

❖ ドメーヌ・ピエール・フリック HP 全訳 ❖

<https://www.pierrefrick.com/>

ドメーヌ・ピエール・フリックへようこそ

ドメーヌ・ピエール・フリックは、12世代にわたってブドウ畑と深く結びついてきた家系だ。現在 12ha のブドウ畑を丁寧に管理しており、ドメーヌの運営はジャン＝ピエール・フリックとシャンタル・フリックが担っている。畑は石灰質を主体とする約 12 のテロワールに分かれておりそれぞれは最も離れた地点同士で約 15km。土壌と畑の向きによってきわめて多様性に富むこれらのテロワールのうち、主なものとして、

グラン・クリュ・シュタイネール（ファッフェンハイム村）

グラン・クリュ・フォルブルグ（ルファック村）

グラン・クリュ・アイヒベルグ（エギスハイム村）

以上の他、ビール、ロート・ミュルレ、ベルグヴァインガルテン、レルヒエンベルグ、カリエール（クロッテンフース村）、ストランゲンベルグが挙げられる。

1970 年にはすでに、ピエールとアネット・フリックはドメーヌをビオロジック栽培へ転換しており、それは土壌、植物、そして消費者の健康を総合的に考えたうえでの選択だった。この栽培法では、除草剤、即効性肥料、合成化学薬品の使用を行わない。土壌、ブドウ樹、そしてワインの生命力をさらに高めるため、ジャン＝ピエールは 1981 年からビオディナミ農法（デメテール認証あり）でブドウを栽培する。

セラーでは、私たちはワインを「造る」のではなく、本物で健全な、生きたワインを「育てて」いるのだ。ブドウはすべて手摘みで、除梗と破碎は行わず、房のまま空気圧式プレス機で圧搾。果汁は野生酵母のみで発酵し、発酵前に亜硫酸塩は添加しません。また、補糖や水分除去（逆浸透膜や真空下加熱）による補正も行わない。酸度調整もしない。ワインは数回澱引きを行った後、細かな澱とともに古いオーク製の樽で 6～9 か月、あるいはそれ以上熟成させる。清澄、フラッシュパス

トリゼーション、その他の物理的・化学的処理は行わず、瓶詰め前にセルロースプレートで軽ろ過する場合はあるが、無菌ろ過はしない。

1999年からは亜硫酸塩無添加での熟成と瓶詰めを始めた。現在では生産するワインの大半がこれに該当する。私たちはこれらを「ピュール・ヴァン=Purs Vins」と呼び、テロワール、ヴィンテッジ、そして私たちの栽培管理から生まれる本来のバランスを現しているのだ。

またワインの純粋さを保ち、風味の逸脱を防ぐため、2002年以降はコルク栓をステンレス製キャップに替えた（シャンパーニュに着想を得た）。この栓は時間とともに均一な熟成をもたらし、同一キュヴェのすべてのボトルにおいて良好な熟成と保存性を保証するものだ。

私たちは、独立栽培醸造家団体（Vignerons-Récoltants Indépendants）の一員で、全て自社で栽培したブドウからワインを生産している。ただし2016年と2021年のヴィンテッジは例外で、ベト病による甚大な収量減のため、県の農業災害認定により、これら2つのヴィンテッジに限ってブドウを少量購入することが認められた。これらのキュヴェは、専用の裏ラベルで識別が可能。

ビオディナミ農法という選択

— 生産至上主義的・慣行農業の行き詰まり —

物質主義は、機械化、化学肥料、除草剤、その他の農薬の導入を通じて、ブドウ栽培に大きな影響を与えてきた。これらは1960年代に農業生産性の時代を切り開いた。短期的な視野、時間・金銭・快適さの追求が、農業における「発展」を支配してきたのである。

時間を節約する。しかし、その代償は何であろうか。硝酸塩や除草剤は、私たちが飲む水の中にまで入り込んでいる。地球とその微生物を守るためには、時間や労力を減らすのではなく、むしろより多くを費やす必要がある。

「自然は、従うことによつてのみ支配することができる。」という格言は、持続可能な農業の核心にある。近代の支配的な農業モデルは、農村地域の砂漠化を加速させ、北半球と南半球の国々の不均衡を拡大し、エネルギー消費を増大させると同時

に、土壌、水、空気、景観を劣化させている。生産至上主義は動植物相の均衡を破壊し、農業をますます農薬依存へと追い込んでいる。

均一化された官能特性を持つこれらの農産物は、どのような食の質をもたらし、どのような生命力や社会的な力を私たちに与えているのだろうか。

1968年5月（フランスで学生・労働者による大規模な反政府運動が発生）の社会的衝撃の後、当初は控えめに、そして狂牛病やダイオキシン汚染といった数々のスキャンダルを経た今日では、ほぼ必然



の流れとして、特にビオロジックやビオディナミに取り組む新しい世代のワイン生産者たちが、意識的に技術と知恵の系譜を取り戻そうとしている。彼らはブドウ畑の斜面の土壌に生命を吹き込み、神話的で芸術的な次元を持つ「生きたワイン」を育て上げようとしているのだ。

ビオロジック/ビオディナミ栽培は、土・水・植物・空気・植物相・動物相の相互作用を包括的に捉える農法である。ブドウ樹の「敵」と戦うのではなく、均衡を取り戻し、土壌の生命を活性化させ、植物の抵抗力を高め、自然の循環を支えることを目指す。生態系を構成するすべての要素との関係性の中で、あらゆる農業行為の意味と影響を理解しようと努める。その理解は、古来の知恵と最先端の知識の双方によって照らし出されている。

そしてそれらはまた管理された農法であり、生産者は農業省によって承認された規定書に従わなければならない。化学肥料、除草剤、合成化学製品を使用しない栽培を実践することを約束し、定期的な検査を受ける義務を負う。

当ドメーヌのブドウ畑は1970年からビオロジック、1981年からビオディナミ栽培で管理されている。

1970年当時、ビオロジック農法に関する教育や助言は非常に限られていた。ルメール＝ブシェ社は、自社製品を扱う助言兼販売員のネットワークを持っており、その農学的助言は示唆に富むものであったが、推奨された石灰藻の使用は、土壌のpHが8以上の当ドメーヌには適していなかった。その結果、ブドウ畑は私たちが望む均衡に到達せず、寄生被害に対して非常に敏感な状態が続いた。

そこでスイスやドイツに目を向け、私たちはバイオダイナミ農法を知り、研修を受けることとなった。その後、バイオダイナミ農業組合に加入し、1981年からバイオダイナミ調剤を実践。1986年には初めてデメターの認証を取得した。当時、唯一のバイオダイナミ栽培の専門アドバイザーであったフランソワ・ブシェが、栽培方法およびデメターの管理・助言の一環として私たちを訪れてくれた。

バイオダイナミが提唱する、土壌とブドウ樹の生命をより包括的に捉えるこのアプローチの導入は、ドメーヌのブドウ畑を大きく変化させた。ブドウ樹の生育サイクルはより調和し、灰色カビ病や房虫に対する感受性も低下した。植物のより良い均衡は、ブドウの美しい成熟を促し、果汁の品質（密度、バランス、ミネラル感、生命力）の向上につながった。その結果、ワインはより深みを増し、テロワールの表現も一層明確になった。

バイオダイナミは、農業全体にとって未来への道である。

さらに理解を深めたい場合は、メゾン・ド・ラ・バイオダイナミの公式サイトを参照されたい。

www.bio-dynamie.org



ブドウ畑

バイオナミ調剤とコンポスト

バイオナミ調剤は、土地、植物、動物が、それぞれの環境：テロワール、気候、太陽や月のリズムなど、に対してブドウ樹が持つ受容性を高める。これらの宇宙のリズムと調和しながら農作業を行うことで、より良い結果が得られるのだ。

調剤 500P および 501 は、雨水で希釈した後、その水を一定時間、リズムカルに攪拌し「ディナミゼーション」を行った上で散布される。この工程により、水は調剤の力を帯びる。この手法は、ホメオパシー薬の製造過程に類似している。



収穫の後、私たちは調剤 500P を大きな雫状にして土壌へ施す。この調剤には、牛角堆肥に加えて、コンポストを活性化させる 6 種の調剤が含まれており、有機物の分解を促進する。このコンポストへの働きかけだけで、多くのブドウ畑にとって十分な健全な生育が確保される。

3 月末、土壌が温まり始める時期には、「牛角糞」と呼ばれる調剤 500 を施す。この調剤を土壌に散布することで、大地の力の流れが強化され、植物と土壌の関係が改善される。その結果、ブドウ樹はより良く根を張り、根は地上部へ物質と大地の力をよりの確に供給するようになる。

萌芽から開花までの間に、調剤 501、いわゆる「牛角珪素」を 1~2 回散布し、さらに収穫の直前または直後にも再度散布する。この調剤は、葉緑素の働きを通じて光との結びつきを高め、植物の構造的な力と宇宙的な力への感受性を刺激する。特にブドウの糖度と香りの形成を助ける働きを持つ。

耕作

1970年から1980年にかけて、私たちは耕起を行わず、自生する草の管理として草刈りのみを行っていた。時折、表土の反転を伴わない浅耕を行っていたものの、いくつかの不均衡や生育の弱さが見て取れるようになった。

1981年以降、3月末から4月にかけて軽い土寄せを行う形で、土壌作業を再開した。これらの畑は、その2～4週間後にインターセップ・プラウという整地機を用いて除土（デビュタージュ）を行う。その後、爪状の器具を一度入れて土壌表面を均す。除土はまた、接ぎ木部周辺の芽かき作業を容易にする。6月から翌年3～4月にかけては、土壌は自生する草に覆われ、年によって2～3回の草刈りを行う。

1999年以降、土壌構造をより保全するため、回転式の耕起器具は使用せず、牽引式の器具のみを用いている。



病害防除

ブドウ樹の健康は、土壌、仕立て方、気候ストレスなど、多くの要因に左右される。連鎖の一部に手を加えれば、他の部分にも影響が及ぶ。有機栽培における基本姿勢は予防だ。

極端な気候要因を除けば、多くの問題は人為的なミスから生じる。土壌作業の不備や時期の誤り、樹の状態に合わない剪定、遅すぎる仕立て、管理の不十分な下草などは、いずれも分析され、繰り返さ



イラクサの収穫

れるべきではない。一方で、過剰でない生育と風通しの良い樹姿は、大きな利点となる。

ボルドー液はベト病の感染を抑制する。しかし微量要素である銅は、土壌にとっては重金属となり得るため、使用には注意が必要である。銅使用量を減らすためには、高用量で回数を減らすのではなく、低用量での散布回数を増やすのがよい。ピエール・フリックでは5年平均で、銅の散布量が年間1haあたり1kgを超えることはない。

粉末硫黄または水和硫黄剤は、うどんこ病予防のために散布する。

ダニ類に関する問題はなく、土壌とブドウ樹の均衡が年々改善されるにつれて、ブドウ房虫（ユーデミス、コキリス、エウリア）の脅威も軽減されてきた。

制御された樹勢を求めて

収量の管理は、品質ポテンシャルの要である。この目標に向かうためには、収穫不足への恐れを克服しなければならない。霜、雹、例外的な寄生中による被害は常に起こり得る。また、春先に、可溶性窒素肥料で「強化」された周囲の畑よりも、私たちの畑の生育が遅く、控えめであることに向けられる近隣の視線を受け入れる覚悟も必要である。

私たちは信頼を育み、過剰なコンポスト投入や過度な土壌作業によって生育を加速させることを避けている。それらは過剰な樹勢（蔓の過度な伸長、葉色の極端な濃さ）を招き、2~3回のロニャージュ（蔓の切り詰め）を必要とするからである。

私たちはロニャージュを最小限に抑える。なぜなら、蔓を切ることは、植物のホルモン調整器であり感知器でもある頂芽（アペックス）を除去することになるからだ。開花前にこの頂芽を切ることは、私たちの考えでは明らかな誤りである。

このように樹勢を管理することで、グリーン・ハーヴェストの必要も減らせる。グリーン・ハーヴェストは一時的な調整には有効だが、持続的な解決策ではない。こうして育てられたブドウは、雨の多い時期にも腐敗に対してより強い。

どのような気候条件の年であっても、最終的な目標は、十分な成熟と健全なブドウの状態であることを常に意識しなければならない。

メタモルフォーゼ（変容）

ワインの表現力、繊細さ、そして輝きは、ブドウ樹が根を下ろす土壌を表現する能力と、気候条件の可能性を受け取る感受性の双方によってもたらされる。

人間の男と女が、剪定、耕起、芽かき、仕立て、収穫といった手入れを直観に導かれて行うほど、ブドウ樹はその二重の本性における能力を高めていく。

ブドウ樹の根が無数の微生物に包まれながら地下深くを探り、岩を土壌化に導き、土へと変える。枝はより自由に空を受け止めることで、ブドウ樹が宇宙と、そのヴィンテッジ固有の気候特性と、より親密に結ばれていく。ブドウ樹は、テロワールの不変性とヴィンテッジの気候変動性とが融合する坩堝である。

そして4つの流れが交差し、ワインにその刻印を与える。そのうちの2つ：テロワールと品種は数十年にわたって「不変」であり、残る2つ：気候条件と栽培家の仕事は年ごとに変化する。この2つの安定した流れと2つの変動する流れが、ともに生きた均衡を生み出すのだ。

ブドウ樹はその果実の中で、再び二重の超越を成し遂げる。岩の深く暗い鉱物的な世界を、ワインに宿る光に満ちた揮発的なアロマへと変容させる。一季のはかない光を、ワインの内なる火と熱の中に凝縮し、ワインとして顕現させるのだ。

ヴィニュロン＝レコルタン（栽培醸造家）

アルザスのブドウ栽培における三つの職業的主体：ネゴシアン、協同組合、ヴィニュロン＝レコルタンの中で、市場への供給バランスは変化してきている。現在では、ネゴシアンと協同組合の販売量が増加している一方で、ヴィニュロン＝レコルタンが顧客に直接販売するのは、アルザス全体の生産量の25%に過ぎない（2017年）。しかし彼らは、ブドウ畑総面積の40%を耕作しているのだ。というのも、多くのヴィニュロン＝レコルタンが、自らのワインの一部をネゴシアンに販売しているからだ。

一部のヴィニュロン＝レコルタンは、補完的にネゴシアンとしての立場も持ち、同業者からワインを購入して自らの生産量を補っている。こうした購入は、特定の市場の要請に柔軟に対応できる利点がある。また、霜害、雹害、結実不良といった生

産段階に内在するリスクを回避することもできる。しかしその場合、ワイン愛好家との関係性やワインの「署名」は、より商業的な性格を帯びることになるだろう

ドメヌ・ピエール・フリックはヴィニュロン＝レコルタン専門という、ごく限られた小さなグループに属している。

私たちは、自らの生産物をすべて、かつ排他的に販売している。つまり出来の劣るキュヴェをネゴシアンに売却するという安易な選択は取らないのだ。そのためには各ヴィンテッジごとに自らを問い直し、キュヴェの品質を高め続けることが不可欠なのだ。

しかし2016年と2021年のヴィンテッジは、ベト病による甚大な収量減のため例外となった。農業災害としての県令により、この2つのヴィンテッジに限って、限定的にブドウの購入が認められたのである。これら特別なキュヴェについては、専用の裏ラベルによって識別できるようになっている。

コルクを手放すという選択 — 既成概念を揺るがず決断

コルク栓によって引き起こされる官能的逸脱（味わいや香りの異常）の増加が止まらない現実を前にし、私たちは2002年、ワインの栓の選択そのものを見直さざるを得なくなった。ここで強調しておきたいのは、一般的に樽香を付けずに醸造され、アロマティックな品種を持つアルザスワイン、なかでもリースリングは、栓によるわずかな影響でさえ非常に明確に表れてしまう、という点である。

コルク栓の供給元を分散するなどして、常により高品質なものを購入しても、状況は改善しなかった。全体の約10%のワインにはコルクによる欠陥が認められ、そのうち4%は明確に識別できる「コルク臭」であり、“残り”は香りが曇り、味わいに逸脱が生じるものであった。それら“残り”に見受けられる欠陥はそのキュヴェを熟知し定期的にテイスティングを行っている栽培家だけが気づくような欠陥である。

ワイン愛好家は、生産者ほど深刻に受け止めないかもしれない。というのも、特定のキュヴェを繰り返し味わう機会は限られているからである。もちろん、彼らのテイasting能力を疑う意図はない。十分な本数の比較対象を持たないため、わずかな変化を感じ取ったとしても、ワインの熟成によるものだとして受け取ってしまうことが多い。しかし実際には、栓の問題によって、本来そのワインが与え得たはずの喜びを逃しているのである。私たちは、上流での栽培家としての仕事に対するこのようなコルクの「裏切り」を、もはや受け入れることができなかった。

そこで私たちは、コルクにまつわる都合のよい考え方や固定観念、特に「ボトルに封をするコルクというものは完全に自然なものだ」という神話を掘り起こし、根こそぎ見直す必要に迫られた。

天然コルクは、採取されたままの状態では使われるわけではない。洗浄はもはや塩素では行われませんが、使用される製品や工程はコルクメーカーごとにさまざまである。さらに、詰め物を施していないコルクであっても、すべて表面処理が施されており、シリコン、パラフィン、あるいはその混合物が使われている。実際に試してみれば分かるが、ボトルの口に残ったパラフィンやシリコンの痕跡にワインが触れるだけで、同じボトルのワインをピペットで直接取り出した場合とは異なる味わいになる。これは特に残糖を含むワインで顕著である。

コルクはワインに対してニュートラルではない。たとえば、コルクに含まれるポリフェノールが、ワイン中のタンパク質を沈殿させることがあり、これはワインの温度が高いほど起こりやすいとされている。

コルク臭の発生頻度がますます高まるなかで、一部のコルクメーカーは、コルク臭の原因分子（TCA）を除去するための特別な処理を施すようになった。

つまり、「完全に自然」というのは幻想なのだ。

コルク栓がワインの栓としての市場シェアの 25%を失ったことを受け、コルクメーカーはここ数年、コルクの形状を模した合成栓を提案してきた。私たちはそれらを試したが、時間の経過とともに空気の透過性を示し、ワインの熟成を加速させること、場合によっては不快な風味を与えることも確認した。その化学構造は企業秘密であり、ワインの成分とどのように相互作用するのかを制御することはできない。私たちは 2002 年ヴィンテッジのキュヴェで、合成栓（ノマコルク）とステンレス製カプセルを比較試験した。ブラインドテイスティングでは、すべてのテイスターが、ステンレス製カプセルで栓をしたボトルのワインを好むという一致した結果が得られた。

こうして私たちが選んだのは、ワインに対してニュートラルな栓であった。これは、ビオディナミ農法によるナチュラルなワインにとって論理的な選択である。さらに求められた条件は、長期にわたる気密性であった。ワインが自ら内包する酸素のみでゆっくりと成熟し、外部からの制御不能な空気の流入によって乱されないことが重要だったからである。私たちのワインは他大陸へと輸送されることも多く、長期熟成を前提とすることが多い。亜硫酸の使用量が少ない、あるいは無添加である醸造においては、ボトルの密閉性に対する管理はなおさら重要となる。

この条件を踏まえると、時間の経過とともに気密性が低下するスクリュューキャップは除外された。さらに、ボトルのねじ口部分の脆弱性や美観に欠ける点も、この選択を後押しした。ガラス栓も代替案となり得たが、その脆さと、全レンジに導入するにはあまりにも高額なコストが障壁となった。

残されたのは、何十年にもわたってシャンパーニュ地方で用いられてきた方法である。すなわち、ステンレス製のカプセルに、接着されていないポリエチレン製の内張りを組み合わせた方式である。ボトルの外観は非常に美しく、この独創的な栓を目立たせたくない場合には、人目につかないところで抜栓することも可能である。

テーブル上で開栓されたボトルの口元の見た目は、シャンパーニュのボトルと同一である。

環境面の理由から、リサイクル時にはステンレスと接着されていないポリエチレンを分別することが重要である。

私たちはこの選択に完全に満足しており、同業の生産者たちで私たちに続くものもいる。ただし王冠仕様のボトル供給量が未だ多くはない。

ワインの純粋性のためにコルクを手放す

コルク栓が広く普及したのは、二つの世界大戦の間の時代であった。それ以前、栓をしたワインを消費できたのは、ごく裕福な少数の人々に限られていた。1930年、セザール・フリックは収穫量の半分を、小型の「返却式」樽に詰め、ミュールーズやコルマールのレストランや Winstub（ヴィンストゥーブ：ワイン酒場）に販売していた。開栓して最初の週は素晴らしいワインが樽から注がれ、次の週にはまずまずの品質となり、最後には平凡な飲み物へと変わっていっただろう。

技術の進歩と生活水準の向上が相まって、現代では瓶詰めはほぼ一般化した。こうして多くのワインが、酸化や酢酸発酵による劣化から救われることになった。当時、コルクの生産地における土壌、水、空気は、今日ほど汚染されておらず、世界のワイン生産量、ひいてはコルク栓の需要も、現在よりはるかに少なかった。

酸化したワインは姿を消した。しかし一方で、過剰な数のコルク栓が、産地を問わず恒常的にワインを損なっている。「十分の一税」が再び現れ、飲めないボトルや、気づかれぬままアロマが曇り、味わにいの歪められたボトルが数え上げられるようになった。ハーフボトルやリースリングのような「感覚的」な品種、あるいは亜硫酸含有量の低いワインは、さらに大きな影響を受けやすい。

こうした「不都合」を、消費者にとっても私たち自身にとっても避けるため、私たちは 2002 年の収穫以降、コルク栓をステンレス製の王冠キャップへと切り替え

た。気密性はポリエチレン製の内張りによって確保されている。この素材は、安定性と中立性に優れていることから、数十年にわたり食品産業分野で高く評価されてきた。さらに、燃焼しても無害な水蒸気しか発生しない。

合成コルク栓は、早期消費を前提としたワインにしか適さない。2～3年を超える熟成では、ボトルごとに熟成のばらつきが現れる。これに対し、ステンレス製の王冠キャップは長期熟成に適している。テーブル上においても、スクリューキャップ付きボトルより、はるかに古典的な美観を保つ。「ポン」という抜栓音はピクニックを盛り上げるかもしれないが、ソムリエの卵たちは、開栓時に瓶内に急激な減圧を生じさせないように、音を立てずに丁寧に抜栓することを学ぶ。

偉大な醸造学者であったエミール・ペイノーは、すでに30年前、ワインの熟成にはワイン自体に含まれる酸素で十分であることを示していた。現在でも、一部の生産者は長期熟成用ワインのコルクに蝋を塗布している。これは、時間の経過とともに低下するコルクの柔軟性や気密性に伴う空気の侵入を抑えるためである。

この50年間、毎年数億本に及ぶシャンパーニュやクレマンが王冠キャップで栓をされてきた。コルク栓が用いられるのは、市場投入直前のデゴルジュマンの際のみである。ミレジメのシャンパーニュは、販売前に長年にわたり王冠キャップの下で熟成される。そのテイスティングは、王冠キャップがワインの熟成を妨げないことを雄弁に物語っている。

こうして今や、同一キュヴェのすべてのボトルが、ワイン本来の姿をそのまま表現するようになったのである。

ビオロジック/バイオナミ農法は遺伝子組み換え（OGM）を拒否する

コルマールのINRA（国立農業研究所）所長ジャン・マツソンの意見を紹介した後、『Viti Alsace』誌が、ファッフエンハイムのバイオナミのブドウ栽培家であり、

人間的・環境的課題に深く関わってきたジャン＝ピエール・フリックの立場を紹介した。

「コルマールの INRA は、OGM の試験はブドウ樹の自然防御機構に関する知識を深めることのみを目的としていると発表した。」

ジャン＝ピエール・フリック：現時点では、私は良識と良心に従っている。これまで行われてきた植物の遺伝子操作は、すべて経済的利益を満たすためのものであった。たとえば「ラウンドアップ・レディ」の技術は、まもなく公共財となるはずだったグリホサートについて、モンサントが工業所有権を維持することを可能にした。この取り組みの唯一の目的は「生きものの商品化」であり、農民から自ら食料を生み出す能力を奪うことである。これはハイブリッド・トウモロコシから始まり、その背後には、私たちが拒否する「支配」の意志がある。

私たちバイオロジック/バイオダイナミの栽培家は自立を望んでいる。これは自給自足を意味するのではない。私たちは相互依存の関係にある。相互依存は建設的なものだ。あらゆるものを商品化しようとすることで、私たちの力は奪われていく。

「遺伝学は知識のための道具でもある。それでも拒否すべきなのか。」

ジャン＝ピエール・フリック：「あなた方は OGM に反対している。つまり進歩を拒否しているのだ」と言われる。だが、テレビ的なスローガンの形を取った、この罪悪感を煽る言説の背後には、分析が存在しない。私は、地球上の生命と人間の成熟に資するものであるならば、技術的革新に賛成である。根本的に、遺伝子操作は一つのイデオロギー——自然を支配するという思想——によって動かされている。自然がこちら側にあり、私たちがあちら側にあるのではない。私たちは自然の「考える部分」なのかもしれないが、同時に自然の不可分の一部でもある。それゆえ、自然に対してより大きな責任を負っている。

「遺伝子研究を放棄すれば、経済的に立ち遅れるという懸念も指摘されている。」

ジャン＝ピエール・フリック：私は地球の市民であり、地球上のすべての農民と連帯している。試験をやめれば、他国に追い越されると言われる。だが、何において追い越されるのか。経済の規模か。環境への加害性か。基礎研究という言葉は、口実に過ぎない。私には、他にも差し迫って取り組むべき研究があると思える。たとえば新しい品種の試験や、種から育てるといった、ブドウ樹の新たな増殖方法である。1世紀前には、アルザスには100以上の品種が存在していたことを思い出すべきである。

「あなたは特に、これらの試験が栽培家に押し付けられている点を非難している。」
ジャン＝ピエール・フリック：人類の知のために基礎研究を維持することを、民主的に担保する道具が存在しない。民主的な管理を伴う法的枠組みが必要だが、それが存在しない。INRAは文書による約束を提示しているが、背後で企業グループが省庁に圧力をかけるのであれば、それには何の価値もない。

問題は国際的な次元にある。国連は諸国民が協調するために設立されたが、最も力を持つ国々からして、それは尊重されていない。環境問題もまた地球規模の問題である。民主的に管理された国際的な環境保護機関は存在しない。その結果、環境に関する無法地帯や技術が広がっている。

「最後に、潜在的リスクに備える条件が不十分だとも考えている。」

ジャン＝ピエール・フリック：私は専門家の見解に対して批判的である。彼らはこれまで何度誤ってきただろうか。アスベスト、ヴィオックス (Vioxx) などがその例である。問題は、中立的な専門家や、対立する見解による検証が非常に少ないことである。現在、科学者たちは遺伝子の安定性をめぐって議論しているが、私たちは十分な科学的根拠を持っていない。さらに不可逆性の問題もある。基盤が必要であり、時間が必要であり、上流と下流の両方を見る必要がある。

もう一つのリスクは、研究があまりにも細分化され、研究者が極端に専門化している点にある。研究者は既定の枠組みから抜け出し、各専門分野を横断する橋を架け

ることができなくなっている。多くの研究者は、自らの教育によって形作られた枠の中に囚われている。もし同時に、別の次元での学びを求めなければ、与えられた鋳型の中で身動きが取れなくなる。

ゲーテが示した、鉱物界・植物界・動物界におけるアナロジーは、彼らにとって有益であろう。

ブドウ畑での冬季作業

私たちは、霜がそれほど強くなく、かつ降雨のない時期を選び、12月からブドウ樹の剪定を始める。剪定は3月中旬まで続く。可能な限り、ビオディナミ農法においては、月が下降する時期に剪定作業を集中させている。

剪定は三つの段階に分かれる。

樹体の観察

前年に与えた負荷（芽数）と、そのヴィンテッジ特有の気候条件に対して、ブドウ樹はどのような生育を示したのか。

解釈と判断

前回の収穫において、成熟度と収量が目標に合致し、かつ樹勢が十分であった場合には、同じ負荷（芽数）を維持する。前年に干ばつや雹害があった場合には、芽数を減らし、より短く剪定する判断に至ることもある。

実際の作業

剪定の判断においては、樹液の流れをできるだけ直線的に保つことを考慮しなければならない。これは、木部の嫌気性菌であるエスカ病の発生を防ぐためである。エスカは水分供給の悪い部位に定着し、やがて株全体を締め上げるように広がっていく。

不要なすべての枝は電動剪定ばさみで切除する（作業者は小型バッテリーを背中に背負っている）。品種によって異なるが、1株を剪定するのに5～10回の切断が必要である。1日に約700株を剪定すると、切断回数は5000回を下らない。電動剪定ばさみは、手首の腱鞘炎を防ぐうえで非常に重要なのだ。

剪定後の樹形の最終的な美しさは、剪定者の個性に左右される。将来の気候リスクに不安を感じているのか。樹の最終的な美しさを重視するのか。エスカ病のリスクを最大限遠ざけたいのか。あるいは樹を若返らせたいのか。その考え方が、剪定結果に表れる。

剪定に付随する作業も数多く存在する。切り落とした枝は、仕立て用のワイヤーに引っかかったまま残るため、それを外さなければならない。枝の長さは1m以上になることもある。ワイヤーから引き抜きやすくするため、枝を縦方向に1～2回切断し、取り外した枝は、畝の中央に集める。地面が凍結している時期を利用して、地面に落とした枝を粉碎する。これにより土壌の踏圧を防ぎ、木質部の細断が進み、植生期のあいだに土壌とその微生物によって「消化」されやすくなる。

一方、解凍期には、折れた支柱の交換や、地中に残った支柱の先端の除去を行う。切れたワイヤーの交換や補修、畝の端で引き抜かれた固定具の修復もこの時期に行う。



そして枝の結束が、冬季作業の締めくくりとなる。春に新梢が仕立て面に沿って伸びるよう、結果枝を弓なりに曲げて固定する。また、まだ華奢な若木の幹は支柱に結び付けて補強する。

瓶詰め工程

私たちのワインは、大型のオーク樽（フードル）で9～12か月間熟成され、その間、亜硫酸は一切添加されない。この工程では木材の多孔性を通じて、ワインはゆっくりと空気に触れ、外界との間で不可欠なガス交換が行われる。頻繁なワイヤージュ（蒸発分を補うためにワインを継ぎ足す作業）が必要であること自体が、このプロセスの重要性を物語っている。こうした現象は、ステンレスタンクでは起こらない。

フードルでの熟成を終えると、私たちは瓶詰め前の準備段階に入る。外部の瓶詰め業者には依頼せず、自社で行うことで、業者の移動コストを正当化するために、すべてのワインが準備できていない段階で大量の連続瓶詰めに強いられることがない。自社設備を持つことで、瓶詰めの時期を分散させ、最適な瓶詰の日を選ぶことが可能となる。

私たちは、月が下降軌道にある日（黄道に対して）、かつビオディナミカレンダーにおける「花」または「果実」のインパルスを持つ星座の前を通過する日に瓶詰めを行う。ろ過をする場合、瓶詰め前日にはセルロース製フィルタープレートを装填し、瓶詰め設備およびフィルター全体を蒸気で殺菌する。ワインの本質やバランスを損なわないことが極めて重要である。目の粗いセルロースプレートは、ワインの繊細さや輝きを損なう可能性のある粗大な成分のみを取り除く。

残糖を含む一部のキュヴェのみが、瓶詰め時に最小限の亜硫酸を添加されるが辛口に仕上げられたワインには添加せず、「Purs Vins：ピュール・ヴァン」として仕上げられる。

それまで植物性の器であるフードルの中、数千リットルという容量で行われていたエネルギーの交換や循環は、瓶詰め後には鉱物的な器である 0.75L のボトルの中限定される。ここから新たな段階が始まり、それはワイン自体に含まれる酸素とともに、徐々に進行していく。木樽熟成中には求められていた外部からの空気供給は、この段階ではもはや望ましくない。むしろ外部から酸素が入り込めば、特に亜硫酸を添加していない場合、コルクの多孔性の違いによって不均一かつ早期にワインを老化させてしまう。

このため私たちは、瓶内熟成の過程で起こり得る、制御不能な空気の侵入を防ぐ目的で、ステンレス製カプセルを選択している。

ワインの芸術的本質

ここでは、アルコールが人体に及ぼす生理的影響や、アルコール依存へと至る社会的・経済的・文化的要因については扱わない。これらの側面については、すでに多くの記事や書籍が存在する。本稿が扱うのは「ワイン」である。アルコールを含み、なおかつ約 300 種類もの成分を内包する、植物由来の生きた液体としてのワインである。

「ワイン＝アルコール」という捉え方は、きわめて狭い視点であり、文化の広がりや無数の技術的知見を覆い隠してしまう。集団的な次元においては、「禁酒すべきか」という問いよりも、「ワインの質とは何か、ワインはどのような役割を果たすのか」という問いのほうが、はるかに今日的である。禁酒は個人の選択に属する問題だからだ。

ブドウ樹とワインの歴史はきわめて古い。

多くの聖書の記述がワインについて言及している。旧約聖書における最初のブドウ栽培家であるノアの酩酊の逸話、新約聖書の福音書における聖餐やイエス・キリストのたとえ話は、その代表例である。ギリシャ神話におけるディオニュソス、ローマ世界におけるバッカスはいずれもワインの神であり、二つの文明において重要な位置を占めていた。ローマ人はトリーアに至るまで、ヨーロッパ全域にブドウ栽培

を広めた。修道院が栄えた黄金時代には、修道士たちが多くの景観を形づくった。彼らは卓越した直観力を備え、土地と太陽の力が最大限に高揚される斜面に、最高の品種を植えた。今日の多くのグラン・クリュは、彼らの遺産である。

さらにもう一つの重要な節目として、発酵研究を終えたパスツールが「ワインは最も健康的な飲み物である」と宣言したことが挙げられる。当時、農家の堆肥が井戸の近くに置かれていたため、水は微生物学的に疑わしく、時には有害でさえあった。裕福な家庭では、新生児に銀製の杯を贈った。離乳後の子どもはまだワインを飲めないため、その杯に注がれた水は銀イオンによって殺菌されたのである。20世紀初頭には人口の大半が農村部に暮らし、職人や農民は肉体労働に従事し、食事も質素であった。アルコール度数が低く酸の高いワインは、当時、エネルギー源としての栄養補助食品の役割を果たしていたのだ。

ワインの機能は、時代とともに絶えず変容してきた。

ギリシャにおける聖なるワイン、ローマにおける軍隊や酒宴のワイン、修道院の典礼用ワイン、さらには16～18世紀の薬用ワインへと姿を変えてきた。20世紀初頭以降、一人当たりのワイン消費量は、肉体労働の減少とともに着実に減っている。平均的な消費曲線は、座業や事務労働の増加、糖分や動物性タンパク質の摂取増加と反比例している。語彙そのものも変化した。「日常消費用ワイン」という言葉はほとんど使われなくなり、「テーブルワイン」という呼称も次第に姿を消しつつある。ヴァン・ド・ペイは、現在ではワイン階層の基盤を成し、それぞれ固有のアイデンティティを持つようになった。匿名性から解放されたことで、より意識的なテイastingが可能となったのである。たとえばコトー・ド・セーズのヴァン・ド・ペイは、セーズ川沿いの特定の土地で育ち、唯一無二の景観を背景としている。かつて日常飲料であったワインは、祝祭の飲み物へとその位置づけを変えた。

ルドルフ・シュタイナーは、いくつかの講演の中で、古代におけるアルコール飲料の役割について語っている。当時、人類はまだ「頭を天に向けて」生きており、ア

ルコールは、人間がしっかりと大地に足を下ろし、物質世界と向き合うための助けとなっていたという。

しかし現代において、私たちはあまりにも物質的・技術的な世界に深く入り込み、民間・軍事の両面で原子核を破壊し、さらには生物の細胞核にまで他種・他界の遺伝子を導入するに至った。こうした「侵犯」は、地球上の生命をこれ以上損なわないためにも、精神的次元へとより意識的に向かう必要性を示している。

物質主義はブドウ栽培にも影響を及ぼし、1960年代には機械化、化学肥料、農薬によって生産性の時代が到来した。1968年5月の社会的衝撃の後、当初は控えめに、そして狂牛病やダイオキシンといった数々のスキャンダルを経た今日では、ほぼ必然的に、特にバイオロジックやバイオダイナミに取り組む新世代の生産者たちが、意識的に技術の伝統を取り戻そうとしている。彼らは自らが耕す斜面の土壌に生命を取り戻し、神話的かつ芸術的次元を帯びた「生きたワイン」を育て上げようとしているのだ。彼らはブドウを手摘みで収穫し、補糖を行わず、選別酵母、醸造用添加物、不要な技術を放棄することで、それぞれのワインの起点にある唯一無二の果汁の質の透明性を守っている。

ワインの表現力、繊細さ、輝きは、ブドウ樹が根を下ろす土壌を表現する能力と、気候の可能性を受け取る感受性から生まれる。剪定、耕起、芽かき、仕立て、収穫といった介入が、人の直観に導かれて行われるほど、ブドウ樹はその二重の本性において力を発揮する。

- ・地下深くへと根を伸ばし、無数の微生物に囲まれながら岩を肥沃にし、岩を土へと変えていくこと
- ・枝葉がよりよく空を受け止めることで、宇宙と、その年特有の気候の個性とより親密に結ばれていくこと

ブドウ樹は、テロワールの不変性とヴィンテッジの気候変動性が出会う坩堝なのだ。

その果実の中で、ブドウ樹は二重の超越を完成させる。岩の深く暗い鉱物的世界を、未来のワインに宿る明るく揮発的な香りへと解放し変容され、季節の光はワインの熱へと凝縮される。

ワインの真の本質は美的なものであり、芸術の境界線上にある。絵画、彫刻、音楽が雰囲気や調和を表現するように、ワインの香りと味わいは、私たちの嗅覚と味覚に語りかけ、その起源と調和を明らかにする。

では現代社会において、こうした質的要求から生まれたワインは、どのような貢献を果たし得るのだろうか。

西洋社会の権力者たちは、テレビ、ラジオ、扇情的な報道といった「メディアという安価なドラッグ」を大量に供給し、何も深めず、物事に真に向き合うこともない、従順な「サーファー的人間」を生み出している。ますます情報化が進むこの社会は、労働や人間関係を二元的な次元へと押し込め、孤立と乾燥を深めている。

このような状況において、各ワインに固有の芸術的本質を探る、意識的で共有されたテイस्टィングは、人間関係に対してほとんど治療的とも言える意味を持つ。芸術的なワインは、冷たく陰鬱な電子的孤立の世界に、光と温もりをもたらす。しかし、あらゆる薬と同様に、それが治療的であり得るのは適量においてのみである。その境界線——美的探求と内的な修練から、単なる「肉体的な快樂」へと移行する点——をどこに引くかは、個々人の意識と意志に委ねられているのだ。