

S H A W + S M I T H

1989年、マーティン・ショウ氏とマイケル・ヒル・スミスMW は一緒にワインを造るという長年の夢を実現させ、ワイナリーを設立しました。ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、冷涼産地のシラース、ピノ・ノワールに特化しています。

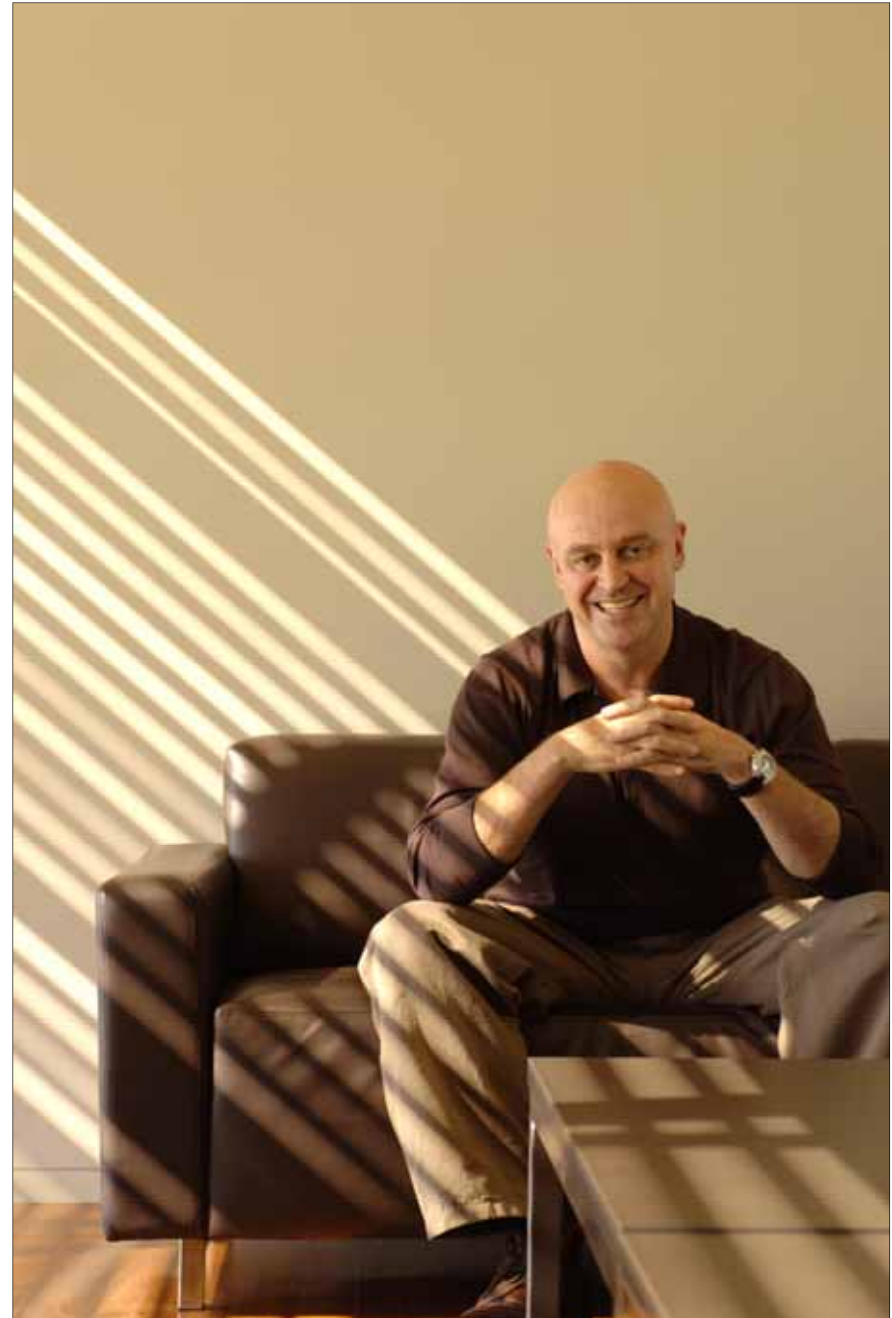




マーティン・ショウ氏は、海外での経験も豊富なワイン醸造家であり、ローズワージー大学を1981年に卒業。ペタルマにてブライアン・クローザー氏と共に8年間働きました。

フライングワインメーカーとしてフランス、スペイン、チリ、オーストラリア、ニュージーランドで経験を積み、オーストラリア国内及び海外でのコンサルタントとしても活躍しています。

マイケル・ヒル・スミス氏はオーストラリア人として初めてマスター・オブ・ワインを取得し、2008年にはオーストラリアワイン産業での功績を称えられ、「オーダー・オブ・オーストラリア」の勲章を受章しました。デキャンター誌が発表する「Power List 2009」と「Power List 2011」(ワイン界で最も影響力のある50人のリスト)に選ばれました。マイケルは国際的なワインショーの審査員や、オーストラリアワイン産業の代表として幅広く活躍しています。



Philosophy

哲学

vineyard to bottle
畑からボトルまで

エキサイティングでモダンな最上級の オーストラリアワインを造ること



全世界で認められる ワインを造ること



地区、畑、ブロックな
ど風土がそのまま
反映された真の
ワインを造ること



心から人を興奮させるバランスと
ハーモニーのとれたワインを造ること



Philosophy

哲学

Vineyards and Winemaking

畑と醸造



病害を最小限にするオープンな剪定と収穫量を少なくした畑



冬の間、羊などの
家畜を畑で放牧し、
土壌を固め、畑を
肥やし、雑草を減
らし、

繊細で技術の伴った
素晴らしいシェフのよ
うなワイン造りを目指
す

素材をそのままに生
かすこと





環境を守る為、土壌本来の力を尊重し、水の使用を減らし、エネルギーのリサイクルや温室効果排気ガスの削減に取り組んでいます。

Shaw + Smith
ショウ アンド スミス

An international perspective
国際的な視点

バランスとハーモニーのとれたモダンな 冷涼気候のワイン



Sauvignon Blanc
ソーヴィニヨン・ブラン



ソーヴィニヨン・ブランは
冷涼気候で素晴らしい
実力を発揮します。

最も世界的に有名なの
は、ロワール地方のサ
ンセールや、ピュイ・フユ
メ、そして、ニュージラン
ド マールボロソーヴィ
ニヨン・ブラン



ロワール産はシャープ
でミネラル感が有り、
ニュージーランド産は
ハーブや葉の風味が
感じられます。



ショウ & スミスソーヴィニヨン・ブランはこの2つの間に位置するフレッシュで生き生きとしたアンウッドスタイル。

ピンクグレープフルーツのニュアンスと程よい余韻が続きます。

Chardonnay
シャルドネ



伝統的なオーストラリアのシャルドネは、濃厚で樽の風味が豊富なフルボディタイプ



オーストラリアの冷涼
気候で造られた新しい
スタイルは今までの固
定観念とは異なり、控
えめで、上品、ブル
ゴーニュに近いタイプ



M3シャルドネは、ブルゴーニュに非常に類似していますが、オーストラリアの個性を持ち合わせています。



アデレードヒルズの気候は非常に涼しく、ブドウは手摘みで収穫、全房のまま圧搾し、天然酵母により、フレンチオークで樽発酵しています。バトナーージュを行い、一部マロラクティック発酵を行っています。



酸味や果実味を維持しながらもワインに複雑味を与えています。

Pinot Noir
ピノ・ノワール



ピノ・ノワールは、現在
オーストラリアでとても
ファッショナブルなワイ
ン・スタイルです。



最高のワインは冷涼地区で造られています。
特にモーントン ペニンシュラ、ヤラヴァレー、ジーロング、タスマニア、そして、アデレードヒルズ。



オーストラリアのピノは驚くほどに香りが豊かで、しなやかな口当たり、骨格もしっかりとしています。爽やかな果実味、酸、骨格がきれいに調和しています。



ピノは、我々の将来にとって非常に重要です。畑は十分成長し、凝縮感のある力強い果実が出来るようになりました。



抑えた収穫量、発酵前の醸し、小型開放槽での発酵、ハンドプランジング、フレンチオーク樽熟成、全ての過程により私達のワインスタイルとなります。



ブルゴーニュワインを
造ろうというのではなく、
ブルゴーニュ以外で造
られるエキサイティン
グなピノ・ノワールを造
ることが大切

Shiraz
シラーズ



冷涼気候で造られた
モダンなシラーズは
多くの注目を集めます。



フルボディというより
ミディアムボディである
これらの赤ワインには
複雑なスパイス、明る
さ、バランスの良さが
感じられます。



手摘みで収穫し、破碎後、小型の発酵槽にて発酵。色、味わい、タンニンを効果的に抽出するためハンドプランジングと軽くポンプオーバーを行いました。

フレンチオーク小樽でマロラクティック発酵を行いました。



エキサイティングでスパイシーなシラズをアデレードヒルズで造れることを証明しました。

キーは、小区画による細かな土地の選定、少ない収穫量、控えめな樽の使用。



Thank You