

Ernest Vineyards



アーネスト・ヴィンヤーズ 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二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%）。軽い濾過をして曇詰め。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

2021VTは、ウェスト・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、33%の全房発酵。228Lのフレンチオーク樽で8ヶ月熟成（新樽率25%）。軽い濾過後、曇詰め。生産量750ケース。

品種：Pinot Noir 100%：収穫日 9/18 & 10/7

CLONE: 115, 667, Pommard, 777, Carela

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：ENPN21

小売価格：¥6,800（税抜）



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の全域にあります。

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。



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ために、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、20ppmのSO2を添加して瓶詰めしました。

品種：Picpoul 100%

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：ENPP21

小売価格：¥5,800（税抜）



エダフォス・グルナッシュ

■ Edaphos Grenache

ソノマ・ヴァレーの中心部に位置するスティール・プロウ・ヴィンヤードのグルナッシュ。約4.5haのブドウ畑には、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエなどのローヌ品種が植えられていますが、エダフォスのコンセプトを実現するために、グルナッシュのみを使用。さらに同品種の特徴を表現できると感じたクロンの区画のみを選びました。アンフォラで熟成。

品種：Grenache 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2019

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：ENGN19

小売価格：¥6,800（税抜）

