



オーヴァチャー 2023



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 2023

2023年の生育期は、春先にかけて十分な雨に恵まれ、萌芽直前には大きな嵐がありました。降雨量は917.4ミリに達し、ぶどうの成長を支えました。ぶどうの生育は平均的なタイミングで進み、萌芽は4月12日、開花は5月30日、ヴェレゾン（色づき）は8月11日でした。夏は例年より涼しく、目立った熱波はありませんでした。収穫は9月14日に始まり、10月16日に終了しました。ぶどうは均等なペースで収穫され、フレッシュさとバランスが保たれました。

オーヴァチャー2023は、ブルーベリー、ブラックベリー、カシスのアロマに始まり、甘いシダーウッド、フレッシュな花々、キャラメルニュアンスが重なります。口当たりはシルクのように滑らかで飲みやすく、口に含むと、ジューシーな赤い果実（レッドチェリー、ラズベリー、ザクロ）のフレッシュな味わいが広がり、野イチゴや赤プラムがアクセントとして感じられます。ミディアムボディで、きめ細やかな口当たりとフレッシュな酸味が特徴です。今すぐでも美味しく楽しめますが、長い余韻は味わい深く、熟成の可能性も秘めています。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 91% メルロー 4% プティ・ヴェルド 3.5%
カベルネ・フラン 1% マルベック 0.5%

マセレーション

22日間

樽熟成

フランス産オーク樽で19ヶ月