



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イノベーションを組み合わせることにより、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。

偉大な作品がそうであるように、オーパスワンは情熱から生まれました。オーパスワンの唯一の目標は、妥協のない品質の追求に全力を尽くし、創立者たちのビジョンと情熱的な精神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、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。しかし、オークヴィルにあるオーパスワンの自社畑では、幸運にも700ミリを超える降雨量に恵まれ、そのほとんどは3月以前に降りました。そのため、早くも3月7日に始まった萌芽に理想的な生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収穫時まで続きました。9月9日に開始された収穫は天候に恵まれたことから、畑のチームは収穫のタイミングを判断しながら余裕のある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ややスピードも速まり、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、カシスのジュー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・ソーヴィニオン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ヶ月間