



OPUS ONE



2013年 ヴィンテージ

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。

2013年 ヴィンテージ

非常に乾燥した季節外れの暖冬が、ぶどうの成育期のスタートを早め、オーパスワンにとって特別なヴィンテージとなる予感が膨らみ始めました。ほぼ完ぺきな条件下で開花したぶどうは、オークヴィルにある自社畑全体に素晴らしい果実をもたらし、前年に比べて小ぶりではあるものの豊作を確かなものにしました。夏の間の理想的な気候条件は、収穫のスタートとなった9月5日の午前零時まで続きました。その後収穫は、天気事象による時々の中絶は強いられましたが、比較的集中して行われ、10月8日に終了しました。

オーパスワン2013年 は、ローズ、アニス、ベーキングスパイスに引き立てられたブルーベリー、カシス、ブラックベリーの壮麗なアロマを堪能できます。クリーミーな舌触りは、口の中で何層にも重なった複雑さを解き放ち、ベルベットのようタンニンがジューシーな新鮮さと共に、凝縮された黒い果実の中心を包み込みます。優雅なバランスを持つこのワインは、酸味としっかりとした構成に支えられ、かすかにダークチョコレートを思わせる長い余韻が印象的です。オーパスワン2013年 は長い年月にわたってお楽しみいただけることをお約束いたします。

ブレンド比率

カベルネ・ソーヴィニヨン 79%、カベルネ・フラン 7%、プティ・ヴェルド 6%、メルロー 6%、マルベック 2%

スキンコンタクト

18日間

樽熟成

フランス産オークの新樽で 17ヶ月半間