



## Pierre Frick ピエール・フリック



フリック家はアルザス南部ファッフェンハイム村において12世代にわたりブドウ栽培を続けてきた。当主のジャン=ピエール・フリックは妻シャンタルと共に12haの畠を管理。ジャン=ピエールは両親とともに1970年にバイオロジック栽培に踏み出し、1981年にはバイオダイナミックへと舵を切った。その選択は流行でも戦略でもなく、「農業とは何か」「なぜワインなのか」という根源的な問いへの応答だった。

畠は石灰質を主体とする10以上の区画に点在し、下草を残し、耕作は最小限に抑えられる。栽培的アプローチの目的は収量を削るためではなく、畠が自ら均衡を取り戻すまで待つことであり、セラーでも同じ姿勢が貫かれる。野生酵母による発酵、添加物を排した醸造、数世代に渡り使われてきたフードル。1990年代からは瓶詰まで亜硫酸を加えない試みも続けてきた。フリックのワインに派手さはない。その静けさの奥には、時間と自然への深い信頼があり、その姿勢こそがこのドメーヌの搖るぎない核である。

	◎ Crémant d'Alsace - sans sulfites ajouté クレマン・ダルザス サン・シュルフィット・アジュテ			備考
畠	品種：ピノ・ブラン、オーセロワ他 ※品種構成はVTにより異なる	醸造	①メトード・アンセストラル ②遅れて収穫した糖度の高いブドウ果汁を、瓶内二次発酵用の糖分とする。 ③メトード・トラディショナル。	
	◎ Pinot Blanc ピノ・ブラン			備考
畠	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	醸造	約3週間のアルコール発酵 オーク樽で5ヶ月間の熟成	
	◎ Riesling (旧 Riesling Bihl ) リースリング (旧リースリング・ビール)			備考
畠	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壤	醸造	11ヶ月間アルコール発酵 オークの大樽でシユールリーしながら 16ヶ月間熟成	

	<p style="text-align: center;"><b>○Riesling - Rot Murlé</b> リースリング ロット・ミュルレ</p>				備考	<p>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 style="text-align: center;"><b>○Riesling - Vorbourg Grand Cru</b> リースリング フォルブルグ・グラン・クリュ</p>					<p>フォルブルグ=城の前にある（アルザス語）という名の通り、ルーファック村のイサンブルク城の前にあるグラシ・クリュ。地域全体で見ても、日照時間が多く、果実が熟しやすく、出来上がるワインの熟成ポテンシャルが高い。</p>
	<p style="text-align: center;"><b>○Riesling Macération - Vorbourg Grand Cru - sans sulfite ajouté</b> リースリング・マセラシオン フォルブルグ・グラン・クリュ サン・シュルフィット・アジュテ</p>				備考	<p>フォルブルグ=城の前にある（アルザス語）という名の通り、ルーファック村のイサンブルク城の前にあるグラシ・クリュ。地域全体で見ても、日照時間が多く、果実が熟しやすく、出来上がるワインの熟成ポтенシャルが高い。2020年より生産を開始した、リースリングのマセレーション。</p>
	<p style="text-align: center;"><b>○Voyages - sans sulfite ajouté</b> ヴォワイヤージュ サン・シュルフィット・アジュテ</p>					<p>複数品種、時には複数ヴィンテッジをアッサンブラーージュして造るキュヴェ。このアッサンブラーージュから造られたワインは、テロワールの空間と時間の旅に誘うことから、voyage=旅というキュヴェ名を連想し名付けた。醸造方法は毎年変えるつもりで、マセレーションすることもある。2022VTはダイレクトプレス。</p>
	<p style="text-align: center;"><b>○Gewurztraminer Macération - sans sulfite ajouté</b> ゲヴュルツトラミネール・マセラシオン サン・シュルフィット・アジュテ</p>				備考	<p>白ワイン用よりも熟度の高いゲヴュルツトラミネールを使用。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を感じられる。</p>

	○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ので、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	ステンレスタンクで1週間マセレーション 大樽で7カ月間熟成			
	○Pinot Gris Macération - Vorbourg Grand Cru - sans sulfite ajouté ピノ・グリ・マセラシオン フォルブルグ・グラン・クリュ サン・シュルフィット・アジュテ				備考	フォルブルグ=城の前にある（アルザス語）という名の通り、ルーファック村のイザンブルク城の前にあるグラニ・クリュ。地域全体で見ても、日照時間が多く、果実が熟しやすく、出来上がるワインの熟成ポテンシャルは高い。
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	8日間全房マセレーション オークのフードルで6カ月間熟成			
	○Pinot Gris Macération - Rot Murlé - sans sulfite ajouté ピノ・グリ・マセラシオン ロット・ミュルレ サン・シュルフィット・アジュテ				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。
畑	品種：ピノ・グリ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	7日間全房マセレーション 大樽で7カ月間熟成			
	●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	畠名の示す通り“急な斜面の丘”に位置する畠。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°C。
畠	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	除梗せず、ステンレスタンクで10～15日間マセレーション 22日間アルコール発酵 大樽で11カ月間醸造			
	●Pinot Noir - Physalis - sans sulfite ajouté ピノ・ノワール フィザリス サン・シュルフィット・アジュテ				備考	Physalis=ホオズキの咲く畠からの單一区画キュヴェ。フレッシュな果実味が前面に出るよりも、スパイス、タバコ、カシス、スマーカーした肉などのアロマがあり、しなやかなタンニンのソフトな口当たりのワインができやすい区画。突出した鉢物感よりも美しいバランスとエレガントが特徴。 以前は区画の名を冠さないピノ・ノワールにブレンドしていたが、樹齢も落ちてきているため、2020VTからは分けて瓶詰めしている。
畠	品種：ピノ・ノワール100% 位置：東向き (ロット・ミュルレの丘に隣接) 土壌：レスを含む粘土石灰質	醸造	一週間全房発酵 古い大樽で10カ月間熟成			