



OPUS ONE



オーパスワン 2018

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 2018

2018年は安定した天候と穏やかな気温に恵まれ、素晴らしい生育条件が整いました。年初めは水不足に見舞われましたが、萌芽直前の絶好のタイミングで降った雨は、枝葉の生育に必要な水分をもたらしました。申し分のない栽培環境が確実な開花と結実につながり、例年を上回る収量となりました。この年の生育期は遅いスタートでしたが、平年のわずかに7日遅れでヴェレゾン(色づき)が始まり、ぶどうの完全な成熟に必要な時間は十分にありました。収穫は9月19日に始まり、順調なペースで10月25日に終わりました。

オーパスワン2018は、ブラックベリー、カシス、ブラックチェリーの豊かな香りから、上品なスマイル、白胡椒、そしてバラの花びらへと続き、とても魅力的な芳香を放ちます。新鮮で瑞々しい黒果実の味わいがしなやかに幾層にも重なり、オレンジの皮、甘草、ダークチョコレートのニュアンスがアクセントとして感じられます。美しくバランスのとれた滑らかでやわらかなタンニンは、フレッシュな酸味と相まってソフトでクリーミーな感触をもたらし、その味わいは引き続き長い余韻となって広がります。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 84% プティ・ヴェルド 6% メルロー 5%
カベルネ・フラン 4% マルベック 1%

マセレーション

18日間

樽熟成

フランス産オークの新樽で17ヶ月