

Shaw and Smith

Shaw + Smith Shiraz capture l'essence élégante des Adelaide Hills, offrant une expression de Shiraz en climat frais qui privilégie l'équilibre, la complexité et la précision aromatique.

Shiraz 2022

Adelaide Hills, Australie

SHAW + SMITH

Région et Vignobles

Les **Adelaide Hills** en Australie méridionale sont réputées pour leur viticulture en climat frais, offrant des conditions de culture idéales pour les cépages qui prospèrent dans des environnements tempérés, comme le Shiraz. Situés à une altitude de **382 à 423 mètres**, les vignobles de Shaw + Smith, **Balhannah** et **Lenswood**, bénéficient d'une saison de maturation prolongée grâce aux températures plus basses, permettant aux raisins de développer des arômes intenses et une acidité naturelle. Ces vignobles, orientés vers le nord pour maximiser l'ensoleillement, permettent une maturation uniforme des baies.

Les sols de ces vignobles sont composés de **sable limoneux sur argile rouge, quartzite et schiste**, apportant une minéralité particulière et une structure au Shiraz. Ce profil de sol unique, associé aux effets rafraîchissants de l'altitude, soutient le développement harmonieux de la concentration fruitée et de l'acidité, offrant ainsi un Shiraz qui reflète le terroir de la région avec une précision remarquable. L'engagement de Shaw + Smith en faveur de pratiques durables et une gestion minutieuse des vignes renforcent encore la qualité des raisins utilisés pour ce vin.

Vinification

Conformément à une **philosophie de faible intervention**, le Shaw + Smith Shiraz 2021 est conçu pour exprimer la pureté du fruit et les caractéristiques régionales. Les raisins sont **récoltés à la main** et triés avec soin, avant de fermenter dans des **cuves en acier inoxydable ouvertes**. Cette méthode permet une manipulation délicate des baies, préservant leurs saveurs naturelles et leurs arômes. La température de fermentation atteint jusqu'à **32 °C**, et un mélange de **baies entières et de grappes entières** est utilisé, avec des pigeages doux pour assurer une extraction équilibrée de la couleur et des tanins sans alourdir le profil du vin.

L'élevage se fait en **fûts de chêne français** (de 228 à 500 L), dont un tiers est du bois neuf, pour une durée totale de **14 mois**. Ce processus d'élevage en barriques apporte une subtile touche d'épices et de texture sans dominer le caractère fruité et frais du vin. Le vin est ensuite mis en bouteille et bénéficie d'un **vieillessement en bouteille supplémentaire de 8 mois**, permettant d'harmoniser les saveurs et de renforcer la structure globale du vin. Grâce à cette approche minutieuse, Shaw + Smith produit un Shiraz élégant, soulignant les aspects uniques du terroir des Adelaide Hills.



Alcool : 13,50 %

Composition: 99% Syrah, 1% Viognier



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Shiraz 2022

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rubis profond avec une légère teinte pourpre.
- **Nez** : Arômes riches de cerise noire, de prune et de mûre, accompagnés de subtiles notes de réglisse, de poivre noir et d'une touche de graphite.
- **Bouche** : Un corps moyen et raffiné, avec des saveurs de fruits noirs comme le cassis et la mûre. Des tanins fins et une acidité vive apportent de la structure, avec une longue finale minérale qui met en valeur les origines de climat frais du vin.

Le saviez-vous ?

Shaw + Smith a commencé à produire du Shiraz au **début des années 2000**, en pionnier d'un style en climat frais pour ce cépage dans les Adelaide Hills, une région traditionnellement reconnue pour des vins plus légers. L'accent mis sur **l'élégance plutôt que sur l'intensité** a permis à ce Shiraz de se démarquer en tant qu'exemple unique de Shiraz de climat frais en Australie.

Idées d'accords mets et vins

- **Épaule d'agneau confite** : La structure et l'acidité du vin équilibrent la richesse de l'agneau, rehaussant ses saveurs sans les dominer.
- **Magret de canard avec réduction de cerises** : Les fruits noirs et les épices subtiles du Shiraz rappellent la sauce aux cerises, créant une harmonie sophistiquée.
- **Cheddar affiné ou Manchego** : L'acidité et les tanins du vin équilibrent la richesse du fromage, tandis que les notes fruitées offrent un contraste équilibré.
- **Risotto aux champignons porcini** : Les saveurs terreuses du risotto font écho à la minéralité et à la profondeur du vin, créant un accord harmonieux à chaque gorgée.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)



The 2021 Shiraz is ever the silky, svelte wine, never more than in this elegant, restrained vintage. It has cool, mineral detail overlaid by bright blue fruits and exotic spice. The tannins are very fine and serve to shape the fruit rather than intrude. It is perfumed, supple and seamless. It has by far the best concentration and complexity of all the vintages tasted here today (2015-2021). It has notes of raspberry, mulberry, licorice, beetroot, cranberry and redcurrant as well as white pepper, clove and star anise. Lovely wine here! It has sweet oak and is perfumed and shapely. Good! 13.5% alcohol, sealed under screw cap.

Decanter (DCT) : 98 Points (2019)



Beware the siren with the ruby-red lips. In a smoky room, here she strides – confident, cool, arresting. Slender, stalky cherry and a smear of blackcurrant bite, spiked with crushed peppercorns. No sunny smiles here, this is deadly serious. Leaner, finer and taut, it marks a big stride ahead from previous vintages. This vision of cool-climate Shiraz marks a new age of measured sophistication.



Shiraz 2022



James Suckling (JS) : 95 Points (2019)

A super-ripe dark-plum and blackberry nose with pepper and spice aromas, together with some smoky and graphite-like elements. Plenty of complexity. So fleshy and deep with a smooth tannin texture and dark plums and blackberries sitting fresh into the finish. Rich, sweet red-fruit tones to close. Drink over the next eight years.

