

香港で生まれ、ロサンゼルスで育ったステフ・イムは、ロサンゼルス的高级レストランでソムリエとしてワインのキャリアをスタートさせました。彼のワインへの情熱はすぐに彼を北カリフォルニアのレイク郡地域へ向かわせ、そこでワイン造りを学び、その後ヨーロッパに渡った彼は様々なワイン展示会に参加し、イタリア各地のワイナリーを訪ね歩きました。



ステフがヨーロッパでワインメーカーとしての将来を追求するためにサービス業での仕事に区切りをつけ、この地域と火山のエネルギーに対する魅力に突き動かされて、最終的にシチリア島のエトナ山にたどり着くまでに長い時間はかかりませんでした。

ステフは2015年に自身のワイナリー、アジエンダ・アグリコラ・シャラを設立し、エトナ山の多様な土壌と標高を表現する樹齢の古いブドウの木からオーガニックでナチュラルなワインを生産する事に重点を置いています。ステフが彼のワイン造りの旅とエトナのナチュラルワインシーンについて語ります。

(インタビュー 2022年)

—ステフ、どうやってワイン業界に入ったんですか？

ステフ・イム: はい、私はソムリエとしてキャリアをスタートしましたが、実は最初の仕事はバーテンダーでした。18年前、ロサンゼルスでの事です。

—それで、あなたはLAで働き、仕事の合間にワインをテイastingしていました。当時はどんなワインに夢中でしたか？

私は既にソムリエとしてのトレーニングを受けていて、ワインは何でもテイasting出来る様になっていたもので、何に対してもオープンでした。こだわりも何もありませんでした。とにかく私はテイastingの訓練をし、味覚を鍛えなければなりません。だから私たちは1日におそらく60~100本のワインをテイastingしていたと思います。それはほとんどの場合、ブラインドでした。

—それではさっそく火山のワインについて伺います。火山のワインに興味を持ったきっかけは何ですか？

ソムリエたちの中でテイastingのグループがありました。そのグループの名は「コート・オブ・マスター・ソムリエ」。その中で試験の前にしばしば一緒に過ごすグループができました。そこで私たちは味覚を訓練するためにたくさんのワインを試飲することになりました。私たちは持ち寄ったワインでお互いに挑戦しました。そして私はそこで驚かされる事ばかりでした。なぜなら、ワインをブラインドでテイastingするのですが、何度もそれで騙されたからです。ほぼ間違いなく私がピノ・ノワールだと思っていたものが、実際にはネレッコ・マスカレーゼかテネリフェ島のバボソ・ネグラだったことが判りました。こうした経験が私を火山のワインという定義、その考え方に引き込まれた理由です。「すごい」と思いました。その進化には、今日に至っても本当に驚かされます。そして、火山性土壌から作られるワインは非常に多面的で、テイastingをするたびにその印象は深まるばかりです。だから私はそれに本当に魅了されています。



私がワインメーカーのキャリアをスタートしたのは、2008年にカリフォルニア北部でそのチャンスを得た時でした。私はそこから何人かの人々の下でワイン造りについて学び始めましたが、当時私はLAからずっと北、ナパやソノマ・コーストといったおなじみの産地ではない北カリフォルニアまで車で往復していました。

それはレイク郡地区と呼ばれる地域でした。そこにはコブ山という山があり、そこで私はワイン造りを始めました。もちろん、何人かの指導を受けながらです。実は長くなりますが面白い話があります。私はソムリエでしたのでたくさんのワインをテイastingする機会があり、あるサンフランシスコのワインイベントに参加しました。私の記憶が間違っていなければ、それは2007年だったと思います。それはファミリー・ワインメーカーズというワインのイベントで、小規模な家族経営のワインメーカーが集まったイベントでした。たまたまそこで「3000」というワインを試飲しました。私はそのワインを飲んだ時、「とんでもない。これはカリフォルニアワインじゃない!」と言いました。2007年の時点では、私はそれほど幅広い味の知識を持っていませんでした。そして、そこに何かカリフォルニアワインの味わいではないものを見つけたとき、それは私を完全に興奮させました。私は少々驚きました。そこで私はそこにいた男性に「これは一体どこのワイン? カリフォルニア産じゃないでしょう。」と尋ねました。彼は「いいえ、これはカリフォルニア産のワインです」と言いました。「それに、この味がシラーであるわけがない。」「これはシラーです。」と彼は私に言いました。それで私は完全に、何かよくわからないままそれに驚きました。そして彼は私に、「このワインは3000という名前ですが、それはレイク郡の標高3000フィートの場所で作られているからです。」と言いました。私は「うわー、これは私が今まで味わった中で最も高い畑のワインだ」と叫びました。カリフォルニアにいた当時、標高1500フィートや1200フィートを超えるものは聞いたことがありませんでした。それはおそらくナパヴァレー側で最も多く見つかる場所です。当時私はエノテカのワインディレクターだったので、すぐにこの人に注文をしました。すると彼は、ぶどうは別の栽培農家から調達していて、だから農家と一緒にワインを造っているようなものだと言いました。

—何があなたをそういう気にさせたのですか？

「すべてを投げ出して、自分でワイナリーを立ち上げて頑張るんだ」と。

レストランやサービス業で働くと、夜中の3時か4時まで家に帰れないので、それでうんざりしたんです。そして、ついにタオルを投げて、「休みを取るよ」と言ったんです。休みを取って、一人でヨーロッパに飛びました。ここじゃなくて、イタリアにね。そして、そしてあらゆるワインの展示会に行き、あらゆるワイナリーを訪ねました。2010年のことです。

それが私の始まりです。そしてここ(エトナ)に来て、シチリアの他の場所にもいくつか行きました。そして、もちろんこの場所に魅了されました。火山、活きている火山が私の心をとらえたんです。無意識のうちに、私は火山のワインに夢中になっていました。だから旅の最初にここに立ち寄ったんです。そして、ワイナリーで働ける人間を探している人に出会いました。私は一旦アメリカに戻り、それからフランスに渡ってワイン造りの仕事に就きました。

—南フランスですよ？そこではどんなぶどうを扱っていたのですか？

タナというブドウです。そこは100%タナだけでした。

—フルボディでかなりタンニンの強いワインですよ。

確かに。私はそれが大好きなのですが、その理由の1つは私が紅茶が好きだからです。以前ロサンゼルスのレストランで紅茶をサービスしていた事があったので、紅茶のニュアンスを持ったこのブドウを気に入り、「これは興味深いブドウで、寿命が長く大きな可能性を秘めている」と感じました。その後私は12カ所ほど各地のワイナリーを回ったのですが、たまたまエトナで1990年にワイナリーを始めたというベルギー出身のある男性に出会いました。

ーフランク・コルネリッセンの事ですね。エトナのワインについて語る時、誰もが話題にする人物です。

彼やエトナ山周辺の自然派ワインについて少し話していただけますか。

まず、フランクは素晴らしい人で、2010年に初めてここを訪れた時に、間違いなく私にインスピレーションを与えてくれました。彼は、その旅行中に私が出会った最初の数人のうちの1人です。またその時サルボ・フォティにも会い、カルダラーラ近くの場所を案内してもらいました。当時彼のカンティーナはランダッツォの近くにありましたが、実際は、パッソピッチャーロにより近かったと思います。12年前のことですが、彼らは私にとって非常に刺激的な存在です。なぜ彼らがここに来てー特にフランクがこのあたりに来たのは1999年か2000年頃ですー当時は廃墟とみなされていたこの土地に着目し、ここを選んだのか。それは私に驚きと感動を与えました。バローロやトスカーナやブルゴーニュのような場所に行く代わりに、何かが私の目を開かせたのです。

ーこの山にはフランクのような人々を魅了する何かとても刺激的なものがありますよね。ではもう少しフランクについて、そしてベルギーのような場所での生活を捨ててこの山に惹かれる人々について話して頂けませんか。火山の力、ここでワインを造る動機についても。

それはエネルギーです。ポジティブなエネルギーだと思います。そして、フランクがもともと非常に味覚が優れていることも理由の1つです。私が知る限り、彼は以前はワインメーカーではありませんでした。私の記憶が正しければ、彼の家族はワイン商、輸入業を営んでいたと思います。ですから、彼は非常に味覚が優れており、これらの地域をすべて知っていたと思います。彼は間違いなく、どこでワインを造るかをあれこれ調べていたと思います。彼はどこを調べればよいかを知っています。私が言いたかったのは、どの場所が良質のワインを造る可能性があるかを知る事が重要だということです。

ーでももっと具体的に言うならば、フランクは母国を離れて火山に移り住み、ワインを造るというクレイジーな事をしただけでなく、「ナチュラルワインを造る」と言っていました。

ナチュラルワイン自体はもっと前にフランスで起こった革命でしたよね？ 確かそれはロワール川の近くで、90年代の初頭ー93年か94年当時、ニコラ・ジョリーによって起こされた大きな革命だと覚えています。

ーエトナ山で造られるナチュラルワインと、エトナ山で造られる一般的なタイプのワインの違いをどう説明しますか？ワインを自然に造ることで、その本質にどのような影響があると思いますか？

私にとってそれはとても重要なことだと思います。それが私が選んだ道です。それが私が信じている事、それはナチュラルワインを造る事です。それが私が実践している事です。私の信念です。というのも、まず第一に、私たちが自然派ワインを実践していないのであれば、自然派ワインを造っていないのであれば、このような場所に来る意味があるのだろうか？と思うからです。私の言っていることがおわかりですか？その理由はワインにオリジナリティ、環境、テロワール、標高、植物相、微生物を盛り込みたいからです。ナチュラルにならなければ、それはできません。「このワインはエトナ山産です」などと言いながら、大量の化学物質や大量の薬剤を使っているのです。そして、それはブドウや果汁の中に生きて



いるものをすべて殺してしまうようなものです。ですから、私はこれを本物だとは思いません。これはあくまでも私の個人的な意見です。エトナ、バローロ、ジュヴレ・シャンベルタン、あるいは私が働いていたマディランなど、どこの産地であれ、ワインが自ら語る事が重要です。介入しすぎると、ワインはその個性を失っ

てしまいます。ですから、自然なワイン造りをしたいのであれば、この点を考慮しなければなりません。ここエトナであれどこであれ、すべてを自然の摂理に則って行わなければ、その土地の真髄を本当に理解する事はできません。

ーエトナのワインコミュニティについて少し話して下さい。シチリアは何世紀にもわたってさまざまな文化に征服され、（現在に至るまで）支配されてきた場所であるように私には思えます。

ここ 10年、15年の間に世界中から多くの人がここに来ているのは良いことです。そして、誰もが独自のアプローチを持っていると思います。私のアプローチは、先ほども言った様に、より自然なものに惹かれた事に基づいたもの。スタイル、ブドウ、品種、土地の特徴をワインに反映させるという考え方です。他の人は独自のアプローチ、つまりワイン醸造のスタイルで表現する人もいるでしょう。そして、ネレッコ・マスカレーゼの最高のもを引き出そうとここに来る人もいるでしょう。つまり、誰もが独自のアプローチを持っているのです。私はそれは素晴らしいと思います。ただ1つの次元にすべてを集中する以外により良いことはありません。前にも言いましたが、それが皆がここに来る理由の一つです。多文化、火山、土壌です。そして私にとって、多様性のある土地、高度の多様性のある土地を見つけることは非常に重要だと思います。なぜなら、今は気候変動の時代ですから、高度が一つの要素になるのです。ワインメーカーがそのことに気づいているかどうか、あるいはエトナという名前だけでここに来るだけなのかはわかりませんが、私にとってはそれが非常に重要な役割を果たしていると思います。そもそも私がここに来た非常に重要な理由は、活火山があるだけでなく、異なる高度を選ぶことができるからです。そのため、ワインにまったく異なる特徴が加わります。同じブドウを使っても、異なるスタイルのワインができます。それが私を魅了するのです。

ー気候についても少し話していただけませんか。

ここは地中海性気候ですが、アルプスに近い気候である様に思われます。

間違いなくアルプスです。今いるこの場所は間違いなくアルプスです。ここはとても寒くなります。ほんの数日前は、気温が2度か3度しかありませんでした。日中ここで作業していたときも、3度くらいでした。ですから、夜間の気温がどうなるかはご想像のとおりですが、でも成熟期、つまり開花後の7月、8月、9月は、十分許容できる気候です。日中は、十分な日光が当たります。そして夜間はぐっと気温が下がりますが、霜が降りるほど冷えることはありません。わかりますか？このような気候は、ブドウの木にとってとても厳しいものです。非常にストレスがかかります。しかし、ある意味では非常に良いことです。これによって非常に良いフェノール化合物が生成され、ブドウは非常に良い色になり、非常にピュアで、バランスの取れた酸味が生まれます。

ーこちらのブドウ園について少し話して頂けませんか。



この場所は標高 1180メートルです。そのため、このワインは 1200メートルと呼んでいます。この部分は山の下にある他の部分とはまったく異なります。ブドウにはいつもフレッシュな風味があります。透明感があり素晴らしいです。重さもありますが、ほとんど感じるか感じられないかという程度の重さです。これがこの土地のスタイルです。香りはフルーティーで、ブルゴーニュに似ていますが、火山の香りが漂い、ミネラル感があり、ルバーブ、ストロベリーや野生のベリーの様な非常に興味深い香りです。土の色を見てください。このブドウ園は、他のブドウ園よりもずっと銅の様な色で砂っぽいのです。耕した後の土地を見ると、砂がとても細かいことがわかります。まるで砂浜の様です。他との違いは、砂地なので保水性が非常に高いことです。

ここは標高の高い所にあるので、土地に湿気が絶対に必要です。風が吹くと、しばしばかなり乾燥する事があるからです。標高が高いせいで風が強く、季節によっては乾燥してしまいます。

—ここにはフィロキセラ以前のブドウの樹がありますよね？ かなり古いブドウの樹もあります。

あなたのブドウの樹について少し話していただけませんか。

ああ、そうです。古い樹がたくさんあります。私がおここにきた理由の1つは、2014年に旅行でおここに立ち寄った際に、この土地が手に入ると聞いてすぐにオファーを出した程、この場所に他に比べられるものが無かったからです。火山があるからだけではなく、高い標高、そして標高の多様性があったからです。また、古いブドウの樹はとても...とても古いです。私たちはそれをフィロキセラ以前のブドウの樹と呼んでいますが、この人々はそれをピエテ・フランコと呼んでいます。ピエテ・フランコは「元の台木」を意味します。彼らそう呼ぶのは、それがフィロキセラが起こる前のものだからです。つまり、1880年か1890年頃に植えられたということです。とにかく、それがここにはたくさんあると気づきました。プロのソムリエとして、私は古いブドウの樹にもとても興味があります。品種や火山のものかどうかにかかわらず、古いブドウの樹から造られたワインなら何でも興味があります。それらは世界中にそれほど多くはないから、とても特別なのです。その様に希少な古い樹を、そしてエトナ山のあちこちに散らばっている古い樹を見つけることができるのは、ワインメーカーにとってまさに夢のようなことです。そう言うおきます。私にとっては、そのようなものを見つけると、「やった！ここが私のいるべき場所だ。他の場所には行かない。ブルゴーニュのグラン・クリュの畑をくれると言われても、もう忘れていい。こここそがその場所だ」と思うのです。この場所は素晴らしいワインを造る可能性があり、ブルゴーニュのグラン・クリュに匹敵すると思います。ジャンシス・ロビンソンは2008年にこの場所をブルゴーニュと比較しました。彼女はエトナが地中海のブルゴーニュであるという記事を書きました。あなたはその記事を読んだことがありますか？



ネレツォ・マスカレーゼはこのような環境にあるため、ある意味ピノ・ノワールの特徴を持っていますが、もちろん、年によっても異なります。収穫時期やその年の気候パターンによって異なります。しかし一方で、ブドウにはネツビオーロの様な特徴や感触があり渋みがあり、若いネツビオーロの持つ華やかさがあります。

—古いブドウの樹が特別なのはなぜですか？

古いブドウの樹は素晴らしいです。ワインに力強さを与え、成熟期や収穫期にどんな天候にさらされても問題ありません。根が地中深くまで伸びているからです。ご存知の様に、古いブドウの木ほど根が深く伸びます。そのため、悪天候のときには非常に役立ちます。収穫全体が台無しになることはありません。深く伸びた根はブドウの木を支え続けることができます。より高品質のブドウを生産することができます。言い換えれば、古いブドウの木はよりバランスが取れているということです。ほとんどの場合別個の発酵を行っており、古いブドウの木は実験室で分析すると、pH、酸度などの点で常にはるかに優れたバランスを示しています。ですから、ワインメーカーである私にとって、古いブドウの樹がある場所をすべて見つけることができれば、もう言う事はありません。ワインメーカーとしての私の仕事がずっと楽になります。

—標高 1200メートルのこの畑に植えられているグルナッシュについて話して頂けませんか。

これはちょっと珍しいですよ？エトナ山のとても標高の高い畑のグルナッシュです。

なぜここに植えられたのでしょうか？

ええ、それは私にもわかりません。100年前にこのグルナッシュをここに植えるほど賢い人がいたのでしょうか。その人が誰なのかは神のみぞ知るところです。ここには古くから住んでいた人々がいるはずですが、今ここにいる人々と何ら変わりません。4世代か5世代前の人々はとても賢く、どんな土地にどんな品種を植えるかをしっかりと理解していました。彼らは何年もかけてその知識を培ってきました。それはもしかしたら教会や修道院などと関係があるのかもしれませんが。彼らは特定の品種を育てるのに最適な場所を見つけ出したのです。正直に言うと、彼らがどのようにしてここにたどり着いたのかはわかりません。

ーでは、標高の高い畑の樹齢の古いグルナッシュの特徴について説明してください。

どんな味がするのでしょうか？

私にとって、標高の高い畑で育ったグルナッシュは、他のワインにはないフレッシュさをもたらしていると感じます。特にこのグルナッシュは、このブドウの別の側面をワインにもたらしめます。とても興味深いです。ここに来る前は、このようなグルナッシュを味わった事はありませんでした。だからこのグルナッシュは「グルナッシュだとは想像もつきませんでした」という感じだったので、少々気まずさを覚えたものです。これはとても興味深いです。とてもピュアですが、しっかりフルーツの風味も持ち合わせています。程よい厚みのフルーティさがあります。重みがありますが、同時にフレッシュさと心地良い酸味もあります。そして、この土壌と関係があると思われるミネラル感も感じられます。軽やかでありながらしっかりフルーツの風味もっています。とても興味深いワインです。ほとんどの人が共感できるグルナッシュの味とは違います。意味がわかりますか？だから私はいつもワイン仲間とのブラインドテイastingでこのワインを出しますが、ほとんどの人がそれが何なのか推測できないのです。



ーワイン産地としてのエトナの進化について少しお話してください。まずサルボ・フォティ、コルネリッセンといった先駆者たちがやって来ました。そして第二波がやって来て、あなたやエドゥアルド・トーレスのようなワインメーカーが他の場所からやって来て、エトナに独自の見方やスタイルを加えました。そして今、大企業がやって来ています。他のワインメーカーと話をしましたが、ここでは物事があまりにも速く進みすぎていて、大企業がやって来ることでエトナの個性が失われるのではないかと懸念があるのではと思いますが。

私はそのことを心配していません。なぜなら、先ほど言ったように、誰もが独自のアプローチの仕方を持っているからです。大規模なワイナリーでも小規模なワイナリーでも関係ありません。彼らはここに来て、独自のアプローチをしています。それは別々の聴衆の様なものです。そして、あなたが言った様に、私たちがエトナの名前を汚すかどうかは別として、エトナには固定されたイメージはありません。ですから私個人としては、エトナに新たな側面を与えるために、ここに来た人たちが自分のやりたいことをしてくれるのは素晴らしい事だと思っています。私はとてもオープンな人間ですし、多くの人もそうあるべきだと思っています。そして異なる側面とは、エトナに対する異なるアプローチや見方を意味します。これが私たちの成長の方法です。これは長い旅の一部です。だからこれは良いことだと思っています。

ーエトナでワインを造る事、標高の高い畑の樹齢の古い樹からワインを造る事の何が特別なのでしょうか？

まず第一に、私がここに来た理由は火山と標高、そして樹齢の高いブドウの木があったからです。ワインメーカーであれば誰もが知っている様に、この土地は、まさしくワインメーカーにとって良いワインを造るための



夢のような場所なのです。エトナ火山は昨年72回も噴火しました。つまり、常に新しい土壌、新しい表土、火山灰、岩石、その他諸々を提供し続け、それがあちこちにこぼれ落ちているのです。これを見て下さい。これは新しい火山岩です。この様な小さな岩石は雨の助けを借りて、60年、80年、100年、120年経てば、ミネラル分が分解され、土壌の一部となり、ブドウの木にとって素晴らしい土壌の成分となります。それが、私たちがこの土地で多くの処理をしない理由です。窒素を大量に添加する必要もなければ、カリウムを大量に添加する必要もない。他の地域が土の状態を戻すために絶えず添加している亜鉛やその他のミネラルも、ここでは一切添加していない。これは素晴らしい事です。ご存知の様に、他の産地では土壌改良の一環として多くのミネラルを購入して土に戻す必要があります。そのようなミネラルは、100パー

セント自然なものではありません。ほとんどの場合、人工的に生産されたものです。地球のマグマから採れるミネラルが土壌に含まれているに越したことはありません。雨と風の助けを借りれば、何もする必要はありません。そして、200年ごとに新しいミネラルを得ることができる。そういう訳で、ここは神から与えられた場所の様だと思ったのです。

—あなたのワイン造りについて少し話してください。

標高1200メートルのこの畑にはアンフォラが埋められていますね。

これはアンフォラでワインを熟成させる実験的な方法として4年前から考えていたものですが、ただアンフォラで熟成させるだけでなく、そのアンフォラをブドウがもともとあった場所に埋めるんです。輪廻転生の様なものだと思って下さい。わかりますか？ ブドウを収穫する場所での輪廻転生の様なものなのです。その土地や植物相、微生物など、そこにあるすべての要素を考慮しないブドウ、ブドウのエッセンス、その様な果物を生産するのです。つまり土地のDNAがあり、そのDNAが果実に伝わっている。つまり、ブドウはその土地のDNAを持っているということです。だから、ここで生まれたブドウを、元々そのブドウが生まれた場所に戻すというのは、いいアイデア、いい実験だと思うんです。それが全体的なアイデアです。生まれ



変わりのようにね。ここでブドウを収穫し、そのDNAはここで生まれたもの、そしてここでワインを熟成させ、違う形の物にする。うまくいくかどうかはわかりませんが、まだ1年目です。生まれ変わっても、同じ形である必要は無い。私たち人間だって、もしかしたら来世はイルカになるかも知れない。これは輪廻転生であり、変化であり、自然の神秘なんです。私が考えているのは、発酵後は自然のプロセスであるにもかかわらず、私たちは何も加えないということです。ウイスキーとは違います。私たちは意図的に蒸留を行い、そこからアルコールを得る。私たちはそこに酵母を入れていない。これは重要なポイントです。自然発酵か、自然発酵でないかということです。例えば、最初の質問に戻りますが、ナチュラルワインについてどう思うかと聞かれました。なぜなら、ワインをアピールするためには、ワインがワイン自身を語るためには、ナチュラルなワインでなければならないと思うからです。いかなる介入も、いわば結果を遠ざけることになる。その結果、ナチュラルではないものになってしまう。私がアンフォラについて言ったことに戻ると、もしあなたがナチュラルワインを造っていて、ブドウがこの土地以外の場所で何も使わずに発酵しているのなら、私の言うことがわかるでしょう？ 初歩的な事です。初歩的な事だが、何も入れないという事は、そこにふさわしくないものを入れないということです。だから、もし違う形のものにするというのであれば、ブドウが本来あった

環境で行うという事です。それ以上のものはないと思う。それが私の考えです。それが、私がここにアンフォラを置いた理由です。

ーあなたのワイン造りの全体的な哲学と、アンフォラ以外に使用している容器について詳しく教えてください。



アンフォラの他に、私は素焼き（テラコッタ）のアンフォラも使用しています。これは100%素焼きのアンフォラではなく、先ほど言った様に私が特別に作ったものです。私の指定に従って、このアンフォラを作ってくれる職人がいます。将来的にはこの火山岩で作って欲しいと思っています。先ほど拾ってお見せした岩と同じです。それとは別に私はフランスの木樽もとても気に入っています。丁寧に使えばワインにとって良い要素になると思います。ワインに間違いなく異なる要素、異なる特徴を与えたいと思います。だから私もそれを使用しています。また、グラスファイバーなどの非常にシンプルなものも使用しています。それからセラミックやコンクリートも使用しています。

私は自分を、どちらかと言うと、調香師のようなものだと考えています。そこにはさまざまな要素、さまざまな香り、さまざまなハーブがあり、それをどのように組み合わせるかを嗅ぎ分けることができます。優れたワインメーカーになるには、優れた調香師でなければならないと思います。まず第一に、優れた嗅覚がなければなりません。さまざまな容器がワインに様々な香り、様々なテクスチャ、様々なニュアンス、様々な複雑味を肉付けするのに役立ちます。これらすべてを手にしたとき、初めて自分の頭の中に青写真ができ、「ここから何パーセント、そこから何パーセント」と考え、それを組み合わせ、キュヴェを完成させることができます。私の言いたいことがわかりますか？私は子供の頃から、香水を作る人々にいつも魅了されていました。子供の頃、空港の免税店にいと、母が「あなたは頭がおかしいの？」と言っていました。私はいつもサンプルをスプレーしていました。無料だからです。紙切れにスプレーして、その香りを嗅ぐのです。そして、カルバン・クラインの香りを嗅いだり、バーバリーの香りを嗅いだり、ヴェルサーチの香りを嗅いだり、色々な香りを嗅いだりしました。そして、私はその香りに魅了されました。パリの香水博物館にも行きました。10~12年前のことです。そこで目が覚め、ワイン造りに関連付けることができました。私にとって、これらすべての容器を用意することが私のアイデアでした。私は、ただ一面的なワインを作りたい訳ではありません。発展していくものを作りたいのです。その過程で良い進化をもたらし、実験を楽しめる様なものを作りたいのです。まだこれらすべての組み合わせを完全に実験したわけではありませんが、将来的にはそれは私をワクワクさせ続けるものだと思います。私はただワインを造るのが好きです。それは「ああ、この標高で発酵させるための容器と、この標高で異なる発酵槽があれば...」というようなものです。つまり、それは無限の可能性を与えてくれるのです。

最後に、ナチュラルワインについて一言言わせて下さい。今マーケットに「ナチュラルワイン」と謳って出回っている物の中に不快な（いわゆる馬小屋の様な）香りを持つものがあります。これは細菌によるもので、そのワインが清潔ではない環境で造られたものであることを如実に示しています。しかも残念なことに、多くの人々が、この不快な香りこそがナチュラルワインの証であると思い込んでいる様に見えます。

ワインは清潔な環境で造られるべきであり、どんなに「ナチュラルに」育てたぶどうから「ナチュラルな」方法で醸造したワインでも、それが清潔な環境下で造られた物であれば決して不快な香りを発することは無いはずですが。私は常にセラーを清潔に保つ事に細心の注意を払っており、私のワイン造りのプロセスの重要な部分にもなっています。だから私のワインから不快な香りを感じることはありませんし、それでも人々がそのような不快な香りを放つワインこそがナチュラルワインであると言うのであれば、私は彼らに私のワインをナチュラルワインと呼んで欲しくありません。私は彼らに目を覚まして欲しいと思っています。