



Pierre Frick
ピエール・フリック



1970年にピオロジック、1981年にピオディナミを開始した、アルガス有機農法の先駆者。当主ジャン・ピエールは、コルマルの南、ファッフェンハイム村にあるブドウ農家の12代目。長年の真摯なピオディナミ栽培により力強さを備えたブドウ樹には生命力が吹き込まれ、近年はボルドー液の使用も大幅に低減した。12haの自社畑の一部は、ブルゴーニュと同じジュラ紀ドッガー時代（パトニアン期、バジョシアン期を含む）の魚卵状石灰岩も豊富。醸造時は、白品種も全て全房でプレスし、100年以上使い続ける30hlのフールド（大樽）で熟成。1988年以來、補糖を一度も行っていない。複数ある亜硫酸無添加キュヴェには立体感ある舌ざわりがとれない、触覚的なテクスチュアが現れる。信条は、「ブドウの樹は、天と地をつなぐ架け橋。ワインの本質とは審美的なものであり、それは芸術の一分野を占めている。ワインは自然への愛と、畏怖の念が刻印されるべきものである」。

	<p>◎Crémant d'Alsace - Crémant zéro sulfites ajoutés クレマン・ダルガス クレマン・ゼロ・シュルフィト・アジュテ</p>		<p>備考 出来上がりのガス圧を得ることができる残糖を計算して、使用するブドウの割合をその年ごとに決める。 デゴルジュマン時に減る分は同じワインを足し、その際にもドザージュはしない。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール、リースリング、比率はVT毎に異なる。</p>	<p>醸造 40日間アルコール発酵 7ヶ月間大樽で熟成 残糖分で瓶内二次醗酵</p>	
	<p>○Pinot Blanc ピノ・ブラン</p>		<p>備考 ピエール・フリックの定番白ワイン。アルザスらしい、果実味の厚みと、ピノ・ブランらしい酸。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ブラン100% 植樹：1980年 位置：標高150m、東向き 土壌：石灰質粘土</p>	<p>醸造 約3週間のアルコール発酵 120年の経過したオーク樽で5ヶ月の熟成</p>	
	<p>○Riesling (旧 Riesling Bihl) リースリング (旧リースリング・ビール)</p>		<p>備考 ピエール・フリックの定番白ワイン。原料としてブドウが使用される、3区画あるうちの2区画のBihlの畑で植え替えを行ったため、2019年は他の区画のRieslingを使用。今後約5年は“Bihl”の呼称が外れる。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング100% 植樹：1977年(Bihl区画)、1985年(その他区画) 位置：小さい丘の上、南向き(ビール) 土壌：黄土混じりの粘土石灰土壌</p>	<p>醸造 11ヶ月間アルコール発酵 オークの大樽でシュールリーしながら16ヶ月間熟成</p>	
	<p>○Riesling Rot Murlé リースリング ロット・ミュルレ</p>		<p>備考 区画名は“赤い壁”を意味する。ストラスブルグの大聖堂のように、アルザス伝統的建築物は赤い砂岩で造られることが多い。硬い石灰質の敷石の上の、鉄分を含む褐色石灰質土壌。丘の頂上に位置する畑で、日照時間が最も長い畑の一つ。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング100% 位置：平野の近くの突出した丘の頂上 (Rot murle区画) 土壌：硬い石灰質の敷石の上の鉄分を含む褐色石灰質土壌 (Rot murle区画)</p>	<p>醸造 大樽で発酵 大樽で10カ月間熟成</p>	
	<p>○Riesling - Vorbourg Grand Cru リースリング・フォルブルク・グラン・クリュ</p>		<p>備考 アルザス地方全体でみても、特に日照時間の多い、フォルブルクの丘にある畑。果実も熟しやすく、出来上がるのワインの熟成ポテンシャルも高い。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング100% 植樹：1988年 標高：270m 位置：南向き 土壌：石灰質</p>	<p>醸造 大樽で発酵 大樽で10カ月間熟成</p>	
	<p>○Riesling - Steinert Grand Cru リースリング・シュタイネール・グラン・クリュ</p>		<p>備考 区画名：シュタイナーは一帯の中でも特に傾斜度が高い。シュタイナーとは、直訳すると、“小石の斜面”といったところで、石灰質の石が、多く見受けられる。味わいは垂直的で、優雅な骨格を持つ。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング100% 植樹：1988年 標高：270m 位置：南向き 土壌：石灰質</p>	<p>醸造 大樽で発酵 大樽で9カ月間熟成</p>	

	○Gewurztraminer Macération - sans sulfite ajouté ゲヴュルトトラミネール マセラシオン サン・シュルフィット・アジュテ			備考	丘の頂上に位置する、ロット・ミュルレの区画は日照時間も多く、果実も熟しやすい。黄金に近いオレンジ色。柑橘類の花、赤い果実、シナモン、バニラ、生姜の香り。余韻は長く、胡椒やラム酒、バラやオレンジのジャムが感じられる。
	畑	品種：ゲヴュルトトラミネール100% 植樹：1990年代 位置：標高350m、北東 土壌：黄土の石灰質粘土、鉄分を含む石灰質粘土	醸造		
	○Gewurztraminer Rot Murlé ゲヴュルトトラミネール ロット・ミュルレ			備考	柔らかな果実味、アルザスのお手本ともいうべき造り。シュレールほどドライに仕上げられていないが、おいしさがじわじわと伝わってくる。やさしい飲み口で、いいブドウから自然な形で仕上げる彼の信念が表れている。
	畑	品種：ゲヴュルトトラミネール100% 位置：平野の近くの突出した丘の頂上（Rot murle区画） 土壌：硬い石灰質の敷石の上の鉄分を含む褐色石灰質土壌（Rot murle区画）	醸造		
	○Pinot Gris Macération - Vorbourg Grand Cru- sans sulfite ajouté ピノ・グリ マセラシオン フォルブルク グラン・クリュ サン・シュルフィット・アジュテ			備考	畑：グラン・クリュ フォルブルグ 輝く深紅色。熟れた赤い果実、アーモンドの白い実、シナモン、タバコやウイスキーの香り。上品でかつドライ、細やかなタンニンとフレッシュさがあつぱりとしている。余韻にはミネラルとサクランボの果核を長く感じさせられる。
	畑	品種：ピノ・グリ100% 植樹：2000年代 位置：標高350m、南南東 土壌：石灰質泥炭岩	醸造		
	○Pinot Gris Macération - sans sulfite ajouté ピノ・グリ マセラシオン サン・シュルフィット・アジュテ			備考	日当たりの特に良い、2つの区画のブドウを使用している。口当たりはドライだが、酸化的な甘みのニュアンスがあり、良く熟した果実を使っているため、品種固有のアロマも濃く、複雑。
	畑	品種：ピノ・グリ100% 植樹：1980年、1999年 位置：標高270m（北向き）、標高230m（東向き） 土壌：石灰質粘土、石灰石、	醸造		
	●Pinot Noir Strangenberg - sans sulfite ajouté ピノ・ノワール ストランゲンベルグ サン・シュルフィット・アジュテ			備考	畑名の示す通り“急な斜面の丘”に位置する畑。ワインは生き生きと、活力がある。ドライフラワーやサクランボの種の風味。タンニンとブラックチェリーを余韻に長く感じる。飲み頃温度は15-17℃。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：380m、東向き 土壌：硬い石灰質の敷石の上の褐色石灰質土壌	醸造		