たちました。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。写真をみて頂けると思いますが、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・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。

今までこんなスタイルのスペインワインはあったのであろうか???

ますますワインが解らなくなります。奥が深すぎるのです。

しかしオリヴィエが何故スペインを選んだのか解るような気がします。フランスでは沢山の人が自然派と言われる醸造をしておりますが、ここスペインはまだ誰も作った実績が少ないのです。なのでどうい
う味わいに膨らむか、頭で想像するしかないのです。

そして彼の長年の夢であった、自分の持ち畑、フランス流の Domaine を 2009 年から実現しました。

その場所はリオハからそう遠くない DO ARLANZA(アルランサ)。

ネゴシアンとは別会社にして、2009年に1ha、2010年に3haを購入。

現在は4haの畑のオーナーです。ラッキーな事にどちらかというマイナーなこの地域は、元々畑にお金をかけられないという現状があり、お蔭様で5名のBIOの栽培家から畑を購入できました。リオハですと探していたけど、有名な産地でなかなか理想通りの畑の取得は出来ませんでした。あっても値段が高くて手が届きません。

考え方を変えて、アルランサにしました。でも結果からリオハの1/10の畑の価格、そして全くのBIOの畑、そしてそこにはVVが普通のように存在しているのです。

標高950~1000mに位置し、ha当たりの植樹も3000本という少なさ。

町は900mに位置しております。土壌はグラビア&石灰質、石がゴロゴロ沢山土壤にあり、それで壁を作ってしまう位です。周りの生産者が法律的には40hl/haの収量の所、実質的には変えないので15hl/haの畑なのを、もっと拘りの強いオリヴィエは初年度から一気に5hl/haとDomaine de la Combesのように収量を下げ醸造しました。

はっきり言ってほとんど病気です。それ以上は語りません。

ラベルはリオハがグッとモダンに黒のイメージに対して、シンプルな白を基調に金色で彼の名前をはっきり主張したシックな出来栄え。彼の意気込みを感じます。

まずは飲んで下さい。このDOで彼以上のワインは存在しているのでしょうか？

(2012.2.10 第6回目 現地訪問)

★DO ARLANZA(アルランサ)

2008年にD.O.に昇格した地域で、銘醸地リベラ・デル・ドゥエロに隣接しており、使用する葡萄品種や気象条件、地質も比較的近い地域のため、生産されるワインは高品質です。

生産量を増大させずに品質を維持していくことに注力している原産地です。

*2012年10月20日発行「スペイン リオハ&北西部」最上の作り手に選ばれる

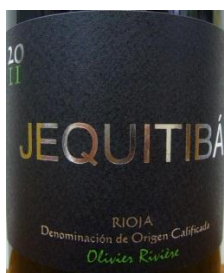
Finest Wine Foreworld by Hugh Johnson Photography by Jon wyand

ヘスス・バルキン / ルイス・グティエロス / ビクトール・デ・ラ・セルナ著



ジュキテバ リオハ ブランコ
Jequitiba Rioja Blanco 2011

(ジェキテバ=木の名前です)



今迄はマカベオ種 (Macabeo)、スペインでは VIURA (ヴィウラ) 100%の白ワインでしたが、2010 年はマカベオ 80%に、マルヴァジア 10%、グルナッシュ・ブラン 10%とブレンドし、この 2011 年はヴィウラをメインに 85%、グルナッシュ・ブラン種とマルヴァジア種を補助に入れました。毎年色々試しております。天然アルコール度数 12.7 度。

TOP にクリーンなグレープフルーツの華やかな香が立ちあげ、時間の経過と共にヨーグルトの香に移行します。今迄は熟成を待って収穫しましたが、2011 年は酸味を大切にしたいが為、通年より若干早く収穫しました。2010 年に TRY した一般的な重たいスペインワインから脱出し、ミネラル感を大切にしました。その為より洗練された味わいです。なかなかこれだけの高品質のスペイン白を見つけるのは大変です。

ライオス ウヴァ リオハ ティント
Rayos Uva Rioja Tinto 2011

(ライオス=雷 ウヴァ=葡萄)



もうすっかりお馴染みになったオリヴィエのワインの定番「ライオス・ウバ」
 2006 年グルナッシュ種 40%・テンプラニーリョ種 50%・グラシアーノ種 10%
 2007 年グルナッシュ種 20%・テンプラニーリョ種 80%、
 2008 年グルナッシュ種 20%・テンプラニーリョ種 70%・グラシアーノ種 10%
 2009 年グルナッシュ種 10%・テンプラニーリョ種 60%・グラシアーノ種 30%
 2010 年はグルナッシュ種 20%・テンプラニーリョ種 50%・グラシアーノ種

そして今年の 2011 年はテンプラニーリョ種 50%・グラシアーノ種 50%とグルナッシュを入れませんでした。毎年毎年若干ですが変わります。そして今年のウバは最強です。勿論今迄も十分に美味しいのですが、今年は吃驚する程素晴らしい出来です。まず天然アルコール度数 15.10 度。コルクを抜いたとたんに果実香が瓶から吹きこぼれます。大きなタンクで発酵させたカジュアルワインなのに、こんなにビックな味わいで良いのでしょうか？アメリカンチェリー、ザクロのようなフレッシュさを噛むように味わう贅沢なワイン。これを嫌う人を見つける方が難しいです。

ガバチョ リオハ ティント
Gabacho Rioja Tinto 2011



以前はテンプラニーリョとグラシアーノの 2つの品種のブレンドでしたが、2010 年~グルナッシュ種 1/3・グラシアーノ種 1/3・カリニャン種 (マズエロ種) 1/3 と新しい品種を入れ、2011 年はグルナッシュ種 50%・グラシアーノ種 50%とし、カリニャンを入れませんでした。これでほぼ決定のようです。

毎年このワインを飲むと感ずるのですが、このヴィンテージも同じです。とてもエレガントで女性的な味わい、濃い Body のしっかりした Bourgogne Rouge のようなワインです。オリヴィエ自身、世界で一番好きなワインはブルゴーニュと言っているのです、こういうスタイルになってくるのかもしれませんがね。天然アルコール度数 14.80 度。



ガ ン コ リ オ ハ テ ィ ン ト

Ganko Rioja Tinto 2010



2007年にショッキングリリースでスペインで大きく話題を呼んだガンコ、正しくは「頑固」なのです。2007年はグルナッシュ種 50%・テンプラニーリョ種 50%のブレンド。2008年はグルナッシュ種 35%・テンプラニーリョ種 50%・カリニャン種 8%・グラシアーノ種 7%。新樽率 15%。13ヶ月熟成。2009年はグルナッシュ種 75%・カリニャン種 10%・グラシアーノ種 15%とテンプラ

ニーリョ種がなくなり、今回の2010年は何と100%グルナッシュで醸造しました。15ヶ月樽熟成。このワインをグラスに注いだ瞬間から「とんでもないスーパーリオハ誕生だ!」グラスに充満する重厚な香、まさに王道リオハのワインだが、ここまで果実香を残せるものなのだろうか?? 赤黒いパワーのある色、気品あふれるボリューム感のある香、それを裏切らない味わい。名前通りとびっきり美味しさは超頑固なワインです。

2009年はヴァイオリンのソロリストのような洗練が前面に出ておりましたが、2010年は「いかにもリオハ!」という、ボルドーワインをオリヴィエ節にした出来栄です。

厚みと渋みに圧倒されそうで、まだまだ寝かせたいのが本音です。天然アルコール度数 14.0度。

モ レ リ オ ハ テ ィ ン ト

More Rioja Tinto 2007

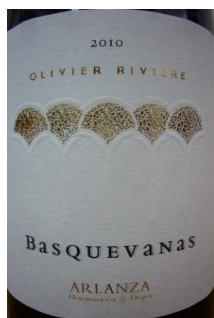


2007年初リリース、このワインは通常のワインより1年長く待たされました。たった1樽のワイン、生産本数600本、その中の180本だけ入荷。度数13.69度。グルナッシュ種100% 新樽率50%・18ヶ月樽熟成。

無理して長く熟成したわけではありません。待っても待っても発酵が終わらなかったのです。スペインワインでこんなに樽で熟成しているのに、どうしてボワゼな要因が少ないのでしょうか?そういう意味でもスペインに革命を起こしたのには納得出来ますね。

バ ス ケ ヴ ァ ナ ス ア ル ラ ン サ ブ ラ ン コ

Basquevanas Arlanza Blanco 2010



ALBILLO (アルビーリョ) 種 100%、新樽で1年熟成発酵、どちらかという香の個性の少ない品種ですが、収量をぐっと抑え、ブルゴーニュの白のようなスタイルを目指しました。2009年は熟れたパパイヤ、バナナ、マンゴと言った香が飛び込んできましたが、この2010年はもう一回り大きくなった仕上がりで、逆にまだまだ閉じております。グラスに注ぎ、ゆっくりゆっくり香りが立ち上がってきます。その香りは本当に完熟した葡萄で醸造したのがすぐに解る、フルーツバスケットの

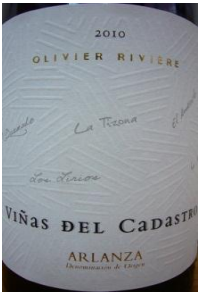
ように濃縮されており、これが瓶熟で時間の経過と共にどれだけ素晴らしい香になるのかと想像するとワクワクします。口に入れた瞬間から厚みとボリュームであふれ返り、したたかな酸で包みこみ、綺麗なミネラルも豊富で誰が飲んでも長期熟成の白ワインと解ります。

今飲んだら罪です。天然アルコール度数 14度。



ヴィニヤス デル カダストロ アルランサ ティント

Vinas del Cadastro Arlanza Tinto 2010



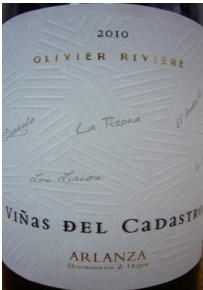
テンプラニーリョ種 95%とグルナッシュ 5%のブレンド、20 ヶ月樽で熟成しました。そのテンプラニーリョ種は 8 割エグラッペを行い、2割はそのまま詰め込みました。グルナッシュは 4 年樽で熟成、2009 年と全く同じ醸造方法です。

去年のつもりで試飲したら、目からうろこ、とんでもないスーパーワインに変貌です。勿論、2009 年も美味しかったのですが、3枚も4枚も上手です。去年はボルドーメルローのような柔らかさを感じましたら、2010 年は同じメルローでも、Saint-Emillion のシンデレラワイン、バランドローを初めて飲んだ時のようなショックです。凄すぎます。こんな名もない DO でこういうワインを作るなんて・・・やっぱりオリヴィエは天才なのかもしれません。この地の歴史を変えたワインの誕生です。これは買っておかなくてはいけないワインです。来年はもっと凄くなるかもしれません。そしたらこの値段では当然購入できません。このワインは2年目にこれだけの進化をしたのですから、この先どうなるのでしょうか？

天然アルコール度数 15.10 度。

エル ケ マ ド アルランサ ティント

El Quemado Arlanza Tinto 2010



テンプラニーリョ種 100%、Quemado(ケマド)という畑単一のワインでしたが、2010 年は柔らかくする為に 5%のグルナッシュ・ブランを他の畑から入れました。よって 95%のテンプラニーリョ種、20 ヶ月樽で熟成させました。このワインもかなりショッキングです。2009 年を飲んだらボルドー 2 級クラス、コスでなくピションのようなエレガンスさを備えたワインと感じました。この 2010 年は全く逆でブルゴーニュの GC のスタイル、いずれにしてもこのランクのワインにも負けない

レベルの高品質ワインです。きっと初年度と次年度では色んな事を試行錯誤したのが伺えます。この 2010 年はとっても複雑な味わい、葡萄が濃縮しており、大切に大切に畑を守ったのが伝わってきます。問題はまだまだこの素晴らしい葡萄をどう料理しようか？まだまだこれだけのポテンシャルの葡萄をどういう方向に進ませれば良いのか？というまるで暴れ馬を飼い馴らしている最中のような味わいです。もっともっと Big になります。2010 年でこれだけのワインを作ってきております。3 年目の 2011 年のリリースが本当に楽しみです。天然アルコール度数何と 15.30 度。





バスケヴァナス アルランサ ブランコ

Basquevanas Arlanza Blanco 2009

ALBILLO (アルビーリョ) 種 100%、新樽で8ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで12カ月間落ち着かせました。それは樽の影響を避けるため、でもまだ落ち着かせたいからで、澱と一緒にタンクに入れたのです。どちらかという香の個性の少ない品種だけど、考え方によっては収量を抑え、ブルゴーニュの白のようなスタイルを目指す事も出来るはず。最初から熟れたパパイヤ、バナナ、マンゴと言った香が立ち込め、本当に完熟した葡萄で醸造したのがすぐに解ります。口に入れた瞬間から厚みとボリュームであふれ返り、したたかな酸で包みこみ、一発で誰が飲んでも長期熟成の白ワインと解ります。相当相当収量を落としました。値段に納得です。天然アルコール度数 13.7 度。

ヴィニヤス デル カダストロ アルランサ ティント

Vinas del Cadastro Arlanza Tinto 2009

テンプラニーリョ種 95%とグルナッシュ 5%のブレンド、20ヶ月樽で熟成させました。そのテンプラニーリョ種は8割エグラッペを行い、2割はそのまま詰め込みました。グルナッシュは4年樽で熟成、そのブレンドは上質のキャンティーのようなスペインワイン、それもそれ程有名でない地域のワインを連想させるワインとは大きくかけ離れ、ピロードのような味わいにボルドーの Grand Cru すらも感じます。テンプラニーリョがシャトー・シュバルブランのような CF に感じたのは生まれて初めてです。こういう地域でワインを作り始めたオリヴィエは天才なのかもしれません。天然アルコール度数 14.84 度。

エル ケ マ ド アルランサ ティント

El Quemado Arlanza Tinto 2009

テンプラニーリョ種 100%、Quemado(ケマド)という畑単一のワイン、20ヶ月樽で熟成させました。新樽率 50%、たった2樽しか存在しません。最初に飲んだ時 Yoyo のマルベックに似ていると現地で思いました。ところが日本に通関してから飲んだら、ボルドー2級クラス、そして具体的にシャトーの名前をあげるとしたら、コスでなくピションのようなエレガンスさを備え、そのランクのワインにも負けないレベルの高品質ワインです。ナチュラルワインとグランヴァンの融合です。オリヴィエの拘りの面白いのは、最初のヴィンテージ、2009年というヴィンテージにも恵まれましたが、色々試みたいのでたった2つの樽を1つは100%エグラッペし、もう1つはそのまま漬け込んだのです。結果それをブレンドしました。2010年2011年はどういう風に作ったのでしょうか？天然アルコール度数、何と 14.89 度。