



オーヴァチャー 2021

1993年に初めて造られたオーヴァチャーは、オーパスワンの自社畑で有機農法によって育てられたぶどうから生まれる、伝統的なセカンドワインです。果実はオーパスワンと同様、細心の注意を払い、すべて手摘みで収穫され醸造されています。収穫中もその後も、醸造チームは、各区画から搬入されたぶどう、ひいてはワインを、オーヴァチャーに適したユニークなアロマ、風味、テクスチャーという観点から厳密に評価します。それはフレッシュで飲みやすく、しなやかで、熟成のポテンシャルを秘めたワインです。

ヴィンテージ 2021

2021年は、季節的に潤してくれるはずの雨が少なく、オーパスワン史上2番目に少ない降水量となりました。栽培チームは、下草と水分を奪い合うのを避け、限られた水を最大限にいかせるよう、例年より早めに土壌を耕しました。シーズン前半の気温は低く、3月後半には降雨もありましたが、4月7日にやや遅めの萌芽を迎えました。4月、5月の暖かな気候は理想的な新梢の成長を促し、5月17日に開花が始まりました。降水量が少なかったため、ぶどうは例年より低い収量となりましたが、収穫時の果実は高い凝縮度と風味を得ることができました。夏の間は気温が高めでしたが、38°Cを越す猛暑日が長く続くことはありませんでした。8月31日に始まった収穫は順調に進み、9月24日に終了しました。

初めてヴィンテージが付いたオーパスワンのセカンドワイン、オーヴァチャー2021はプラム、ブラックベリー、チェリーのさわやかなアロマとともに、乾いたバラの花びら、森の下草、土を感じさせるミネラルの魅力的なニュアンスが感じられます。瑞々しく口いっぱいに広がる、黒スグリ、ブルーベリー、野イチゴの特徴的な味わいが織り交ざり、ワインは、繊細なタンニンによりベルベットのような滑らかな感触をもたらします。微かなコーヒーとダークチョコレートのニュアンスが、融け込んだ酸味と相まって、心地よい長い余韻を楽しませてくれます。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 89% カベルネ・フラン 4%
プティ・ヴェルド 4% メルロー 3%

マセレーション

19日間

樽熟成

フランス産オークの新樽で19ヶ月半