



OPUS ONE



オーパスワン 2014

オーパスワンは、シャトー・ムートン・ロートシルトの伝説的当主、フィリップ・ド・ロートシルト男爵およびナパヴァレーの有名醸造家ロバート・モンダヴィによって創立されました。創立者たちの唯一の目標は、両ファミリーの誇る偉大なワイン造りの伝統と革新的な精神を融合させて、ナパヴァレーから至高のワインを造り上げることでした。

オーパスワンは、偉大な芸術作品がそうであるように、彼らの情熱から誕生しました。決して品質で妥協しないオーパスワンの唯一の目的は、ビジョンと情熱を何世代にもわたって表現していくことです。

ヴィンテージ 2014

2014年はワイナリー史上、最も早い時期に萌芽を迎え、早熟なヴィンテージでした。年間を通してタイミング良く雨が降り、温暖で乾燥した状態が続いたため、ぶどうの成長に適した条件がそろい、予想を若干上回る収量となりました。ほぼ完璧な条件に恵まれた成育期を経て、ぶどうのフレッシュな味わいと凝縮度が理想的なバランスに達した9月5日に収穫を始めました。収穫をはじめて間もなく豪雨に見舞われ、一時休止を余儀なくされたものの、10月7日までの短期間で収穫を終えました。

オーパスワン2014は、薫り高い花のブーケ、採りたてのハーブ、森の下草などのかすかなアロマを思わせ、レッドチェリー、ブラックベリー、黒スグリなどが交錯する凝縮した香りを呈しています。シルクのような滑らかな味わいには、黒い果実を中心に、焼き菓子に使うベーキングスパイスや、黒オリーブのニュアンスがわずかに感じられます。きめ細かいタンニンがベルベットのような舌触りと複雑なストラクチャーをもたらし、生き生きとしたフレッシュで長い余韻は、ほんのりとモカを思わせます。今すぐでもおいしく飲めますが、今後何年にもわたってお楽しみいただけます。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 80% プティ・ヴェルド 7% カベルネ・フラン 6%
メルロー 5% マルベック 2%

スキンコンタクト

20日間

樽熟成

フランス産オークの新樽で18ヶ月