



# OPUS ONE



## LE MILLÉSIME 2015

OPUS ONE a été créé par le baron Philippe de Rothschild, propriétaire légendaire de Château Mouton Rothschild, et par le célèbre producteur de vin de la Napa Valley, Robert Mondavi. En épousant les traditions et les innovations viticoles des deux familles, l'objectif des partenaires était de créer un vin d'exception au cœur de la Napa Valley.

OPUS ONE, comme toutes les grandes œuvres, est le fruit de la passion. Dans le cadre de notre engagement de qualité absolue, l'unique intention d'Opus One est de faire perdurer cette vision et cette inspiration pour les générations futures.

### LE MILLÉSIME 2015

Avec les températures les plus élevées observées depuis 2008, la plus chaude depuis 2008, le millésime 2015 a été marqué par une floraison précoce. Entre une sécheresse persistante et des pluies erratiques, les besoins en eau du vignoble ont tout de même pu être satisfaits en 2014 par les pluies de fin d'année et par un orage en février 2015. Un climat plus frais au cours de la floraison a entraîné un peu de coulure et induit une baisse de rendement par rapport aux années précédentes. La chaleur des mois d'été a provoqué une véraison précoce, suivie de conditions de maturation parfaites. Les vendanges ont démarré le 1er septembre avec de brèves interruptions. La chaleur constante, parfois forte au cours de l'été, a permis de récolter des baies à parfaite maturité. La fin des vendanges était le 8 octobre.

OPUS ONE 2015 exprime des arômes initiaux de fruits noirs, d'épices et de pain grillé, entremêlés de notes de violette, de thé noir et de sauge. L'attaque est riche d'arômes de fruits noirs mûrs, de prunes, de mûres et de myrtilles, suivie de notes de vanille et de cacao.

Des tanins soyeux à grains fins lui apportent sa structure ainsi qu'une texture onctueuse, presque crémeuse. En fin de bouche, le vin révèle une belle acidité et une grande longueur, la promesse d'un véritable vin de garde.

### CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 81%, Cabernet Franc 7%, Merlot 6%, Petit Verdot 4%, Malbec 2%

### CUVAISON

21 jours

### ÉLEVAGE

18 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français