

Carole Bouquet dans Sangre d'Oro

Par Karine Valentin

UNE ÎLE ENTRE SICILE ET TUNISIE, UNE FEMME ENTRE DEUX
TOURNAGES, UN VIN ENTRE CHARME ET VOLUPTÉ...

C'était le premier jour du printemps à Paris, et le ciel s'appliquait à rester gris. Gris comme ses yeux qui, selon l'humeur, passent du métal au perle. Un gris que Carole Bouquet a voulu fuir en attachant sa vie à une île minuscule de la Méditerranée, posée entre Tunisie et Sicile : Pantelleria, lumineux objet de son désir et de notre entretien.

Un mois plus tôt, la "Trop belle pour toi" avait présenté, à Paris, sa dernière cuvée, imprégnée des odeurs les plus sauvages de ce cailou volcanique, un passito... "Son" passito, dont elle a vécu la première mise en bouteilles comme un "accouchement", référence à la maternité omniprésente. "Je n'aurai pas d'autre terre", dit-elle, comme d'autres annoncent : je n'aurai pas d'autre enfant !

Une amie, Isabella Rosselini, lui offre de découvrir Pantelleria, car elle sait l'émotion que le Sud provoque chez l'actrice : la lumière, le soleil, les odeurs de mimosa, basilic, fenouil, ail... Jolie gourmande, Carole B cherche le dépassement dans la volupté des saveurs de son île : "Je me suis fabriqué des racines, en produisant quelque chose que l'on ingurgite." Seule femme à siéger à l'associa-

tion des viticulteurs siciliens, Carole-viticultrice a gagné la confiance de ses pairs-voisins-paysans de Pantelleria. Pour réunir ses 10 hectares, il lui a fallu négocier avec plus de 70 propriétaires, balayant d'un regard, qu'elle sait rendre glacial, les conseils des amis qui tentaient de l'en dissuader.

Son désir de faire du vin ne se soumet qu'aux seules sautes d'humeur de la nature... A 500 mètres d'altitude, sur des pentes où il est impossible de faire passer même un âne, tout le monde a déserté ces terrasses trop difficiles à cultiver. Pas elle. Elle qui découvre le vin à 21 ans, en goûtant un haut-brion. Elle qui connaît les grandes étiquettes se plaît à goûter les vins des Siciliens qui l'ont aidée à construire sa cave. Une citerne pour l'eau, un groupe électrogène pour l'électricité, quelques abris de pierre, et rien d'autre que le

vent. Il a fallu investir, renoncer au millésime 2004, pas à la hauteur de son exigence, pour, enfin, mettre en bouteilles 2 000 caisses de Sangre d'Oro 2005.

Un nom qui sonne comme une évidence. "Je l'ai trouvé en 2 minutes : le drapeau sicilien est jaune et rouge, l'or est ma couleur et la couleur de mon vin. C'est le sang de ma terre." Une terre sauvage, aride et puissante, écrasée par le soleil des Scorta, où le muscat d'Alexandrie est coupé à la main puis déposé à même le sol pour sécher en prenant les odeurs de la nature environnante. L'angoisse de l'orage est alors "pire que de monter sur scène". S'il pleut, il faut protéger les raisins, les couvrir comme elle le ferait pour un enfant... Alors que d'autres utilisent des serres, Carole Bouquet reste authentique, endossant le costume de vigneronne avec autant de brio que celui de Lucie Aubrac. Habillé de doré, parfumé d'essences naturelles de figuier ou de fenouil, gracieux dans un corps ferme et souple, au grain velouté, la bouche ourlée, sensuelle et parfumée... Sangre d'Oro ressemble à la star. ■

*“L'or est ma couleur
et la couleur de
mon vin. C'est le sang
de ma terre”*

Sangre d'Oro, en vente chez Larvina, 3 boulevard de la Madeleine, 75001 Paris. Tél. 01 42 97 20 20.

