









## 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の畑を管理。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。畑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、畑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揺るぎない核である。

	<b>◎Crémant d'Alsace - sans sulfites ajouté</b> クレマン・ダルガス サン・シュルフィット・アジュテ		近年フリックのクレマンはVT毎のブドウの状態を見て、“瓶内二次発酵”の手法を変える。19VTまでは①メトード・アンセストラル、20VTは②、21～24VT③メトード・トラディシヨネル。というように造り分けている。
畑 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・トラディシヨネル。	備考	
	<b>○Pinot Blanc</b> ピノ・ブラン		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。
畑 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か月間の熟成	備考	
	<b>○Auxerrois - sans So2</b> オーセロワ		2区画 (Gallbüh : ガリュブールと Carrière : カリエール) のブドウを使用したキュヴェ。
畑 品種：オーセロワ100% 植樹：1973年、1997年 位置：標高200m東向き、300m東向き 土壌：レス土を含む粘土石灰質土壌、マール・砂岩・粘土質土壌	醸造 約3週間のアルコール発酵 オーク樽で5か月間の熟成 マセレーションなし 大樽で発酵 大樽で8か月間熟成 熟成後にアッサンブラージュ	備考	

	<p align="center"><b>○Riesling (旧 Riesling Bihl)</b> リースリング (旧リースリング・ビール)</p>			備考	<p>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。そのため、先の約5年間は“Bihl”の呼称が外れる。</p>
	畑	<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>	醸造		
	<p 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>
	畑	<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>	醸造		
	<p 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>			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ザンブルク城の前にあるグラン・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、出来る上がるワインの熟成ポテンシャルは高い。</p>
	畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1988年 位置：標高270m、南向き 土壌：石灰質</p>	醸造		
	<p 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ザンブルク城の前にあるグラン・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、出来る上がるワインの熟成ポテンシャルは高い。2020年より生産を開始した、リースリングのマセラシオン。</p>
	畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1988年 位置：標高270m、南向き 土壌：石灰質</p>	醸造		
	<p 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>			備考	<p>複数品種、時には複数ヴィンテージをアッサンブラージュして造るキュヴェ。このアッサンブラ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、マセラシオンすることもある。2022VTはダイレクトプレス。</p>
	畑	<p>品種：シャスラ2/3、ミュスカ1/3 植樹：シャスラ1980年代、ミュスカ1970年代 位置：シャスラ、ミュスカともに東向き 土壌：粘土石灰質</p>	醸造		

	<p align="center">○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</p>		<p>白ワイン用よりも熟度の高いゲヴュルト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が感じられる。</p>
<p>煙</p> <p>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</p>	<p>醸造</p> <p>7日間全房マセレーション 16日間アルコール発酵 オークのフードルで7か月間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">○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</p>		<p>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、品種固有のアロマも濃く、複雑。</p>
<p>煙</p> <p>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、</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで1週間マセレーション 大樽で7か月間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">○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</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ザンブルク城の前にあるグラン・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。</p>
<p>煙</p> <p>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</p>	<p>醸造</p> <p>8日間全房マセレーション オークのフードルで6か月間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">○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</p>		<p>区画名は“赤い壁”を意味する。ストラズ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>煙</p> <p>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）</p>	<p>醸造</p> <p>7日間全房マセレーション 大樽で7か月間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●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</p>		<p>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℃。</p>
<p>煙</p> <p>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</p>	<p>醸造</p> <p>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か月間醸造</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●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</p>		<p>Physalis=ホオズキの咲く畑からの単一区画キュヴェ。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、スモーク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得意な区画。突出した鉱物感よりも美しいバランスとエレガンスが特徴。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、樹齢も落ち着いてきたため、2020VTからは分けて瓶詰めしている。</p>
<p>煙</p> <p>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</p>	<p>醸造</p> <p>一週間全房発酵 古い大樽で10か月間熟成</p>	<p>備考</p>	