

## Pierre Frick

### ピエール・フリック

地域：Alsace アルザス

地区、村：Pfaffenheim ファッフエンハイム村

造り手：Chantal Frick シャンタル・フリック

Jean-Pierre Frick ジャン=ピエール・フリック

HP：<http://www.pierrefrick.com/>



**創業年：**1970 年

#### **ドメーヌ解説：**

1970 年にビオロジック、1981 年にビオダイナミを開始した、アルザスでの有機農法の先駆者。当主ジャン・ピエールは、コルマルの南、ファッフエンハイム村にあるブドウ農家の 12 代目。長年の真摯なビオダイ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（バトニアン期、バジヨシアン期を含む）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 のフードル（大樽）で熟成の樽として、多数保有している。1988 年以来、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、触覚的なテクスチャが現れる。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」。

#### **◆畑について：リユー・ディーとグラン・クリュ**

全体としては、Dogger ドッガーと呼ばれる、ジュラ紀中期の海洋堆積物で白っぽく、魚の卵の小粒サイズな石灰岩が多い。簡単に割ることが出来る脆い岩で小石が多く、保水性が低いのが特徴。

##### **・ビール**

区画名は“こぶ、小さな丘”を意味しファッフエンハイム村のある平野へと、つき出ている。褐色石灰質とルース土壌の西向きの丘。主にリースリングが植わる。

##### **・ロート・ミュルレ**

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。ピノ・ノワール、ピノ・グリ、リースリング、ゲヴェルツトラミネールが植わる

**・ストランジェンベルク**

区画名が意味する通り、“急な斜面の丘”の中腹の畑。東向きの乾燥した丘の頂上に位置します。硬い石灰質の敷石の上の褐色石灰質土壌です。主にピノ・ノワールが植わる。

**・グラン・クリュ・シュタイネール**

東向きの斜面で、ファッフエンハイム村一帯の畑の中でも最も斜面の急な畑の一つ。乾燥して、水はけがととてもよく、土壌の大部分は石灰岩で構成されている。丘全体で、均一なテロワールを有しており、細かな石灰岩が表土を覆っています。シュタイネールとは、“細かな石の多い”といういみで、区画名の由来にもなっています。この土地の特性に適するためには、活性石灰岩（Calcaire Actif）や乾燥に強い台木を選ぶ必要があり、樹勢の穏やかな品種を選ぶ必要がある。リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカが植わる。

**・グラン・クリュ・フォルブルグ**

南南東向きの畑で、区画名の示す通り、ロウファッハ村のイザンブルグの“城の前”の丘に位置する。砂岩と魚卵状石灰岩、礫岩の小石の上に形成されている。アルザスのブドウ栽培エリアの南側に位置し、ヴォージュ山脈の二つの峰のおかげで降水量は極めて少なく、日照時間がアルザス全体で見ても多い畑。おかげで果実は早熟だが、しばしば、貴腐菌がつくことも多い。」

**自社畑面積:** 12ha

**栽培:** ビオディナミ（Demeter, Ecocert）

**醸造:** 空気式圧搾機でプレス。自然酵母で醗酵。

熟成はオークの大樽でシュールリー。

**年間平均生産量:** 80000 本



【202201】

ワインはすべて、気候条件に恵まれない年で、ブドウを買う場合であっても、ビオディナミで栽培され、手作業で収穫されたブドウのみを原料としています。圧搾は空気圧式プレスで行い、補糖、補酸はせず、自然酵母で発酵させ、温度管理はしていません。通常 1~2 回は澱引きをし、マロラクティック発酵もまた自発的に、そして完全に行われます。

発酵が終わると、古いオークの大樽の中で細かい澱とともに平均 6~9 ヶ月間熟成されます。清澄剤は使用しませんが、瓶詰め前にセルロース繊維によるろ過を施します。またワインの“純度”を保つために、2002 年からナチュラルコルクの使用をやめ、王冠で栓をすることにしました（クレマンはナチュラルコルクを使用）。これにより、同じキュヴェのすべてのボトルが時間とともに均等に熟成し、長期熟成が保証されるのです。私たちのワインにはどれも、テロワール、ヴィンテッジ、そして私たち畑への手入れによって生まれた独特なバランスがあります。

私たちは、ワインを“製造する”のではなく、真正の生きたワインを“育て”ています。

ジャン=ピエール&シャントル&トマ・フリック