

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・コーストのプティック・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、
ウエスト・ソノマ・コーストのDNA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、プロのアーティスト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に着想を得ています。これは、二人の人生に深く関わる人々や場所を象徴しており、誰もが持つ大切な存在を表現しています。

彼らは自らのワインを「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」を示す美術用語で、「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。2022年5月にAVAに認定された「ウエスト・ソノマ・コースト」を拠点とし、所有またはリースしている畑はトータル約20エーカーです（東京ドーム約1.7個分）。全てオーガニック農法でブドウを育てています。「アメリカで最も新しく、最も冷涼なAVAのひとつ」と呼ばれるこの産地ゆえに、ブドウ畑の約半分はとても冷涼な気候に在ります。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、アルコール度数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・ライアンに任せられています。アイオワ州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、できる限り自然に任せる“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。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らしさを表現。228Lのフレンチオーク（新樽率33%）で天然酵母を使用し、自然に100%MLFします。228Lのフレンチオーク樽で澱と共に約10ヶ月熟成（新樽率25%）。軽い濾過後に壺詰め。

品種：Chardonnay 100%

CLONE: OLD WENTE, 4, 5

タイプ：白

ビンテージ：2022

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENCH22

小売価格：¥6,800（税抜）

James Suckling- 94 pts

The Wine Independent- 91 pts



ソノマ・コースト・ピノ・ノワール

■ Sonoma Coast Pinot Noir

3つの畑のブドウを使用。自社畑と、そのすぐ東の近隣の畑（共にフリーストーン・オクシデンタル）、ソノマ・コースト南部の契約畑を1/3ずつブレンド。天然酵母で100%全房発酵後、特有の骨格やスパイス感、複雑味を加える目的で1/3程度茎を残し発酵を続けます。228Lのフレンチオーク樽で9ヶ月熟成（新樽率25%）。

品種：Pinot Noir 100%

CLONE: 115, Pommard, 777, Swan

タイプ：赤

ビンテージ：2022

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENPN22

小売価格：¥7,800（税抜）

James Suckling- 92 pts

The Wine Independent- 93 pts

Sunset - Double Gold 97 pts



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

アーネストが所有する自社畑のブドウのみを使用したキュヴェ。冷涼な霧と太平洋の冷たい風に包まれるフリーストーン・ヴァレーの中心部に位置。繊細な花や柑橘、アーモンド・杏仁などの華やかなアロマ。クローン5のシャルドネが豊富なミネラルをもたらします。500Lのパンチョン樽（新樽率33%）及びアンフォラで12〜18ヶ月熟成。長期熟成も可能です。

品種：Chardonnay 100%

CLONE: OLD WENTE, 76, RUED, 5

タイプ：白

ビンテージ：2021

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

ブドウはCleary RanchとMichael Valentineの2つの自社契約畑のブレンド。1998〜2000年に植樹され、2018年からオーガニック認証済み。500Lの大樽（新樽33%）で15ヶ月熟成。全房比率は約20%（Michael Valentineは100%全房で、複雑味と骨格のプラス要素となります）赤系果実とハーブのアロマが調和した上品なピノ・ノワールです。

品種：Pinot Noir 100%

CLONE: 115, 667, 777

タイプ：赤

ビンテージ：2021

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のパンチョンで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：

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENJY21

小売価格：¥20,000（税抜）

Decanter
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のパンチョンで、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：

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENCR21

小売価格：¥20,000（税抜）

Decanter
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・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）

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）