

# Moss Wood

## モスウッド

西オーストラリア州 / マーガレット・リヴァー  
設立：1969年  
オーナー：クレア&キース・マグフォード  
醸造家：キース・マグフォード  
自社畑：18.14ha



Margaret River, Western Australia  
Est.: 1969  
Owner: Clare & Kieth Mugford  
Winemaker: Keith Mugford  
Estate vineyards: 18.14ha  
URL: <http://www.mosswood.com.au/>



### 歴史と概要

1969年に設立されたモスウッドは、今日のオーストラリアを代表する銘醸地マーガレット・リヴァーで2番目に長い歴史を持ちます。土壌、気候など諸条件がブドウ栽培に最も適しているとされる北部ウィルヤブラップ (Wilyabrup、サブ・リージョン) にヴィンヤードとワイナリーを擁し、設立当初よりプレミアムワインに特化したワイナリーとして、高品質のワイン造りを目指してきました。

現オーナーで醸造家でもあるキース・マグフォードは、南オーストラリアのアデレード大学ローズワース校で栽培・醸造を学び、1979年にモスウッドにアシスタント・ワインメーカーとして参画。1984年に妻のクレアとともに、ワイナリー設立者のビル・パネル夫妻からモスウッドを引き継ぎ、1985年正式に所有権を取得しました。以来、さらなるワインの品質向上に取り組み、今もなお栽培・醸造における様々な改良を続けています。

2000年には、同じウィルヤブラップ地区の1.2km南に位置するリボン・ヴェイル・ヴィンヤード (植え付け1977年) を購入し、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、ソーヴィニオン・ブラン & セミヨンのブレンドを新たにレンジに加えました。

### 質を求める取り組み

ブドウ栽培の歴史が浅いマーガレット・リヴァーでは、納得のいくワインを造るため、土壌やブドウの生育環境を細かく調査し、より良い環境づくりのための改良を続けることが常に求められます。

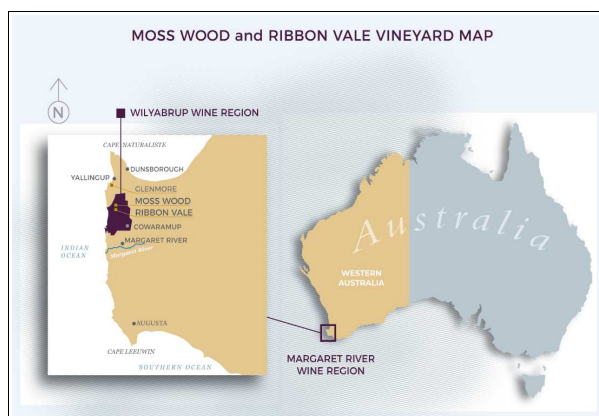
モスウッドでは、ワインの質はヴィンヤードで決まるという信念から、品種や畑の特性に合わせて異なるトレリス・システムを取り入れたり、根の周りをマルチングすることでミミズや微生物が豊富に生息する土壌を維持するなど、畑を健康的に維持するための工夫を続けています。

1991年以来、オーストラリアのオークション会社Langtonは、モスウッドのカベルネ・ソーヴィニオンを最高位の「exceptional」に格付けしています。

### モスウッドの自社畑

●モスウッド・ヴィンヤード (11.78ha)  
ワイナリー敷地内周辺に広がる緩やかな北向きと東向きの斜面。最初の植え付けは1969年。低収量。灌漑なし。土壌：粘土層を砂質ローム、砂利、赤褐色ロームが覆う。品種(植付け面積順)：カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、セミヨン、ピノ・ノワール、カベルネ・フラン、プティヴェルド、メルロ

●リボン・ヴェイル・ヴィンヤード (6.36ha)  
ウィルヤブラップ中心地の畑。南向きと南西向きの斜面。冷涼でモスウッド・ヴィンヤードより約2週間収穫が遅い。最初の植え付けは1977年、2000年にモスウッドが購入。灌漑なし。土壌：粘土層を砂利質ロームが覆う。品種(植付け面積順)：カベルネ・ソーヴィニオン、ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、メルロ、カベルネ・フラン、シャルドネ



### モスウッド醸造家インタビュー

マーガレット・リヴァーの最高位カベルネを支える質へのこだわり

『ヴィレッジ・セラーズワインカタログ』2021秋 掲載記事

<http://bit.ly/3ICBIbc>



| Code  | 商品名                                   | 年号                      | 種類   | 希望小売価格 |         |
|-------|---------------------------------------|-------------------------|------|--------|---------|
| 12519 | Amy's                                 | エイミーズ                   | 2021 | 赤      | ¥4,500  |
| 11744 | Amy's (375ml)                         | エイミーズ (375ml)           | 2019 | 赤      | ¥1,950  |
| 11799 | Ribbon Vale Elsa                      | リボン・ヴェイル・エルサ            | 2020 | 白      | ¥6,200  |
| 12524 | Ribbon Vale Merlot                    | リボン・ヴェイル・メルロ            | 2019 | 赤      | ¥7,500  |
| 12523 | Ribbon Vale Cabernet Sauvignon        | リボン・ヴェイル・カベルネソーヴィニオン    | 2020 | 赤      | ¥7,800  |
| 11552 | Ribbon Vale Botrytis Semillon (375ml) | リボン・ヴェイル・貴腐セミヨン (375ml) | 2018 | 白      | ¥5,000  |
| 12525 | Moss Wood Semillon                    | モスウッド・セミヨン              | 2022 | 白      | ¥4,500  |
| 12520 | Moss Wood Cabernet Sauvignon          | モスウッド・カベルネ・ソーヴィニオン      | 2020 | 赤      | ¥14,800 |

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified. 希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

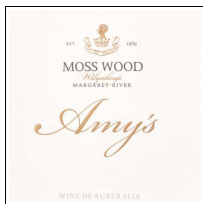
(2024年3月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社  
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars  
www.village-cellars.co.jp

E-mail: [wine@village-cellars.co.jp](mailto:wine@village-cellars.co.jp)  
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681

## エイミーズ Amy's

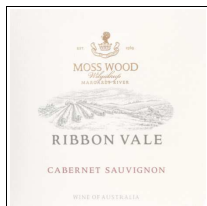


## エイミーズ Amy's

ブルーベリーとブラックカラントの果実をスマイルと赤スグリの風味が縁取り、オーク樽のトースティでスパイシーな風味が芳醇な果実を覆う。

- カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、マルベック、プティヴェルドのブレンド。
- 品種ごとに分けて収穫、発酵。
- フレンチオークの旧樽で18ヶ月間熟成。
- バランスに優れ、リリース直後から楽しめる。
- 自分の牧場の一部がブドウ畑になったことを喜んだイアン祖母の名前「エイミー」にちなむ。

## リボン・ヴェイル・ヴィンヤード Ribbon Vale Vineyard



## リボン・ヴェイル・カベルネソーヴィニオン Ribbon Vale Cabernet Sauvignon

ダークベリーの果実と土っぽい香り立ちに、しっかりとしたタンニンと柔らかなオークの風味が縁取り、フルボディ。

- カベルネ・ソーヴィニオン約9割強で、メルロとカベルネ・フランをブレンド。
- 開口式発酵槽。手作業で3-4回/日パンチダウン。
- フレンチオークの小樽（225L、新樽15%）で24ヶ月間熟成。

## リボン・ヴェイル・メルロ Ribbon Vale Merlot

赤スグリ、タマリロ（木立ちトマト）、マジパン、オリーブのアロマティックな香り立ちで、ソフトなオークの風味が縁取る。

- 年により、カベルネ・フランを10%ブレンド。
- 小型の密閉型発酵槽。
- フレンチオークの小樽（225L、新樽15%）で26ヶ月間熟成。

## リボン・ヴェイル・エルサ Ribbon Vale Elsa

豊かな果実味を酸のストラクチャーとほのかな塩味がドライに引き締め、長い余韻はクリーミーに滑らか。エルサは、モスウッドの熱烈なファンだったクレアの母、エルサ・モンゴメリーの名から。

- ソーヴィニオン・ブラン約9割、セミヨン約1割
- ステンレス層で低温発酵（MLFあり）、6ヶ月間オーク樽熟成（228L、新樽率6%）。

## リボン・ヴェイル・シャルドネ Ribbon Vale Chardonnay

レモン、ライム、メロンの豊かな風味。リボン・ヴェイルの畑は砂質ローム層で、モスウッド・シャルドネの畑に比べて気温が2℃ほど低く、スリムな印象。2021年が初ヴィンテージ。

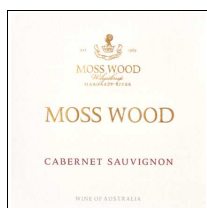
- 全房圧搾し、ステンレス層発酵。
- 発酵途中で228Lのフレンチオーク樽（新樽率50%）に移しMLF。
- フレンチオーク樽（新樽率50%）で9ヶ月間熟成。

## リボン・ヴェイル・貴腐セミヨン Ribbon Vale Botrytis Semillon

干しあんず、イチジク、洋梨、蜂蜜の甘美なアロマにトリュフや土っぽさのアクセント。口当たりはリッチで力強く、清らかな酸がすっきりと甘やかな余韻に導く。

- 残糖 185.3g/L
- 貴腐のついたセミヨンのみを手摘み。
- フレンチオーク旧樽で20ヶ月間熟成。

## モスウッド・ヴィンヤード Moss Wood Vineyard



## モスウッド・カベルネ・ソーヴィニオン Moss Wood Cabernet Sauvignon

リッチに熟したベリーの果実をウィルヤブラップの特徴である桑の実、カシス、チョコレート、コーヒー豆の豊かな風味が縁取り、複雑で、深みのある味わい。

- カベルネ・ソーヴィニオン約9割で、カベルネ・フランとプティヴェルドをブレンド。
- カベルネ・ソーヴィニオンは、スキンコンタクトを長めにする。
- 開放式発酵槽で手作業で3-4回/日パンチダウンしながら14日間発酵。
- フレンチオークの小樽（225L、新樽17%）で30ヶ月間熟成。
- モスウッドを有名にした、1974-77年 カベルネ・ソーヴィニオンが示すモスウッド・スタイルを堅持。

## モスウッド・ピノ・ノワール Moss Wood Pinot Noir

イチゴ、チェリーのアロマにバラ、ムスク、湿った土の香りが立ち、マッシュルームやタール、なめし革の複雑な風味が縁取る。ウィリヤブラップ地区のブドウを使用。

- クローン：D4V2、D5V12a
- 100%除梗し、小型の開放式発酵槽で発酵。
- フレンチオーク樽で約19ヶ月間熟成。

## モスウッド・シャルドネ Moss Wood Chardonnay

イースト香と新樽に由来するスモーキーで、スパイシーな風味が複雑に絡み合い、リッチでフルボディ。

- クローン：メンドーサ、ディジョン
- 全房圧搾し、樽発酵
- フレンチオークの小樽（225L、新樽率50%、ミディアム・トースト、産地：トロンセ、アリエール）で、攪拌せず、澱とともに約18ヶ月間熟成。100%マロラクティック発酵。

## モスウッド・セミヨン Moss Wood Semillon

レモン、青リンゴ、イチジクの香り立ちで、オリとの接触に由来する豊かなテクスチャーと旨みが強調され、熟成に耐えるストラクチャーがある。

- ステンレス槽で低温発酵し、果実のアロマを最大限に引き出す。MLFなし。ステンレス槽熟成。
- 収穫時期を早摘みから完熟まで3段階に分け、ワインに複雑さを加味する。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。  
\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2024年3月)  
ヴィレッジ・セラース株式会社