



프랑스 보르도 와인 업계 이끄는 '우먼 파워' 샤토 앙젤뤼스의 '8대손' 스테파니 대표

프랑스 와인의 역사와 품격을 대표하는 곳은 단연코 보르도일 것이다. 보르도 생테밀리옹 지역의 최고 와인 등급인 샤토 앙젤뤼스(Château Angélys)의 8대손으로 태어나 어릴 적부터 경영 수업을 받았던 스테파니 드 부아르-히볼(Stéphanie de Boüard-Rivoal) 대표가 최근 한국을 찾았다. 샤토 앙젤뤼스는 영화 '007' 시리즈에 여러 번 등장해 화제를 모은 남성적 풍취의 와인이다. 전통적으로 보르도 와이너리는 프랑스 상류층의 전유물이었으나 최근에는 세계 대기업과 부호들이 눈독을 들이고 있다. 그녀와의 만남을 통해 디지털 시대에 더욱 사랑받는 아날로그 제품인 와인의 과거와 현재, 미래를 짐작할 수 있을 것이다.

글 이소영 프리랜서 기자·사진 박우진, 샤토 앙젤뤼스

Q 2012년 생테밀리옹 등급 재심사를 통해 최고 등급에 이름을 올렸는데요. 프리미에 그랑 크뤼 클라세A(Saint-Emilion Premier Grand Cru Classe A) 획득 당시 기분은 어땠나요.

A 샤토 앙젤뤼스가 최고 등급을 받았을 때 너무 기뻐했습니다. 그것은 한편으로 모두가 아버지와 할아버지의 오랜 자부심에 감동했다는 의미이기도 합니다. 오만하다는 오해를 받을 수 있겠습니다만, 나는 항상 샤토 앙젤뤼스가 보르도 등급을 넘어서는 훌륭한 와인이라고 믿어왔습니다. 언젠가는 앙젤뤼스가 가장 높은 등급에 오를 것이라고 생각해왔죠.

Q 2012년 앙젤뤼스에 합류한 후 진행한 첫 번째 프로젝트는 무엇이였는지요.

A 2009년부터 이사회 멤버로 참여했고, 2012년부터 본격적으로 일하기 시작했습니다. 2012년에는 두 가지 큰 프로젝트를 진행했어요. 먼저 인기리에 판매되고 있는 세컨드 와인인 카리옹 앙젤뤼스(Carillon d'Angelus)를 위한 포도밭을 사들였습니다. 샤토 슈발 블랑과 샤토 피작 사이에 위치한 5ha(헥타르) 규모였죠. 두 번째 프로젝트는 새롭게 A등급을 받은 샤토 앙젤뤼스의 2012년 빈티지를 위한 특별한 병을 디자인했습니다. 물론 8대손으로 경영에 본격 참여하게 된 것을 축하하는 의미도 담겨 있습니다.



“어떤 종류의 사업이든지 간에 사람이 가장 중요해요. 직원에게 최선을 다한다면 경영자도 보상을 받을 것입니다.”

기준과 같이 종이 라벨을 병에 붙이는 것이 아니라 22캐럿 금을 양각으로 디자인했습니다. A등급을 받은 후 첫 번째 빈티지이고 골드 라벨의 병도 특별하기 때문에 수집가들의 관심을 받았습니 다. 와인 업계 최초의 금박 라벨이죠.

Q 부친인 위베르 드 부아르 드 라포레스트(Hubert de Boüard de Laforest)는 천재 양조가로 불리는데요. 와이너리 8대손으로서 샤토 앙젤뤼스의 전통 방식에 동의하는지 궁금합니다. 아버지로부터 중점적으로 받은 가르침은 무엇인가요.

A 포도주 양조법이나 포도 재배법에 관해 제가 집중해야 할 점은 모든 디테일에 주의를 기울이는 것입니다. 그러나 매년 똑같이 반복되는 과정이 없다는 것을 항상 염두에 뒀어 합니다. 우리는 통제할 수 없는 여러 변동 요인을 극단적으로 인식해야 하고, 궁극적으로 우리의 역할에 맞게 조정할 수 있습니다. 매년 와인을 만들면서 깨닫고 있는데, 훌륭한 와인을 만드는 유일한 방법은 '주변 환경에 맞추어 만드는 것'입니다. 경영 부분에서 배운 중요한 교훈은 아버지로부터 받은 것이죠. 아버지는 직원들의 공헌과 가치를 인정하기에, 직원들은 일하는 것을 기쁘게 생각하고 노력을 아끼지 않습니다. 직원들이 한 와이너리에서 오래 일한다는 것은 흔한 일은 아닙니다. 앙젤뤼스의 어떤 직원은 52년 동안 일하고 있고, 어떤 분은 3대째 일하고 있습니다. 어떤 종류의 사업이든지 간에 사람이 가장 중요합니다. 직원에게 최선을 다한다면 경영자도 보상을 받을 것입니다. 아버지는 천재적 양조가이고, 나는 경영자로서 서로를 보완하는 관계이지요. 아직 계획이 없지만 어느 날 부친께서 은퇴를 결정하게 되어



샤토 앙젤뤼스는 보르도 생테밀리옹 지역에서 8대째 이어 내려오는 최고 등급 A 와이너리다. 영화 '007' 시리즈에 여러 번 등장했다.

새로운 와인 메이커를 찾아야 한다면 고민이 필요하겠지요. 내가 양조학을 전공하지 않았다고 해서 실전 경험이 없는 것도 아니에요. 보르도에 전화해보니 포도 수확을 시작했다고 하는데, 빨리 돌아가서 포도를 맛보고 싶습니다. 2018년은 날씨가 좋지 않았고 병충해 위험도 있었기에 쉽지 않은 빈티지가 될 것 같습니다.

Q 어린 시절을 생테밀리옹에서 보냈고, 해외에서 공부하고 돌아와 일하고 있는데요. 와인과 함께한 특별한 순간이 있나요.

A 부모님과 조부님은 와이너리에 살고 계시고, 많은 직원도 그렇습니다. 그렇게 멋진 곳에서 살면서 하루에도 몇 번씩 아버지와 조부모님을 만나고, 포도밭에서 뛰어놀았지요. 생테밀리옹에서 산다는 것은 진정한 축복입니다. 내가 생테밀리옹의 공주라는 우스개 소리도 있다고 해요(웃음). 일종의 아침이라고 생각합니다. 그렇게 말하는 사람들이 얼마나 진실한지 모르겠지만, 나는 스스로 샤토 앙젤뤼스의 겸손한 종이라고 생각합니다. 만약 샤토 앙젤뤼스 8대손이 아니라면 아무도 나의 의견이나 외모를 언급하지 않겠죠.

Q 보르도는 부르고뉴에 비해 대기업이나 외국 자본의 관심이 큰 지역으로 알려져 있습니다. 최근 샤토 페트뤼스도 해외자본과 손을 잡았지요.

A 긍정적으로 생각하는 부분이 있습니다. 보르도는 항상 외국 투자자들을 매혹시켜 왔습니다. 어떤 투자자는 그들 나라에 보르도 와인의 매력을 알리는 것에 큰 역할을 했습니다. 보르도는 사업 측면에서 보면 17세기부터 외국 투자가 있었던 국제적 도시입니다. 그래서 유럽과 미국, 아시아 투자자들이 비즈니스뿐만 아니라 '프랑스 라이프 스타일' 측면에서 보르도에 관심을 가지고 있는 것은 자연스러운 일입니다. 우리 와이너리도 보르도 최고의 부동산으로 평가받으며 외국 투자자로부터 많은 제안을 받았지만 가족 소유의 사업을 유지하는 것을 기쁘게 생각하며, 앞으로 더 지속하길 희망합니다.

Q 프랑스 와인 업계에는 여성이 적지 않은 것 같은데요.

A 와인 업계 여성의 수가 다른 분야에 비해 적은 것은 문화적 관습과 관련이 있다고 생각합니다. 최근 와이너리의 관리 또는 양조에 종사하는



여성도 더 많아지고 있음을 느낄 수 있어요. 지난 15~20년 동안 그 수가 극적으로 증가했고 추세 반전의 징후는 보이지 않습니다.

Q 아직 샤토 앙젤뤼스를 맛보지 못한 독자들에게 매력을 소개해주세요.

A 먼저 카베르네 프랑(cabernet franc) 포도 품종의 독특한 감동을 말하고 싶어요. 생테밀리옹 지역 대부분 와이너리가 와인을 만들 때 10% 정도로 카베르네 프랑을 사용하지만, 샤토 앙젤뤼스는 거의 50%를 사용합니다. 이 품종은 와인에 긴장감, 신선함, 순수함을 부여합니다. 둘째로는 품질의 놀라운 일관성을 꼽을 수 있습니다. 빈티지가 놀라운 하이든 아너트 간에 말입니다. 1987, 1991, 1992, 1997, 2007, 2013년 등 빈약하고 도전적인 빈티지를 포함해 보르도 지역 와이너리의 블라인드 테이스팅을 한다면 앙젤뤼스가 톱3(TOP3) 안에 들 것이라고 확신합니다. 까다로운 빈티지에서 좋은 와인과 위대한 와인의 차이에 대해 더 확실하게 말할 수 있지요.

Q 프리미에 클라세(1er classe)는 무엇인가요.

A 단순히 설명하자면 가장 훌륭한 와인이지요. 뛰어난 품질, 시간이 흘러도 변하지 않는 일관성, 지속성, 쇠퇴하지 않고 수십 년 동안 숙성할 수 있는 능력, 브랜드 명성이 필요합니다. 유명한 와이너리들이 모두 최고 등급의 명성을 얻는 것은 아닙니다. 보르도 생테밀리옹 지역의 최고 와인인 프리미에 그랑 크뤼 클라세A는 총 4개입니다. 샤토 슈발 블랑(Ch. Cheval Blanc), 샤토 오존(Ch. Ausone), 샤토 파비(Ch. Pavie) 그리고 샤토 앙젤뤼스지요.

Q 최근 주목하는 와인 트렌드가 있나요.

A 와이너리 견학, 와인 시음, 포도원 산책, 포도 수확 등에 적극적으로 참여하는 관광 산업인 오에노투리즘(Oenotourism)에 대한 관심이 큼니다. 좋은 와인을 마시고, 와이너리의 사람들을 만나 현지 문화를 경험할 수 있고, 훌륭한 요리도 맛볼 수 있습니다. 내가 개인적으로 여행할 때 선택하는 방법이지요. 프랑스 상파뉴와 루아르 밸리, 이탈리아 피에몬테에서 참 즐거웠습니다.



Q 직접 운영하는 레스토랑과 호텔도 인기가 있다고 들었어요. 요리사 알렉산더 버마드(Alexandre Baumard)와의 협업에서 중점을 둔 부분과 운영 포커스는 무엇인지요.

A 전적으로 레스토랑은 내 아이디어에서 시작되었어요. 와인은 모두에게 즐거움을 주는 존재이고, 멋진 레스토랑은 즐거움의 연장이니깐요. 아버지께서 처음에는 반기워하지 않으셨지만 이제는 전적으로 응원해주고 계세요. 2014년 3월에 오픈해 2017년에 미슐랭 1스타를 획득해 생테밀리옹의 명소가 되었습니다. 레스토랑에서는 우리 와인뿐 아니라 전 세계 1천여 종류의 와인을 선보이고 있어요. 올해부터는 유기농 와인도 선보이고 있어요.

Q 좋아하는 명언은 무엇인가요.

A '성공은 비전이 필요하다'입니다. 비전에 이르기 위한 전술 및 파트너와 직원을 전략적으로 유지할 수 있는 능력이 필요합니다. ♣

디지털 시대에 아날로그 방식으로 만들어지고 향유되는 와인이 여전히 인기 있는 이유는 무엇일까? 와인은 사람들에게 인내와 지혜가 요구되는 자연의 속도에 근거한 시간의 민감성을 선사하기 때문이다. 와인은 스트레스를 받는 현대인의 마음을 편안하게 해준다. '앙젤뤼스'는 삼종기도(三鐘祈禱)라는 뜻이다. 종을 세 번씩 칠 때마다 기도하는 프랑스 농민의 모습을 그린 밀레의 명작 '만종'을 떠올려보면 된다. 그렇다고 샤토 앙젤뤼스가 종교적 의미를 담은 와이너리는 아니다. 생테밀리옹 지역의 세 성당에서 울리는 종소리를 잘 들을 수 있는 중간 지역에 위치해 그렇게 이름 지어졌다고 한다. 라벨에 그려진 종 그림을 보니 행복한 오늘과 내일을 위해 기도하는 이들의 경건함이 떠오른다. 프랑스로 여행을 간다면 와이너리 투어를 해보는 것은 어떨까.