

Eva Fricke

エファ・フリッケ



自社畑面積：2012年は4ha。2013年には新しく畑をロルヒ(0.24ha)に購入し、クローネ(0.25ha)で新しく苗木を植えました。2013年からは所有している6.2haの内5haから収穫。2017年産から100%オーガニックで栽培。

土壌：風化したスレート粘板岩及び珪岩からなる土壌






出会い：スチュアート・ピゴットを始め、ドイツ国内での評判の高さを耳にした事がきっかけです。

醸造：低い圧力でやさしくプレスします。一晩かけてデブルバージュを行ないステンレスタンクに移し発酵します。発酵には野生酵母と香り付けの少ないシャンパーニュ酵母を使用します。尚酵母の比率や種類は収穫年によって異なります。

平均生産量：32,000本/年

醸造所解説：エファ・フリッケはブレーメン生まれの北ドイツ育ちで、栽培醸造を大学で学んだ後、イタリア、スペイン、オーストラリアで数多くの滞在研修の後ラインガウに居を移し、J.B.ベッカー醸造所に就職しました。2004年からはラインガウのヨゼフ・ライツ醸造所に勤め、2011年8月までフルタイムの経営主任として活躍します。2004年には独立して醸造所を設立することを決意しました。目標を実現するために、仕事の傍ら2006年にラインガウのオストリッヒ・ヴィンケルにあるヨーロッパビジネススクールEuropean Business School in Oestrich-Winkelの経営学集中コースに通いました。そして2006年には自分のワインを初リリースしました。2008年5月にはケーターホフKoetherhofからキートリッヒに居を移しました。2011年9月にはキートリッヒとロルヒにある自分の醸造所に専念する為、ライツ醸造所を退職しました。2015年からはエルトヴィレに醸造所を移転して現在に至ります。

ワイン：ロルヒの古くからある急斜面でリースリングだけを栽培しており、中には樹齢45年になる古木も所有しています。ワインは主に粉砕スレート粘板岩と珪岩からなる非常にミネラル豊富な土壌に特徴づけられます。





2016	遅霜に、雹、初夏の雨と収量は少ない。		
2015	収量は多くはないが、しっかりと果実が熟した。		
	○Rheingau Riesling ラインガウ リースリング		備考
	畑	品種：リースリング 土壌：砂質のレスローム土壌、粘土、スレート粘板岩	
	○Mellifluous Rheingau Riesling (旧Mellifluous Elements Riesling) メリフルオス ラインガウ リースリング		備考
	畑	品種：リースリング 土壌：黄土、粘土、スレート、珪岩	
	○Lorcher Riesling trocken ロルヒャー リースリング トロッケン		備考
	畑	品種：リースリング 土壌：スレート粘板岩及び珪岩	
	○Kiedrich Riesling trocken キートリッヒ リースリング トロッケン		備考
	畑	品種：リースリング 土壌：砂質のレス土、ローム質、粘土	
	○Lorchhäuser Seligmacher Riesling ロルヒホイザー ゼーリヒマッハー リースリング		備考
	畑	品種：リースリング 植樹：1965年より前 土壌：珪岩土壌混じりのスレート粘板岩	

グーツリースリング。ロルヒ、リュエデスハイム、ヴァルルフとキートリッヒの葡萄畑からのラインガウ・キュベ。砂質のレスローム土壌、粘土、スレート粘板岩、珪岩のラインガウにある全ての土壌タイプに育つ葡萄が用いられている。リンゴ、桃のアロマ、みずみずしくフルーティなリースリング、辛口の余韻。

2017年産から「エレメンツ」が抜けて単に「メリフルオス」という名前に変更された。「エレメンツ」はコドルニュー社が各国で商標登録しているので、ワイン名として使用不可なため。

オルツリースリング。ロルヒの葡萄畑のキュベ。スレート粘板岩及び珪岩土壌。かんきつ類のアロマ、みずみずしい味わい、ミネラルの余韻。

Seligmacherには「救世主」の意味がある)。ところにより珪岩が多く混じるスレート粘板岩土壌の単一畑。桃とパッションフルーツの繊細な香り。ほのかな甘味。生き生きとした酸。塩気のようなミネラルの余韻。

	<p align="center">○Rheingau - Silvercrown Riesling ラインガウ シルバークラウン リースリング ※クローネの畑のブドウ使用</p>		<p>エファ初めての試み。クローネの畑のブドウ使用。SO2非使用醸造。ビン詰め時に微量添加。日本限定のワイン。</p>
畑	品種：リースリング	醸造 亜硫酸無添加。	備考
	<p align="center">○Lorcher Krone Riesling trocken (旧Krone Riesling trocken QbA) ロルヒャー クローネ リースリング トロッケン</p>		<p>Lorcher Krone Riesling trockenの旧名称（ヴィンテッジ2011, 2013）。2016以降はLorcher Krone Riesling trocken（下記）。Lorchはラインガウの村名、Kroneは畑名。</p>
畑	品種：リースリング 植樹：1955年頃 土壌：粘板岩土壌の下に石灰質を含む地層	醸造 ステンレスタンクで野生酵母により醸造。 ステンレスタンクでシュール・リー熟成を7か月。	備考
	<p align="center">○Lorcherhäuser Seligmacher Silvaner ロルヒホイザー ゼーリヒマッハー ジルヴァーナー</p>		
畑	品種：シルヴァナー 植樹：標高50m、1970年頃 位置：南西向き 土壌：粘土	醸造 ステンレスタンクで18時間マセレーション。 ステンレスタンクで4か月間熟成。	備考
	<p align="center">○Lorcher Schlossberg Riesling Spätlese ロルヒャー シュロスベルク リースリング シュパトレゼ</p>		<p>洋ナシのコンポート、ラズベリーとパッションフルーツの豪華なアロマ。水晶のように澄んでいる。生き生きとした酸味。ほとんど塩のようなミネラル感。上品なワインで戯れつつもエレガント。</p>
畑	品種：リースリング 土壌：珪岩土壌混じりのスレート粘板岩	醸造 ステンレスタンクで醸造。 ステンレスタンクで熟成。	備考
	<p align="center">●Rheingau Pinot Noir Rosé trocken ラインガウ ピノ・ノワール ロゼ トロッケン</p>		<p>ロルヒャー・パッフェンヴィースとキートリッヒ村にある畑の二つの葡萄畑の収穫を用いて醸造したロゼ。</p> <p>1. なぜこれほど色が薄いのですか？ ロゼは意識して色を薄くしました。フィネスとテクスチャーにとても気を付けて、強すぎる抽出を避けたからです。シャンパーニュの原酒のように醸造しました。とても軽やかでエレガントなロゼを造ることが目標で、土壌をテクスチャーとフルーツ感で表現して、「ピンクの商業的なロゼ」を避けたかったのです。</p> <p>2. 赤ワインを醸造する予定はありますか？ ありません。</p> <p>3. メリフルオスのラベルのデザインは、他と違って葡萄の房がモチーフではありません。なぜこのデザインにしたのですか？ この、「生命の花」がモチーフのエティケットのラベルは、ピオの契約栽培農家の葡萄を使っています。その栽培者は私たちがピオに転換するよりも前からピオ認証をとっています。私たちは2017年からピオで栽培した葡萄だけを使っています。</p> <p>生命の花のモチーフを使うことに決めたのは、根本要素（エレメント）の聖なる幾何学に由来するものであり、生命秩序を意味するからです。さらにそれは土と天体のエレメント、つまり私たちがそれに従って作業している天体の配置を象徴しています。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール 土壌：粘板岩と珪岩、斜面の上部は表土が浅く、下部はレス土が厚く堆積（Lorcher Pfaffenwies）。	醸造	備考