

Mountford Estate

マウントフォード・エステート



MOUNTFORD
E S T A T E

ニュージーランド / ノースカンタベリー
ワイパラ・ヴァレー
設立：1991年
オーナー：コヤマ・ワインズ
醸造家：小山 竜宇/マット・バーバー
自社畑：約10ha
年間総生産量：約4,000 ダース



Waipara Valley, North Canterbury, NZ
Est.: 1991
Owner: Koyama Wines Limited
Winemaker: Takahiro Koyama /
Matt Barbour
Estate Vineyards: Approx. 10 ha
Annual Production: Approx. 4,000 dozen
<https://www.mountfordestate.com>

歴史と概要

マウントフォード・エステートは南島クライストチャーチの北、ノース・カンタベリー、ワイパラ・ヴァレーに位置するブティック・ワイナリーで、畑はワイパラ・ヴァレーで最良のロケーションとされるワイパラの町から北に数kmのオミヒ・ロード東側に位置します。この地のワイン産地としての可能性を確信したバフィー&マイケル・イートン夫妻により1991年に設立され、ファーストヴィンテージは1996年にリリースされました。1997年から2013年までは台湾出身の盲目の醸造家C.P.リンが醸造責任者を務め、現在は日本人醸造家 小山 竜宇（たかひろ）がピノ・ノワールとシャルドネを中心にプレミアムワインを送り出しています。

収穫は手摘みを基本とし、醸造は亜硫酸の使用を抑えた自然発酵を主体に可能な限り清澄や濾過を行わないことで土地とヴィンテージの表現を目指しています。

小山とマウントフォード

小山氏は、リンカーン大学栽培・醸造学科の学生だった2004年、マウントフォードのエlegantなシャルドネに魅せられ、ワイナリーで実地研修を行うと、大学卒業後そのまま同ワイナリーのアシスタントワインメーカーに就任します（2007年～2012年）。その一方、2009年より同設備を利用して自身のブランド「コヤマ・ワインズ」を設立します。2017年4月、日本人医師の支援を得たコヤマ・ワインズがマウントフォード・エステートを取得し、小山氏は醸造家としての原点に立ち戻ることとなります。現在はマウントフォード・エステートの運営責任者として醸造家マット・バーバーと共に年間約4,000ダースのプレミアムワインを生産しています。

自社畑

マウントフォード・エステートの畑は石灰岩質土壌上層を粘土質が覆う東向き斜面で、ブドウ生育期の日照時間がブルゴーニュとシャンパーニュのほぼ中間にあたり、ピノ・ノワールとシャルドネ、リースリングの栽培に適しています。ワイナリー設立の1991年に植えられたピノ・ノワールとシャルドネはすでに樹齢30年近くになり、複雑な風味を蓄えた美しいブドウを育みます。同ワイナリーのエステート・シリーズは、この樹齢の高いブドウから醸造されています。自社畑は2000年以降段階的に拡張しており、現在ではリエゾン・シリーズを含むすべてのワインが自社ブドウで造られています。

リエゾン・シリーズは当初、自社畑の比較的樹齢の若いブドウから造るワインと周囲の契約農家から調達したブドウで造るワインを合わせる、別々の畑のブドウを「融合する」「つなぐ」という意味を込めて『リエゾン』と名付けられました。しかし自社畑の拡張により2012年ヴィンテージ以降は100%自社ブドウで醸造しています。

栽培品種：ピノ・ノワール（約5ha）、シャルドネ（約3ha）、リースリング、ピノ・グリ、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール

新しい挑戦

2018年より自社畑の良質なシャルドネとピノ・ノワールから、瓶内二次発酵のスパークリングワインの生産を始めています。そのファーストヴィンテージが近くリリース予定です。

■ コヤマ・ワインズについてはこちらからご覧ください。

<http://www.village-cellars.co.jp/pdf/winery/Koyama.pdf>

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
11485	Liaison Chardonnay	2019	白	¥4,000
11484	Liaison Pinot Noir	2016	赤	¥4,500
11670	Estate Chardonnay	2015	白	¥5,600
10560	Estate Pinot Noir	2014	赤	¥6,500

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。

(2021年9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
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681



リエゾン・シャルドネ Liaison Chardonnay

自社畑の中でも比較的樹齢が若いシャルドネ。ネクタリン、バニラ、アーモンドのアロマ、切れ味の良い酸味。新鮮な果実の余韻。

全房压榨後、果汁をフレンチオークの樽で約4週間かけ自然発酵。MLFは春に（9月）に樽の中で自然に始まり、半年かけて2月ごろ終了。その後、SO2を添加し、さらに樽で4、5ヶ月熟成しブレンド。計12ヶ月樽熟成。瓶詰前に荒いフィルターをかける。



リエゾン・ピノ・ノワール Liaison Pinot Noir

自社畑の樹齢の若いピノ・ノワールで造られる。透明感あるルビー色で、チェリー、ラズベリーの繊細な果実にチューリップ、甘草の香りが縁取るラズベリーの果実がシルキーなタンニンとともにジューシーに広がる。

手摘みで収穫し100%除梗した果実を1.8tの開口式タンクで自然発酵。プレスし澱引きしたワインはフレンチオーク旧樽に移して10ヶ月熟成させる。その間、春から約半年かけて自然なMLFを経る。その後樽で更に寝かせてからタンクに移してブレンドし、タンク内で澱を落としてからボトリングする。



エステート・シャルドネ Estate Chardonnay

樹齢30年を迎える自社ブドウで醸造。醸造の方法は基本的にはリエゾン・シャルドネと同じで、主な違いは樹齢による。オーク樽由来のトースティな風味、クリーミーなテクスチャが力強くしなやかに口中に広がる。柑橘系の切れのある酸とミネラル感が熟した果実とともにフォーカスされ、フルボディでしっかりとしたストラクチャがある。

全房压榨したジュースをフレンチオーク旧樽内で自然発酵させMLF、そのまま12ヶ月間澱と共に樽熟成、その後ステンレスタンクでさらに6ヶ月間熟成。



エステート・ピノ・ノワール Estate Pinot Noir

樹齢30年を迎える自社ブドウで醸造。醸造の方法は基本的にはリエゾン・ピノ・ノワールと同じで、主な違いは樹齢と樽熟成の期間にある。プラム、土、なめし革などが複雑に香る。引き締まった酸によりエレガントなまとまりがある。

手摘みで収穫した果実を一晩冷却し翌日選果台で選果しながら除梗。全房ブドウを混ぜる場合は梗の熟し具合により比率を決める（2014年は一部全房含む）。全房発酵はまずタンクに全房のブドウだけを入れて足で潰す。その上に除梗したブドウを加える。2～3日コールドマセラシオンし、発酵が始まるまではルモンタージュ、発酵が始まってからはピジャージュを行う。フレンチオーク旧樽で計24ヶ月熟成。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳細な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。

(2021年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680