

# Carole Bouquet : « Pour beaucoup, un vin fait par une actrice, c'est de la merde... »

ENTRETIEN | La comédienne produit le Sangué d'Oro depuis quinze ans sur l'île de Pantelleria, au large de la Sicile. Un vin qu'elle a beaucoup travaillé à son goût et dont elle supervise toutes les étapes de l'élaboration

Carole Bouquet entre au Ritz Paris avec dans les mains un bidon d'huile d'olive de 5 litres comme d'autres clients portent un sac Vuitton. Il s'agit de sa production, qu'elle offre à un maître d'hôtel. L'ex-James Bond girl, qui fut égérie de Chanel, a joué dans une cinquantaine de films depuis *Cet obscur objet du désir* (1977), de Luis Buñuel. A 62 ans, elle vient de tourner dans *Chambre 212*, de Christophe Honoré, aux côtés de Vincent Lacoste, Chiara Mastroianni, Benjamin Biolay et Camille Cottin – en salle le 9 octobre. « Pour la première fois, je joue une grand-mère ! », dit-elle. Mais c'est pour son rôle de vigneronne que nous l'avons rencontrée.

**Vous produisez du vin sur l'île italienne de Pantelleria, en Sicile, comment le qualifier ?**

Je produis un vin, le Sangué d'Oro, qui est un blanc doux, à partir du cépage muscat d'Alexandrie. Mais, comme les vignes sont plantées à 500 mètres d'altitude, les vins conservent beaucoup de fraîcheur. Ainsi le Sangué d'Oro peut être bu avec toutes sortes de desserts, mais aussi servi très frais, à l'apéritif, avec un morceau de fromage, au moment où le soleil se couche. Et il n'empêche pas de boire du rouge après, parce que j'ai beaucoup travaillé sur l'acidité. Comme je ne voulais pas boire un bonbon, j'ai fait le vin dont j'avais envie. En plus, c'est Francis Coppola, le parrain de mon fils aîné, qui m'a aidée à dessiner l'étiquette.

**Comment avez-vous découvert votre vignoble ?**

Un peu par hasard. Pendant des années, j'ai loué une maison à Pantelleria. Il n'y avait pas d'électricité. Pour aller nager dans un très beau lac de l'île, je traversais toujours la même vallée

**« La France est mon premier marché, devant la Suisse et la Belgique. Mais comme il est cher à produire, mon vin se vend cher »**

qui n'avait pas bougé depuis des siècles. La petite route était bordée de maisonnettes, des sortes de cubes noirs habités uniquement l'été, pour le ramassage des câpres. Aujourd'hui, d'ailleurs, je produis trois tonnes annuelles de câpres que j'apporte à la coopérative. J'aimais beaucoup l'un de ces cubes et son bout de terrain autour. J'ai fini par appeler une architecte, Gabriella Giuntoli, qui vit sur l'île, et l'a même sauvée en faisant prendre conscience aux habitants de la valeur architecturale de leurs maisons, construites en pierre volcanique, l'obsidienne. Il y a vingt-cinq ans, sans en parler à personne, j'ai acheté un cube noir avec un hectare de terre.

**Quel était votre projet ?**

Au début, je voulais juste marcher sur ma terre. Aujourd'hui, je possède 25 hectares, dont 8 de vignes, le tout acheté à soixante-dix personnes. Comme il n'y a pas eu de phylloxéra à Pantelleria, certaines de mes vignes ont 120 ans et produisent encore, et même presque mieux que celles que j'ai plantées il y a vingt ans, toujours sur de l'obsidienne. Il y a des siècles, la richesse de l'île provenait de cette roche.

**Vous ne produisez que du vin ?**

Des câpres et aussi de l'huile d'olive. J'ai des centaines d'oliviers plantés en terrasses. Autrefois, tout était mélangé, il y avait un pied de vigne, un pied d'olivier et un pied de câprier. Beaucoup étaient abandonnés, on a tout remis en état. Je me suis d'abord contentée de vendre le raisin, mais le prix était bradé. J'ai donc décidé de faire mon vin. Au départ, j'ai demandé à quelqu'un de le faire pour moi, le goût ne m'a pas plu. On m'a rétorqué : « De quoi tu te mêles ? » J'ai répondu que je voulais un vin que j'avais envie de boire.

**Comment avez-vous fait ?**

Quand j'aime un vin, je me demande toujours qui le produit. Donc j'ai rencontré des œnologues italiens dont j'aime les productions. Notamment Donato Lanati, dans le Piémont,



Carole Bouquet, à Paris, le 16 juillet.

ALEXANDRE TABASTE POUR « LE MONDE »

que j'ai appelé et qui me conseille. Et puis, j'ai demandé une cuve pour faire mon vin. On m'a dit : « Pas question que tu mettes les pieds ici, tu ne sais pas faire du vin. » J'ai répondu que j'allais apprendre. J'adore boire, et je veux apprendre. J'ai trouvé près de chez moi un endroit où il ne restait que trois pierres, un ancien chai. C'est là qu'on a construit l'actuel. Désormais, j'ai tout ce qu'il faut, y compris ma chaîne d'embouteillage. Parfois, je la prête à des vigneronnes. On a sorti la première bouteille de Sangué d'Oro il y a quinze ans.

**Vous semblez déterminée avec le vin...**

Ah oui !

**Quels sont les premiers vins que vous avez goûtés ?**

J'avais 22 ans. Dans ma famille, on ne buvait que de l'eau. Et mes amis buvaient davantage du Martini que du vin. Un jour, j'ai eu la chance de goûter du Haut-Brion, grâce au père de mon fils aîné, et ça a changé ma vie. J'ai donc commencé avec un grand bordeaux. Ensuite, j'ai parcouru l'Europe des vins, puis le reste de la France et, enfin, le reste du monde. Tout m'intéressait. Je me souviens être allée chercher les premiers millésimes de Grange des pères, en Languedoc, et des bouteilles de Trévallon, à Saint-Rémy-de-Provence [Bouches-du-Rhône]. D'ailleurs, main-

tenant, lors de mes présentations de film, j'invite bien plus de gens du vin que de gens du cinéma !

tenant, lors de mes présentations de film, j'invite bien plus de gens du vin que de gens du cinéma !

**Faire du vin à Pantelleria, c'est difficile ?**

Tout y est fait à la main, pas moyen de faire autrement. Pas moyen de faire passer un tracteur. Beaucoup de Roumains font le travail de la terre – les jeunes de Pantelleria ne veulent plus le faire, y compris ramasser les câpres. Pourtant il y a une manière particulière de récolter le malaga sur l'île pour produire le passito, mon vin passerillé. Les vendanges commencent mi-août. On sélectionne le raisin grain par grain, et on le fait sécher au soleil par terre, sur du tuffeau, à côté de murs réfractaires très hauts qui font monter la chaleur à 50 °C. Tous les deux jours, il faut retourner le raisin à la main, grappe par grappe, pour qu'il sèche bien des deux côtés. Le séchage dure ainsi à peu près un mois. C'est énorme, ça représente 120 quintaux. Et il faut faire avec les aléas du climat. L'an dernier, il a plu une semaine, fin août, pendant les vendanges. Le vigneron n'avait jamais vu ça. Comment faire sécher ? Puis, en novembre, des dames égrappent le raisin. Dans leur salon, pas

dans leur cuisine, pour qu'il ne prenne pas l'odeur. Puis les raisins égrappés sont mis en caisse, puis en cuve, en décembre.

**Les gens de l'île vous aident-ils ?**

Quatre personnes travaillent sur le domaine. J'ai la chance de pouvoir employer un vigneron, Nunzio Gorgone, qui est dans les vignes de 5 heures du matin jusqu'au soir. Son petit-fils, qui l'accompagne depuis toujours, prend progressivement la relève. Il a 20 ans, c'est une chance énorme qu'il n'ait pas envie de quitter l'île. Il y a aussi une dame qui accepte de s'occuper du séchage du raisin.

**Pourquoi avoir choisi Pantelleria alors qu'il y a tant de vignobles plus faciles à travailler ?**

Je n'ai jamais possédé de maison de famille, encore moins de maison de campagne en France ou ailleurs. Je suis une enfant des villes, du bitume. Il y a quarante ans, j'aurais pu acheter des centaines d'hectares de terre dans des endroits perdus des Alpilles, mais je ne me sentais pas légitime. J'aurais fait quoi ? Un faux jardin ?

Ce qui est vrai, c'est que je suis passionnée par l'Italie. Mais je n'aurais jamais osé acheter une maison en Toscane par exemple. J'y ai pourtant passé beaucoup de temps, entre Pienza et Montepulciano, qui sont parmi les plus beaux endroits au monde. Mais ça n'avait aucun sens de devenir propriétaire là-bas. Finalement, j'ai acheté très tard, à l'âge de 40 ans, juste un lieu où je me sens bien, mais où il se trouve que faire du vin est difficile. D'autant qu'il s'y passe des choses parfois étranges. Les lapins y sont protégés, les chasser est interdit, alors qu'ils font beaucoup de dégâts dans les vignes, qui sont progressivement abandonnées. Je suis allée voir le maire, mais il n'a rien voulu entendre. La chasse aux lapins est toujours interdite, et il faut l'accepter.

**Comment commercialisez-vous vos vins ?**

Pour beaucoup, un vin fait par une actrice, c'est forcément de la merde. Ce sont des sommeliers qui m'ont aidée au début, notamment Olivier Poussier et Gérard Margeon, qui savent que j'aime le vin et que je le connais. Pendant vingt ans, j'ai passé des heures à discuter vin avec des sommeliers.

Je me souviens de celui du restaurant Le Bernardin, à New York, qui me dit : « Je sais que vous aimez le vin. Je suis autrichien. » Je ne comprenais pas le rapport. Il m'a rappelé que j'allais en vacances en Autriche avec mes enfants, petits, dans tel hôtel où il était élève-sommelier. Chaque soir, il montait de la cave le vin que j'avais choisi. Il se souvenait de tous. Du coup, il m'a commandé 4000 bouteilles de Sangué d'Oro. De la même manière, j'ai rencontré à New York un sommelier qui avait été barman au Petit Nice, le restaurant de Marseille où j'allais avec Gérard Depardieu et Josiane Balasko pendant le tournage de *Trop belle pour toi* (1989), de Bertrand Blier. Il s'en souvenait très bien.

**Vous gagnez de l'argent avec votre vin ?**

Non, mais je n'en perds pas. Je le vends essentiellement à de bons cavistes et à des restaurants. La France est mon premier marché, devant la Suisse et la Belgique. Mais, comme il est cher à produire, il se vend cher, à 54 euros au Repaire de Bacchus, par exemple. En plus, comme je supporte très mal le soufre, j'en mets un minimum, et, de ce fait, il ne se garde pas plus de dix ans – après, il se madérise.

**Qu'avez-vous encore à apprendre en matière de vin ?**

J'ai mis une vie entière à connaître les vins du monde entier. J'ai fait les choses dans l'ordre, avec méthode. Les vins de l'Etna ou de l'Alto Adige [Haut-Adige] sont parmi mes préférés. Mais je dois reconnaître que je connais mal les vins blancs en général, notamment à cause du soufre, que je supporte si peu. Donc j'ai encore beaucoup à apprendre. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURE GASPAROTTO

**Droit de réponse**

A la suite de l'article « L'Oustalet, restaurant familial et étoilé », publié dans « Le Monde des vins » du 24 mai, nous avons reçu de M. Guy Jullien le courrier suivant : « Contrairement à ce qui est prétendu dans l'article, en ma qualité de chef du restaurant La Beaugravière à Mondragon (Vaucluse), je tiens à indiquer que j'exerce toujours mon activité et que je n'ai pas vendu ma cave à la famille Perrin. »