

Opus One

オーパス・ワン 

シャトー・ムートン・ロートシルトのバロン・フィリップと、ナパ・ヴァレーの偉人ロバート・モンダヴィという大西洋を挟んだ2大巨頭の夢が実現したワイン。ファーストヴィンテージから妥協なき品質へのこだわりは変わる事がなく、最高級カリフォルニアワインのトップに君臨し続けている。



オーパス・ワンはシャトー・ムートン・ロートシルトのバロン・フィリップと、ナパ・ヴァレーの偉人ロバート・モンダヴィという大西洋を挟んだ2大巨頭の夢が実現したワインである。ワイナリー設立は1978年だが、バロン・フィリップがモンダヴィに話を持ちかけたのは1970年の事であった。1970年代は新興産地であったカリフォルニアが世界から大きな注目を集めるようになった時期にあたる。特に1976年のパリ・テイスティングでは当時無名のカリフォルニアワインがブラインド・テイスティングでフランスの超一流ワインを抑え赤白ともに1位に輝いたことで、世界に大きな衝撃を与えた。シャトー・ラフィット・ロートシルトやシャトー・ペトリュスなどボルドーの輝々たる顔ぶれもその地に可能性を見出し進出した。

ワイナリー設立当初、バロン・フィリップとロバート・モンダヴィという個性の強い2人の経営者とそのチームの間で様々な役割を分け合うことは容易ではなかったという。専用のブドウや醸造施設も整っていない最初の10年程は、契約畑にぶどうを生産させ、醸造は全てモンダヴィのワイナリーで手掛けられた。指揮したのはムートンの醸造家を務めていたルシアン・シアノーとロバートの息子であるティム・モンダヴィという2人のワインメーカー。骨格があり厳格なスタイルを好むルシアンと、若くまだ経験の浅かったティム、嗜好が違う彼らが共同でのテイスティングを重ね、オーパス・ワン用に醸造された樽からのセレクションがリリースされた。1985年にルシアンが引退すると、ムートンの醸造家であったパトリック・レオンにそのパトンは引き継がれた。

1984年には自社ブドウが植えられるようになり、1991年にはワイナリーが完成。現在ではワイナリー周辺の畑も含め自社畑は4つの大きな区画からなり、広さは全部で約70ha。全てオークヴィルAVAの西側に位置し、内2カ所はギリシャ語で「最高の美」を意味するト・カロン・ヴィンヤード内に所有する。ナパ・ヴァレーで畑の格付けをしただけなら間違いなくグラン・クリュになると言われており、西側のマヤカマス山脈から広がる沖積扇状地のため水はけが良く、サン・パブロ湾から侵入する霧や風がブドウに酸と自然なバランスをもたらす。さらに、畑の優位性だけでなく、オーパス・ワンでは8,200本/haという高い植密度でブドウ樹を植えている。ナパ・ヴァレーの植樹密度が1haあたり2,500本-6,000本というのだから、比較するとその凄まじさがよくわかる。こうして樹は競い合う様に深く根を張り、小粒で風味が凝縮した果実が実る。また肥沃な土壌の区画ではあまり大きく育たないクローンを使用するなど、土壌に合ったクローンや台木を選ぶことも大切にしている。ブドウの栽培比率は約80%をカベルネ・ソーヴィニヨンが占め、メルロー、カベルネ・フラン、マルベックとプティ・ヴェルドが植わり、広大な畑は全て手作業で管理される。

長らくワインメーカーが2人の時代が続いたが、2001年からはスタッグス・リープ・ワインセラーズでワインメーカーを務めたマイケル・シラーチが参入し、2004年に単独のワインメーカーとなった。醸造・栽培ともに造詣が深く、「バランスの取れた自然なワイン作り」を信条に短期間で様々な改革を行った。栽培では、排水改善のために土壌分析地図を作成し、無灌漑農法(ドライ・ファームング)に力を入れた。一年中乾燥しており、秋はほぼ雨が降らないと言われているナパ・ヴァレーでは水不足が深刻であり、ほとんどのワイナリーでは点滴灌漑を行っている。こうすると地上近くの水分を求めて根が水平に伸びて行ってしまいが、ドライ・ファームングでは地下深くにある水分を求めて根が地中深くに真っすぐと伸びていく。地中深くに伸びた根は、ミネラルや養分などもしっかりと吸い上げ、仕上がるワインはより複雑となる。さらにナイト・ハーヴェストも導入し、温暖なカリフォルニアにおいても糖と酸のバランスの取れたフレッシュなブドウの収穫を可能にした。



自然なワイン造りのフィロソフィに則って醸造は至ってシンプル。手摘みで収穫されたブドウは除梗され、光学式選果台にかけられる。その後、ステンレスタンクでアルコール発酵、約20日間の低温浸漬後、フランス産オークのみで熟成を行う。18ヶ月の樽熟成を経たワインは瓶詰めされた後、さらに15ヶ月保管され、毎年10月1日にリリースされる。

オーパス・ワンのワインは初期のボルドーを思わせる力強いスタイルから、よりピュアさやエレガンスの際立つスタイルへと変化しており、カリフォルニアで生産される他のカベルネ・ソーヴィニヨンブレンドとは明らかに一線を画す。濃厚な黒果実の芳醇な香りがあり、フルボディだが大らかでみずみずしく、気品ある酸とフィネスに溢れるスタイルだ。最高の品質を追い求めて作られるそのワインは、ファーストヴィンテージから世界のワイン愛好家の垂涎の的であり、今後も最高級カリフォルニアワインとしてトップに君臨し続ける事は間違いない。

オーヴァチャー NV Overture



- 産地: A.V.A. Napa Valley
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、メルロー、カベルネ・フラン、マルベック
- 熟成: フレンチオークのバリック
- 評価: —
- アルコール度数: —

複数のヴィンテージをブレンドして造られるオーパス・ワンのセカンドワイン。ブラックベリーやチェリー、赤スグリの複雑なアロマ。長期に渡る樽熟成と複数ヴィンテージをブレンドすることで、しなやかなストラクチャーとふくよかな触感をリリース直後から楽しめる。

オーパス・ワン 2019 Opus One



- 産地: A.V.A. Oakville
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン78%、メルロー8%、プティ・ヴェルド6%、カベルネ・フラン6%、マルベック2%
- 熟成: フレンチオークのバリック19ヶ月(新樽100%)
- 評価: JS99、WA97-99、Vinous 97
- アルコール度数: 13.5%

ブラックカシス、ブラックチェリーの芳醇な黒果実のアロマを、バラやハーブ、ダークチョコレートが彩る。口当たりは絹のように滑らかで、きめ細かなタンニンとフレッシュな酸が多層的に広がり、長くしなやかな余韻へと繋がっていく。長熟のポテンシャルを秘めており、カリフォルニアワインのトップに相応しい風格と存在感を兼ね備える。