



OPUS ONE



オーパスワン 2016

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 2016

2016年の北カリフォルニアは5年連続のひどい干ばつとなりましたが、オークヴィルの自社畑では、幸運にも700ミリを超える降雨量に恵まれ、またそのほとんどが例年より早い3月7日の萌芽前に降ったことから、理想的な成育環境が整いました。8月は果実の成熟に完璧な気候となり、9月初めの一時的な熱波を除いては、穏やかな気象条件が続きました。9月9日に開始された収穫は、タイミングを慎重に判断しながらも、ほどよいペースで作業を進めることができました。終盤の気温の上昇とともにスピードが速まり、収穫は10月12日に33日間で終了しました。

オーパスワン2016は、極めて上品で明るく、フレッシュな赤い果実や青系の果実の芳醇な香り、焼き菓子に使われるスパイス、バニラ、また、春の花々の繊細な香りが感じられます。さらに、セージ、ローズマリー、ブラックオリーブの微妙なニュアンスにより、最初の香りの印象が増幅されます。ブラックチェリー、ブラックベリー、カシスのジュシーな味わいが味覚を一気に潤し、クリームのように柔らかくきめ細かいタンニンが深みある触感を与えます。調和の取れた生き生きとした味わいは、ダークチョコレートやエスプレッソのかすかな印象とともに長い余韻となって続きます。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 77% プティ・ヴェルド 8% メルロー 8%
カベルネ・フラン 5% マルベック 2%

スキンコンタクト

17日間

樽熟成

フランス産オークの新樽で18ヶ月