



OPUS ONE



LE MILLÉSIME 2016

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 2016

En 2016, la Californie du Nord a été ravagée par la sécheresse pour la cinquième année consécutive ; cependant, notre domaine d'Oakville a heureusement bénéficié d'une pluviométrie de 72,4 cm, essentiellement avant le mois de mars ; l'état du sol était donc parfait pour le débourrement qui a commencé prématurément le 7 mars. Au mois d'août, les conditions étaient particulièrement bénéfiques à la maturation et des températures modérées ont persisté jusqu'aux vendanges avec un pic de chaleur temporaire au début du mois de septembre. Les vendanges ont commencé le 9 septembre sous un climat doux qui a permis aux vendangeurs de se montrer plus sélectifs et de travailler à un rythme soutenu. Au fur et à mesure du réchauffement, le rythme s'est accéléré et les vendanges, de seulement 33 jours, se sont terminées le 12 octobre.

Le millésime 2016 est extrêmement élégant et éclatant avec de magnifiques arômes de fruits rouges et bleus, d'épices et de vanille, ainsi qu'un délicat parfum floral et printanier. Le bouquet initial est renforcé par des notes subtiles de sauge, de romarin et d'olive noire. Des arômes sucrés de cerise noire, de mûres et de cassis inondent le palais, et des tannins fins et crémeux offrent une structure délicieuse et solide. Des arômes équilibrés et vifs s'attardent en bouche pour une finale persistante aux notes de chocolat noir et d'expresso.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 77%, Petit Verdot 8%, Merlot 8%, Cabernet Franc 5%, et Malbec 2%

CUVAISON

17 jours

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne français neuf