Matahiwi Estate

マタヒウィ・エステート



ニュージーランド、ワイララパ

設立:2002年

オーナー: アラステア·スコット 主任醸造家: マイルス·ディネーン

自社畑: 75ha



Wairarapa, New Zealand

Est.: 2002

Owner: Alastair Scott

Chief winemaker: Miles Dinneen

Estate Vineyards: 75ha https://matahiwi.co.nz/

プロフィール

マタヒウィ・エステートは、長年、故郷ニュージーランドでのワイナリー事業を夢見ていたアラステア・スコットが、2002年に北島ワイララパ、マーティンボロー近郊のマスタートンで興したワイナリー。ロンドンと東京で金融ビジネスに従事していたスコットは、1990年代後半にニュージーランドに戻り、幼少期の思い出の地であるワイララパ地区のマスタートンに落ち着きます。自分のワイナリーを持つという夢を叶えたスコットの次なる原動力は、この土地の個性を表現した世界レベルのピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブランを造ること。さらにそのワインが国際ワインコンテストで上位入賞を果たすことでした。その成果が現実のものとなった現在は、自分達のワインを世界中に広めることに情熱を傾けています。

マタヒウィ・エステートは、サステイナブル・ワイングローイング・ニュージーランド(SWNZ)の基準に則り、最新の技術を活用しながら世界のプレミアムワイン生産者が実践する様々なアプローチを広範囲に取り入れ、ワインを生産しています。

畑

マスタートン北西郊外にある自社畑の主要品種はソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワール。

ブドウ畑では土壌や生物の多様性を健全に促進するため、カバークロップとしてオーツ麦やチコリ、カラスノエンドウを畑にまき、ブドウ樹の根に窒素などの栄養素を提供しています。また蕎麦とファセリアの花は、ブドウ畑を害虫から守ってくれます。

十壌と気候

マタヒウィのブドウ畑は水はけの良い微細な沖積ローム土壌。この土壌はワインガワ川(Waingawa River)とルアマハンガ川(Ruamahanga River)の古代の河川敷を覆っており、マスタートン近郊のオパキ/グラッドストーン地域からマーティンボロー南部にまで広がっています。この地は生育期が比較的長く乾燥しているのが特徴で、夏の日中の気温は 28~32℃に達します。また夏の終わりから秋の初めにかけては日中の気温差が顕著です。収穫前の1ヶ月は気温が比較的低くブドウがゆっくりと成熟するため、とりわけプレミアム・ピノ・ノワール生産に理想的な気候です。

フェニックスのロゴに込められた想い

マタヒウィ・エステートのワインのラベルやクロージャーに刻まれているロゴはフェニックスの絵柄で、2004年の初リリース時に、禁酒法以来初めてとなるマスタートンでのワイン造り復活を誇るシンボルとして定められました。このロゴには「この地をワイン産地として開放する」というメッセージが込められています。

[ME]

ワイララパ北部の契約栽培農家のブドウで造られる品質と価格のバランスに優れたカジュアルレンジ。2019年ヴィンテージより、マタヒウィ・エステートの頭文字をイメージした「ME」ラベルに「マウントへクター」から切り替わりました。



ME・ソーヴィニヨン・ブラン

ME Sauvignon Blanc

ライムと熟した柑橘のアロマが爽やかで、パッションフルーツやグーズベリーのジューシーな果実と酸がクリーンで爽快なフィニッシュに導く。

土壌のタイプが異なるワイララパの2つの畑の若木のブドウから造られるセカンドラベル。低温でゆっくり発酵、熟成。



ME・ピノ・ノワール

ME Pinot Noir

ワイララパ北部の熟度の高いブドウから造られるセカンドラベル。熟したチェリー、プラムの果実味はしなやかで、オークのスパイシーな風味が縁取る。

Code		商品名	年号	種類	希望小売価格
12805	ME Sauvignon Blanc	ME・ソーヴィニヨン・ブラン	2023	白	¥ 2,300
12651	ME Pinot Noir	ME・ピノ・ノワール	2021	赤	¥ 2,800

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)