



## OPUS ONE



### オーパスワン 2017

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 2017

2017年の冬は1月に過去20年で最大の降水量を記録し、5年間見舞われた干ばつに終わりを告げました。豊富な降雨は3月まで続いたため、萌芽が若干遅れ、その結果開花に2週間の遅れが生じました。土壌の水分量が増したことで、健康なぶどうの成長と発達に必要な条件が整いました。夏は打って変わり気温が上昇し、何度か熱波にも見舞われました。母なる自然は常に安定した天候をもたらしてくれませんが、8月の良好な天気は果実の生育と成熟に最適な環境を作り出しました。果実の豊かな風味としっかりとした成熟度合いから、収穫は予定よりも早い9月5日に始まりました。

オーパスワン2017は、濃い黒果実、バラの茎、そして土を思わせる森の下草の香りが絶妙なバランスでハーモニーを奏でます。口に含むとジューシーで、丸く柔らかな口当たりは適度な酸味に支えられ、サテンのような滑らかな触感が得られています。この魅惑的なワインは、ブラックカシス、ブラックチェリー、そしてほのかにココアパウダーのニュアンスが風味に感じられ、きめの細かい、ピロードのようなタンニンは、長くしなやかな余韻へとつながります。極めて長い熟成が期待できるこのワインは、今から何年にもわたって楽しむことができます。

#### 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 9% カベルネ・フラン 5%  
メルロー 5% マルベック 1%

#### 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17ヶ月