

Ernest Vineyards



アーネスト・ヴィンヤーズ West Sonoma Coast



職人技でワインを造る、ソノマ・コーストのブティック・ワイナリー。
アーネスト・ヴィンヤーズの“サイト・スペシフィック”なワインは、
ソノマ・コーストの気候とテロワールの多様性を誠実に表現します。



「サイト・スペシフィック」なワイン

アーネスト・ヴィンヤーズは、トッド・ゴトゥラ、エリン・ブルックス夫妻が2012年に設立したワイナリーです。ワイナリー名は、トッドのロールモデルだった祖父の名の「アーネスト」にしました。ラベルの肖像画（右写真）は、プロの芸術家だった祖母が描いた、夫妻の家に飾っている祖父アーネストの肖像画からインスピレーションを得て作成しました。二人のバックグラウンドに在る人々や場所を表現しています。そして、そのような存在は誰もが持つと思っています。彼らは自分たちのワインを「サイト・スペシフィック」と表現します。芸術作品が特定の場所に帰属する性質を示す用語で、その場所に帰属する作品、あるいはその性質や方法を意味します。アーネスト・ヴィンヤーズは、ソノマ・カウンティの厳選された畑からブドウを調達することに最も熱心に取り組んでいます。トータル約24エーカーの畑、12の異なるテロワール、ブドウ畑の約半分はとても冷涼な気候にあります。彼らのサイト・スペシフィックなワインは、この気候とテロワールの多様性を見事に表現しています。



祖父アーネストの肖像画を
モデルにしたラベル



トッド・ゴトゥラ、
エリン・ブルックス夫妻

“ブルゴーニュ”スタイルを目指して

アーネスト・ヴィンヤーズのアプローチは、気候やテロワールと同様にスタイルも重視しています。彼らはブルゴーニュワインを好んできたので、ブルゴーニュのようなワインが造れるブドウ畑を常に探しています。そして、理想的な畑を見つけたら、そこから高い酸度で、アルコール度を抑えたワインを造ります。また、オーク樽の影響は最小限に抑えています。「高い酸度、低いアルコール、最小限のオーク樽」、この3つの要素の完璧なバランスが重要と考えているからです。彼らは今日のアメリカワイン産業を支配している濃厚なスタイルには関心を持っていません。その様なスタイルを好む飲み手にとっては、自分たちのワインはエッジを欠いているのかもしれないと考えています。一方で、同時にそれを“エレガンス”と呼ぶ人がいることを誇りに思っています。彼らが追求しているのは、あくまでもバランスの取れた滑らかな味わいなのです。また、アーネスト・ヴィンヤーズが大切にしているもう一つの理想は「Value (バリュー)」です。素晴らしいワインは誰もが楽しめるものでなければならないと信じています。彼らの使命は、公正な価格で最高のワインを提供することだと考えています。

志を同じくする仲間と共に

夫妻でワイナリーのあらゆる仕事に対応しますが、ワイン造りはジョセフ・ライアンに任せています。アイオワの農場で生まれたジョセフは、ニューヨークの音楽院に進み、レストランで働いている時にワインと出会いました。その後始めたソムリエの仕事が、彼が人生において真の情熱を注ぐことになるワイン造りへの道に誘いました。彼はロシアン・リヴァー・ヴァレーの家族経営ワイナリー“ポーター・クリーク”のアシスタントワインメーカーとして10年間経験を積み、更に“フラワーズ・ワイナリー”のディレクターも務めました。このブルゴーニュワインを手本とする二つのワイナリーで、ヨーロッパのワイン造りの精神を習得し、優れたワインはテロワールの産物だと考えるようになりました。土壌の特質について造詣を深めたジョセフは、ブドウ畑の作業では注意深く意識的な作業を基盤としていますが、一方で醸造では最小限の介入だけをします。

夫妻は、2017年にソノマ・カウンティ北部にテイスティングルームなどを兼ね備えた共同使用の醸造所「Grand Cru Custom Crush (グラン・クリュ・カスタム・クラッシュ)」をオープンしました。彼らと志を同じくする厳選した小規模生産者を集め、ソノマのワイン造りの発展を共に目指しています。



ワインメーカー兼
ヴィンヤードマネージャー
ジョセフ・ライアン

ソノマ・コースト・シャルドネ

□ Sonoma Coast Chardonnay

ウェスト・ソノマ・コーストよりやや内陸にある2つの沖積土のブドウ畑がブレンドの核となっています。若樹のOLD WENTEと古樹のClone4の組合せのバランスでアーネストラしさを表現。228Lのフレンチオーク樽（新樽率33%）で天然酵母発酵。澱と共に9ヶ月熟成（新樽率25%）。軽い濾過をして壺詰め。生産量1,250ケース。

品種：Chardonnay 100%：収穫日 8/24 & 9/24

CLONE: OLD WENTE, 4, 5

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENCH21

小売価格：¥6,800（税抜）



ソノマ・コースト・ピノ・ノワール

■ Sonoma Coast Pinot Noir

ウエスト・ソノマ・コーストのサブリージョンであるオキシデンタル・フリーストーンとペタルマギャップの区画をブレンドし、果実味豊かで美しい色調のワインに仕上げました。天然酵母で、一部全房発酵。228Lのフレンチオーク樽で9ヶ月熟成（新樽率25%）。軽い濾過後、壺詰め。生産量1,200ケース。

品種：Pinot Noir 100%

CLONE: 115, Pommard, 777, Swan

タイプ：赤

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENPN22

小売価格：¥7,800（税抜）



Double Gold 97

フリーストーン・ヴァレー・エステート・シャルドネ

□ Freestone Valley Estate Chardonnay

ブドウ畑は、フリーストーン・ヴァレーの中心に位置し、太平洋からの霧に覆われた寒い地域です。厳しい栽培条件が骨格と抑制の効いたワインを生み出します。艶のあるエメラルドグリーンの色調。白桃、洋梨、杏仁豆腐などの香りが漂う充実感のある仕上がり。アンフォアラ及び新樽（33%）で熟成。生産量250ケース。

品種：Chardonnay 100%

CLONE: OLD WENTE, 76, RUED, 5

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENFT21

小売価格：¥13,000（税抜）



フリーストーン・ヴァレー・エステート・ピノ・ノワール

■ Freestone Valley Estate Pinot Noir

ブドウ畑は、フリーストーン・ヴァレーの中心に位置し、太平洋からの霧に覆われた寒い地域です。厳しい栽培条件が骨格と抑制の効いたワインを生み出します。アメリカンチェリー、ブルーベリー、シナモンの香り。フレンチオーク（新樽率33%）で熟成。生産量650ケース。

品種：Pinot Noir 100%

CLONE: 115, 667, 777

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENFT21R

小売価格：¥13,000（税抜）



ジョイス・ヴィンヤード・シャルドネ

□ Joyce Vineyard Chardonnay

フリーストーン・ヴァレーのすぐ上の尾根にあるジョイス・ヴィンヤード。冷たい霧に包まれる畑で、2017年から有機栽培を実施。わずか1.2haにシャルドネのみを栽培しています。228Lのフレンチオークで発酵。その後500Lのパンションで18ヶ月間熟成。無清澄、無濾過で壺詰め。生産量110ケース。

品種：Chardonnay 100%：CLONE: 5

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENJY21

小売価格：¥20,000（税抜）



94pts

クリアリー・ランチ・ピノ・ノワール

■ Cleary Ranch Pinot Noir

クリアリー・ランチは、霧深いフリーストーン・ヴァレーにある5.7haの南側の畑。太平洋からわずか11kmに位置する為、ソノマ・コーストで最も寒い生産地の一つです。その為、収穫までの時間が長く、その結果、深い複雑味を持つピノ・ノワールが収穫できます。主に500Lのパンションで、一部228Lの新樽で18ヶ月熟成。無清澄、無濾過で壺詰め。生産量160ケース。

品種：Pinot Noir 100%：CLONE: 667,115

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENCR21

小売価格：¥20,000（税抜）



97pts

Edaphos

「エダフォス
by Ernest」



アーネスト・ヴィンヤーズが世に送り出す新ブランド。ギリシャ語の「Edaphos」は、土、土壌、地面を意味し、エダフォスのワイン造りの姿勢をよく表せると思いブランド名にしました。エダフォスのワインは、その場所の産物だからです。

カリフォルニアのユニークな品種に注目し、「単一品種・単一畑」を基本コンセプトに少量のみ生産しています。畑は、ソノマとメンドシーノが中心です。

アーネストにとって、このブランドは“ラボラトリー”のような存在で、新しく刺激的なアプローチを取り入れた実験を楽しんでいます。一方で、品質と拘りには自信を持っています。

印象的なラベルは、日本に住んでいたことがあるオーナーの祖母が描いた絵で、江戸時代の日本画を参考にしています。

エダフォス・ピクプール

□ Edaphos Picpoul



ローダイのプリエ・ヴィンヤードのピクプール。合成物質を使用していない砂質土壌の畑です。自然な酸を維持する為に、果皮が柔らかくなり始めた頃に収穫しました。プレス後、澱引きし、ステンレスタンクで低温発酵。その間、SO2は使用していません。マロラクティック発酵を防ぐためにフィルターをかけ、3ヶ月熟成後、少量のみのSO2を添加して曇詰めしました。生産量225cs。

品種：Picpoul 100%

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：860011347705

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENPP22

小売価格：¥6,300（税抜）

エダフォス・ギビング・ツリー・ピノ・ノワール

■ Edaphos Giving Tree Pinot Noir



オレゴン海岸山脈の麓、有名なフリーダム・ヒル・ヴィンヤードから5kmに位置するギビング・ツリー・ヴィンヤードは、やや冷涼な産地です。定期的に吹く風がブドウ樹を冷やし、生育期が長くなる為、果実が良質の酸を保有し、熟成に向くワインができます。産地のポテンシャルの高さと野性味を表現したピノ・ノワール。フレンチオークで熟成（新樽率30%）。生産量265cs。

品種：Pinot Noir 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2020

バーコード：860011347712

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENTP20

小売価格：¥6,700（税抜）

エダフォス・オッサム・エピファネア

■ Edaphos Ossum Epiphanea



メンドシーノの北部、太平洋から僅か16km、標高1,700～2,700ftにあるアルダー・スプリングス・ヴィンヤードの南仏品種の混醸。世界中の産地のトレンドの一つとなっている「フィールド・ブレンド（混植・混醸）」で醸造したワインです。ステンレスタンク及び木製大樽で熟成。少し冷やしてお楽しみ下さい。生産量600cs。

品種：Marsanne, Grenache, Picpoul, Mourvedre,

Cinsault, Syrah, Counoise, Roussanne

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：860011347729

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENOE21

小売価格：¥6,500（税抜）