

the mag

MAISON RIVIER

ÉDITION 2022
#03







SOMMAIRE

L'EXPLOITATION FAMILIALE

08-13

L'OLIVERAIE

14-15

PORTRAIT

16-19

CUVÉES

22-33

ESPACE DÉGUSTATION

outside 34-35

inside 36-37

EXPO POP ART

38-39

EVENT

40-41

CRUSH GOURMAND

42-43

MOMENTS MAISON RIVIER

44-45

LES VENDANGES DE L'HISTOIRE

46-47

EDITO



C'est l'histoire d'une Famille. Une famille d'agriculteurs passionnés depuis plusieurs générations autour d'une passion commune : l'amour de la Terre.

Ainsi, depuis plus de 100 ans nous récoltons des raisins et olives à Chusclan, petit village situé au cœur des Côtes du Rhône et aux portes de la Provence.

Notre exploitation familiale EARL Ouliveto Labellisée Haute Valeur Environnementale Niveau 3/3 compte aujourd'hui 60 hectares de vignes et 350 Oliviers, répartis sur 5 Communes.

Quel privilège et quel bonheur de travailler au quotidien en Famille sous l'œil attentif de Papi Jean, Papé Jean Claude ainsi que de mes oncles qui me font encore part de leur précieux conseils ; forts chacun de plus 65 ans d'expérience.

Ils sont le lien avec mes aînés : Augustin, mon arrière-grand-père, le premier à planter les vignes de la famille et pour lequel nous avons créé une cuvée Hommage.

Nous nous efforçons au quotidien de chérir nos terroirs et de poursuivre le travail jusqu'ici réalisé. Quelle fierté de transmettre à notre tour, un siècle plus tard, ces terres à nos enfants et petits-enfants. Terres dont nous avons pris soin en respectant l'environnement et la biodiversité grâce aux techniques mises en place pour limiter les intrants notamment dû au travail des sols, aux nichoirs à oiseaux, à la station météo ou encore la confusion sexuelle.

Cette valorisation, nous souhaitons vous la faire partager. C'est pour cela que nous avons créé notre vigne pédagogique, composée d'onze cépages différents, qui nous permet d'expliquer l'art de l'assemblage qui fait la typicité des vins de notre région.

Nous vous invitons à découvrir nos cuvées Maison Rivier sélectionnées en hommage à nos ancêtres ainsi que nos huiles d'Olives dans notre boutique de Chusclan.

À très vite @Maison Rivier...

Claude Rivier

EDITORIAL

It's the story of a Family. A family of passionate winegrowers and winemakers for several generations, they have one passion together : (loving the Earth. Love from the Earth?)

For more than 100 years we have been harvesting grapes and olives in Chusclan, a small village located in the heart of the Côtes du Rhône and at the gateway to Provence.

The family farm EARL Ouliveto Labeled High Environmental Value Level 3/3 today has 60 hectares of vines and 350 olive trees, spread over 5 Communes.

What a privilege and what a joy to work with the family on a daily basis under the watchful eye of Papi Jean, Papé Jean Claude and my uncles who still share their precious advice with me; each with over 65 years of experience.

They're the link with my elders: Augustin, my great-grandfather, was the first who planted the family's vineyards and for him we have created a Cuvée Hommage.

We want to cherish our terroirs and to continue the hard work done so far. We are proud to pass these lands to our children and grandchildren a century later. Land that we have taken care of. Respecting the environment and biodiversity, thanks to the techniques put in place : (due to soil tillage) bird nesting boxes, the weather station or even (sexual confusion)

We would like to share this valuation with you. This is why we created our educational vineyard, made of eleven different grape varieties, which allows us to explain the art of blending which makes the wines of our region so unique.

We invite you to discover the Maison Rivier wines and our olive oils in the shop in Chusclan.

See you soon @Maison Rivier

Claude Rivier



Publication annuelle

MAISON RIVIER

896 chemin de force mâle
Le Sablas
30200 Chusclan
+33 (0)6 28 90 19 55
contact@maisonrivier.com
www.maisonrivier.com



Conseil d'administration :
Maëly, DG
Emy, DAF
Gabin, DGS
Mia, DM

Crédit Photo :
ACM Studio & Studio Collin

the mag
MAISON RIVIER
est édité par Iris Agency

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque.





L'EXPLOITATION FAMILIALE

EARL OULIVETO

Issu d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, Claude reprend les terres de sa grand-mère maternelle et crée, avec sa femme Nathalie, l'exploitation Earl Ouliveto en 1984.

Au fur et à mesure, il reprend avec la même passion les terres de ses ancêtres : de Joseph son grand-père, de Jean son père et de Michel et Pierre ses oncles.

Aujourd'hui, l'exploitation familiale de Claude est située sur la rive droite du Rhône à 25 km au Nord d'Avignon. Elle s'étend sur 60 hectares répartis sur 5 communes offrant une diversité de terroirs :

sables, argiles, calcaires, terres caillouteuses, lauzes et galets roulés. Soucieux depuis toujours de la terre qu'il va transmettre aux générations futures, Claude s'est engagé depuis longtemps dans la préservation de l'environnement et le respect de la biodiversité. Il a très tôt conduit ses vignes en agriculture raisonnée validée d'abord par le label Terra Vitis puis par le label HVE 'Haute Valeur Environnementale' (niveau 3) depuis 2017. Une conversion bio est envisagée dès 2022 pour les oliviers.

Claude comes from a long line of winegrowers. He originally took over the land inherited from his maternal grandmother. Together with his wife Nathalie, they set up the family business, EARL Ouliveto, in 1984. He started working the land with as much passion as the men in his family did before him Joseph his grandfather, Jean his father and his uncles Michel and Pierre.

Today, the farm covers 70 hectares spread over 5 villages and offers a diversity of 'terroirs' : sand, clay, limestone, stony soil, 'lauzes' and pebble-rich soil. Claude's family winery is

located on the right bank of the Rhone, 25 km north of Avignon.

As he cares about the land he will pass on to future generations, Claude has long been committed to preserving the environment and respecting the local biodiversity. Very early on, he started to use reasoned agriculture to manage his vines. His efforts were rewarded by the Terra Vitis certification first and eventually the prestigious HVE «High Environmental Value» (level 3) certification in 2017.









UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE DE LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES VITICULTEURS

La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé d'un dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles. C'est une démarche volontaire mise en œuvre par les viticulteurs ou les agriculteurs qui vise à identifier et valoriser les pratiques plus particulièrement respectueuses de l'environnement. Elle s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats qui portent sur l'intégralité de l'exploitation.

Elle est fondée sur 4 thématiques clés :

- la préservation de la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs...)
- la stratégie phytosanitaire ;
- la gestion de la fertilisation ;
- la gestion de la ressource en eau.

Cette certification permet de réduire au minimum la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages).



OFFICIAL RECOGNITION OF THE ENVIRONMENTAL PERFORMANCE OF WINE-GROWERS

The High Environmental Value (HVE) certification is the highest level of environmental certification for agricultural holdings. It is not compulsory but shows the commitment wine growers and farmers choose to make in managing their land. It aims at identifying and enhancing practices that respect the environment. It is based on specific indicators and requires achievements in all aspects of the business.

It is based on four key themes:

- preserving biodiversity (insects, trees, hedges, grass strips, flowers, etc.);
- phytosanitary strategy;
- fertilisation management;
- water resource management.

This certification minimizes the pressure of agricultural practices on the environment (air, climate, water, soil, biodiversity, landscapes).



L'OLIVERAIE

Au sein de la famille Rivier chacun son héritage. Si pour Claude, l'héritage viticole est maintenant connu, celui de Nathalie était resté jusque-là secret.

Petite, Nathalie passait son temps à Laudun dans le moulin à huile de son grand-père à jouer avec les outils. Mais c'est son papa qui l'a initié à la dégustation de l'huile d'olive et depuis la passion a perduré. C'est d'ailleurs de là que provient le nom de l'exploitation viticole de Claude et Nathalie : Domaine de l'Olivet-to, qui signifie « Verger d'Olivier » en provençal.

Depuis leur installation, ils ont planté au fil des années plusieurs oliviers en essayant de diversifier les variétés. Tout d'abord dans un souci de sauvegarder ce patrimoine et surtout afin d'apporter, comme dans le vin, une complexité aromatique grâce à l'art de l'assemblage.

Jusque-là, la production était restée confidentielle mais en 2020, Claude, Nathalie et Mathieu décident

de se diversifier et plantent plus 300 oliviers sur deux nouveaux terroirs. C'est la naissance de deux nouvelles cuvées pour Maison Rivier : Nathalie et Emy et cette fois-ci il ne s'agit pas de vin mais bien d'huile d'olive composée de Picholine, Aglandeau, Lucque, Bouteillan et Negrette.

Notre Cuvée Nathalie est issue de notre oliveraie et ramassée chaque année par 4 Générations de la Famille.

A la dégustation Emy que nous sélectionnons dans un moulin partenaire est douce, ronde et équilibrée avec un fruité mûr alors que Nathalie est plus puissante avec des notes de noisettes fraîches et une belle longueur en bouche.

Une réflexion se poursuit avec la possible visite de l'oliveraie combiné avec la vigne pédagogique dès le printemps.



THE OLIVE GROVE

In the Rivier family, each has their own heritage. For Claude, the wine heritage is now known, that of Nathalie had until now remained confidential.

As a child, Nathalie spent her time in Laudun with her grandfather's oil mill, playing with tools. But it was her dad who introduced her to olive oil tasting and the passion has continued ever since. This is where the name of Claude and Nathalie's winery comes from: (Domaine de l'Oulivet-to, which means «Olive orchard» in Provençal.)

Since their establishment, they have planted several olive trees over the years, trying to diversify the varieties. First of all in a concern to safe this heritage and above all in order to bring, as in wine, an aromatic complexity thanks to the art of blending.

Until then, production had remained confidential but in 2020, Claude, Nathalie and Mathieu decided to plant over 300 olive trees on two new terroirs. This is the birth of two new cuvées for Maison Rivier: Nathalie and Emy. Olive oil made from (Picholine, Aglandeau, Lucque, Bouteillan and Negrette.)

Our Cuvée Nathalie comes from our olive grove and collected each year by 4 Generations of the Family.

Cuvée Emy, is soft, round and balanced with ripe fruit, cuvée Nathalie is more powerful with notes of fresh hazelnuts and a good length in the mouth.

A reflection continues with the possible visit of the olive grove combined with the educational vine in spring.



PORTRAIT

JEAN x CLAUDE x NATHALIE x MATHIEU

JEAN

Né en 1937, Jean a appris le métier auprès de son Père Joseph et de son grand père Augustin. Il a toujours travaillé avec ses frères, Michel et Pierre sur l'exploitation. Aujourd'hui encore, il passe tous les jours sur la propriété familiale pour donner des conseils à Claude, son fils, et Mathieu, son petit-fils, avec amour, passion et fierté. Homme de valeur, il est toujours souriant et aimant. Il a connu toutes les époques : du travail avec des chevaux de trait au tracteur et à la mécanisation du métier, d'où sa grande expérience et ses conseils avisés.

Jean was born in 1937 and learnt his trade from his father Joseph and his grandfather Augustin. He has always worked in the winery with his 2 brothers, Michel and Pierre. Proud and passionate about a business he loves, he still works every day to advise his son Claude and his grandson Mathieu. He is a loving and jovial man, with strong values. He has seen it all: working the vines with workhorses then tractors, all the way to mechanisation. Thanks to this long and full experience, his advice is invaluable

CLAUDE

Être père de trois enfants et grand-père de quatre petits-enfants, c'est aujourd'hui sa plus grande fierté. Toute sa vie est dédiée à sa famille, ses amis et les personnes qui ont la chance de croiser son chemin. Elle est aussi dédiée à ses terres, à son amour de la vigne et de la viticulture. Il commence au service de la coopération, à la cave que son grand-père a fondée, aux jeunes agriculteurs, au syndicat des côtes-du-Rhône, de l'appellation Chusclan et à la chambre d'agriculture. Puis il se lance dans le grand bain en 2016 afin de valoriser son travail et celui de ses ancêtres avec l'envie de partager sa passion tout en rendant hommage à cet héritage.

NATHALIE

Née en 1964, Nathalie est elle aussi fille de vigneron, Jean-Claude, qui continue de transmettre ses conseils à 82 ans. Fondatrice avec Claude de l'Earl en 1984, elle est le pilier de la famille. En charge de l'administration de l'exploitation, elle se donne corps et âme pour sa famille, toujours avec un joli sourire. Une coéquipière bienveillant sur qui toute l'équipe peut s'appuyer.

Nathalie was born in 1964 and is also part of the winegrowing family: her 79-year-old father Jean-Claude is happy to take part with his advice. She created the EARL with Claude in 1984 and she is in charge of its administration. She is totally dedicated to her family and she is never without a smile. A caring presence everybody relies on and the heart of our company.

MATHIEU

Diplômé de l'école de commerce Kedge Business School, c'est en Angleterre qu'il partira pour sa première expérience professionnelle, chez Marks&Spencer à Londres. Il décroche ensuite un poste en Provence au Domaine Tropez où il était en charge de la commercialisation des vins sur la France. Il apprendra beaucoup auprès de Grégoire Chaix, le fondateur du domaine. Il y restera 8 ans avant de revenir sur les terres familiales.

Mathieu graduated from Kedge Business School in France but he decided to spread his wings and went to work for Marks & Spencers in London as a first job. He then moved on to Domaine Tropez where he was Sales Manager for France. Thanks to the winery founder, Grégoire CHAIX, he sharpened his skills for 8 years before coming back to the family business.



PORTRAIT

DIDIER x CHRISTOPHE x INGE x FLORIAN

DIDIER

Vigneron qui épaula Claude sur l'exploitation agricole, Didier est l'homme de confiance sur le terrain. Ensemble, ils travaillent la terre avec des pratiques culturelles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité. Bien plus qu'un collaborateur, ils partagent aussi la même passion pour le foot et sont tous 2 supporters du Nîmes Olympique.

Our experienced right-hand man, Didier helps Claude in running the vineyard. Together they use environmentally friendly methods to work the vines and respect the local biodiversity. Much more than a colleague, Didier is, like Claude, an avid supporter of Nimes Olympique football club.

CHRISTOPHE

Fan de foot et de viticulture comme Didier et avant tout aussi un ami de Claude, Christophe nous apporte depuis 2020 sur les périodes fortes en activité toute son expérience, ses compétences et sa joie de vivre.

He is a Football and viticulture fan like Didier and also a friend of Claude. Christophe helps since 2020 in the periods when we have a lot of activity. He gives all his experience, skills and his joy of living.

INGE

Passionnée de Vin et Exportant déjà nos Cuvées Hommages depuis 2 ans dans son Hollande natale, Inge vient compléter notre équipe avec beaucoup d'envie et de projets pour développer nos vins et huiles en France et à l'international !

Welkom Inge...

Passionate about wine and already exporting our Cuvées Hommages for 2 years in her country of birth: Holland, Inge is here to complete our team with a lot of desire and projects to develop our wines and oils in France and internationally!

FLORIAN

En alternance depuis Aout 2021, Florian est aussi un grand joueur du Football Club Chusclan Laudun L'Ardoise comme ses illustres aînés chez Maison Rivier. Il complète parfaitement notre équipe par sa rigueur, ses compétences et sa jeunesse. Encore 2 ans de formation pour l'introniser officiellement au Poste de DAF.

On a work-study basis since August 2021 is Florian at Maison Rivier. He's also a great player at Football Club Chusclan Laudun L'Ardoise (like his illustrious elders at Maison Rivier.) He perfectly complete our team with his rigor, his skills and his youth. Still 2 more years of training before officially induct him to the position (of CFO.)









CUVÉE MADELEINE - CÔTES DU RHÔNE



75 cl 150 cl

CÉPAGES

GRENACHE BLANC, VIOGNIER, ROUSSANE, BLANCHE,
BOURBOULENC, MARSANNE

GRAPE VARIETIES // GRENACHE BLANC, VIOGNIER, ROUSSANE, CLAIRETTE
BLANCHE, BOURBOULENC, MARSANNE

DÉGUSTATION

ROBE OR PALE, FLEURS BLANCHES
PÊCHES ABRICOTS, FRAIS & FRUITÉ

TASTING NOTES // GOLDEN PALE COLOUR, WHITE FLOWERS PEACH
APRICOT AROMA, REFRESHING & FRUITY

Nos Cuvées Madeleine sont sélectionnées auprès de partenaires respectant l'environnement, la diversité des sols et des terroirs, tout en s'appuyant sur les conseils des anciens

CUVÉE MADELEINE - CÔTES DU RHÔNE



75 cl

150 cl

300 cl

600 cl

CÉPAGES

GRENACHE NOIR, CARIGNAN,
CINSAULT, SYRAH

GRAPE VARIETIES

GRENACHE NOIR, CARIGNAN, CINSAULT, SYRAH

DÉGUSTATION

ROBE ROSE PALE, AGRUMES MÉDITERRANÉENS,
FRAIS & LÉGER

TASTING NOTES

PALE PINK HUE, MEDITERRRANEAN CITRUS, LIGHT & REFRESHING

Nos Cuvées Madeleine sont sélectionnées auprès de partenaires respectant l'environnement, la diversité des sols et des terroirs, tout en s'appuyant sur les conseils des anciens

CUVÉE MADELEINE - CÔTES DU RHÔNE



75 cl 150 cl

CÉPAGES

GRENACHE NOIR, SYRAH, CARIGNAN,
CINSAULT, MOURVÈDRE, MARSELAN

GRAPE VARIETIES // GRENACHE NOIR, SYRAH, CARIGNAN, CINSAULT,
MOURVÈDRE, MARSELAN

DÉGUSTATION

ROBE RUBIS, FRUITS ROUGES,
GOURMAND & SOUPLE

TASTING NOTES // RUBY COLOR, RED FRUITS, GREEDY & SUPPLE

Nos Cuvées Madeleine sont sélectionnées auprès de partenaires respectant l'environnement, la diversité des sols et des terroirs, tout en s'appuyant sur les conseils des anciens



MAISON
RIVIER

CUVÉE
Madeleine
RIVIER
MAISON



75 cl

150 cl

300 cl

600 cl

CÉPAGES

SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE,
CARIGNAN, CINSAULT

GRAPE VARIETIES

SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE, CARIGNAN, CINSAULT

DÉGUSTATION

ROBE POURPRE, CERISES BIENS MÛRES, VIOLETTE,
ÉPICES, TANINS FONDUS ET SOYEUX

TASTING NOTES

PURPLE IN COLOUR, RIPE CHERRIES, VIOLETS, SPICES,
SILKY AND ROUND TANINS

Notre Cuvée Joseph est issue de l'exploitation de Claude (EARL L'oliveto), labellisée Haute Valeur Environnementale niveau 3, respectant l'environnement, les terroirs et la biodiversité.



CUVÉE AUGUSTIN - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN - ROUGE - SÉRIE LIMITÉE



75 cl

CÉPAGES

GRENACHE NOIR, SYRAH, CARIGNAN,
MOURVÈDRE, CINSAULT.

GRAPE VARIETIES

GRENACHE NOIR, SYRAH, CARIGNAN, MOURVÈDRE, CINSAULT

DÉGUSTATION

ROBE ROUGE RUBIS, CERISE KIRSCHÉE, GARRIGUES,
FRUITS ROUGES COMPOTÉES & ÉPICES, TANINS ÉLÉGANTS

TASTING NOTES

RUBY RED, CHERRIES WITH KIRSCH, GARRIGUES,
PUREED RED FRUIT & SPICES, ELEGANT TANINS



Notre Cuvée Augustin est issue de l'exploitation de Claude (EARL L'oliveto), labellisée Haute Valeur Environnementale niveau 3, respectant l'environnement, les terroirs et la biodiversité.



CUVÉE ÉPHÉMÈRE LE PAPI JEAN - IGP GARD - ROUGE



75 cl

DÉGUSTATION

ROBE RUBIS, FRUITS ROUGES, FRAIS & FRUITÉ

TASTING NOTES

RUBY IN COLOUR, RED FRUIT, REFRESHING & FRUITY

Notre Cuvée Le Papi Jean est sélectionnée auprès de partenaires respectant l'environnement, la diversité des sols et des terroirs, tout en s'appuyant sur les conseils des anciens

Augustin
Pivier
1872
1957



CUVÉE MAËLY - CÔTES DU RHÔNE LAUDUN



75 cl 150 cl

CÉPAGES

GRENACHE, CLAIRETTE, ROUSSANNE, VIOGNIER

GRAPE VARIETIES

GRENACHE - CLAIRETTE - ROUSSANNE - VIOGNIER

DÉGUSTATION

ROBE DORÉE & REFLETS VERTS, FLEURS BLANCHES
POIRE & PÊCHE, AMPLÉ & SUAVE

TASTING NOTES

GOLDEN COLOUR WITH GREEN HUES, PEAR - PEACH & WHITE FLOWERS,
FULL-BODIED & VELVETY

Notre cuvée Maely est sélectionnée auprès de partenaires respectant l'environnement, la diversité des sols et des terroirs, tout en s'appuyant sur les conseils des anciens



 MAISON
RIVER

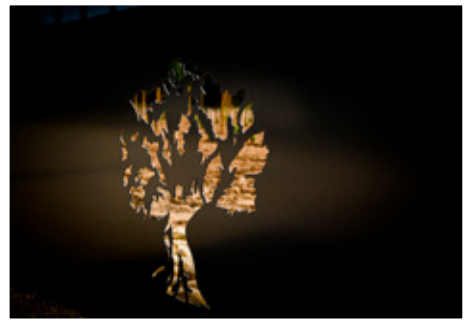
ESPACE DÉGUSTATION

OUTSIDE

UN LIEU AGRÉABLE OÙ TOUT EST
MIS EN PLACE POUR VOUS FAIRE
VIVRE UN MOMENT DE PARTAGE

A PLEASANT MEETING PLACE WHERE WE STRIVE
TO SHARE OUR UNIQUE SURROUNDINGS





ESPACE DÉGUSTATION

INSIDE





MAISON RIVIER x FLAIXX ART x THOMAS

EXPO POP ART





EVENT

2021

BON ENTENDEUR - DJ SET #SUNSET 4

→ 10 juin 2021

PROCHAIN EVENT

→ 09 et 10 juin 2022

special guest *The Avener*



The Avener
X
MAISON RIVIER
Six Generations, One Passion

SUNSET#7
09.06.22
THE AVENER

SUNSET#8
10.06.22
DJ Albass
Julie Gonnet
Live Sax
Violon
Percu

YA
prod

19H - 00H30
@MaisonRivier



MAI 2019

#4

the crush

G O U R M A N D

Plage Les Graniers



Maison Rivier



LES GRANIERES

SAINT-TROPEZ



AVRIL 2019
13

the crush

GOURMAND

Fahrenheit 7 X Maison Rivier



Chef
Jérôme Godon

Maison
Rivier

présente son

présente sa

TIGRE QUI PLEURE,
BOEUF MARINÉ ÉPICÉ
SUR SON LIT D'ALGUES

CUVÉE JOSEPH
ROUGE 2016
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



SEPTEMBRE 2019
15

the crush

GOURMAND

Chef
Pascal Barnouin X Maison Rivier



Maison de la Tour



Chef
Pascal Barnouin

Maison
Rivier

présente sa

présente sa

PLANCHE APÉRITIVE IBÉRIQUE
ET SON
TURBOT AUX GIROLLES
ET PETITS LÉGUMES

CUVÉE MADELEINE
ROSÉ 2018
CÔTES DU RHÔNE





#MOMENTSMAISONRIVIER



POWERED BY SYNDICAT DES VIGNERONS DE CHUSCLAN

LES VENDANGES DE L'HISTOIRE

08 & 09 OCTOBRE 2022





MAISON RIVIER

896 CHEMIN DE FORCE MÂLE
LE SABLAS - 30200 CHUSCLAN

+33 (0)6 28 90 19 55

CONTACT@MAISONRIVIER.COM

WWW.MAISONRIVIER.COM

