

Francis Ford Coppola LE PARRAIN DE LA NAPA VALLEY

INTERVIEW JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU PHOTOS JACQUES LANGE

Une gueule célèbre. Crinière et barbe tricolores – noire, poivre et sel –, Francis Ford Coppola est assis à une table du bistrot à la française qui jouxte sa « winery ». Petit matin frisquet à Rubicon Estate. Le ciel est couvert. San Francisco est à une heure de voiture. On sent d'ici le halètement du Pacifique. Vers 10 heures, les brumes matinales vont se déchirer et disparaître. Rythme immuable pour toute la saison d'été, juillet et août. Ce qui donne des amplitudes de 10 à 15 degrés idéales pour la vigne. Il fait chaud le jour, frais la nuit. Le vin s'en souviendra. Il en restera gourmand et pimpant au lieu d'être cuit et rôti avec au final des lourdeurs de confitures. 8h 15 : le briefing vigneron autour d'un long cappuccino est terminé. Tout le monde se lève et enfourche son quad individuel. Chaque engin est équipé d'une antenne arrière au sommet de laquelle flotte un fanion rouge. Pour se retrouver. Le « squadron leader » Francis Ford Coppola mène la troupe. Pas de grand air wagnérien façon Walkyries, pour sonner ce départ. Il n'y a pas d'Apocalypse au paradis. Seulement un train-train pacifique. La cava-

Sur la côte ouest des Etats-Unis, le réalisateur et producteur s'adonne à sa passion. Dans la Napa Valley, il a reconstruit le domaine d'Inglenook (« au coin du feu ») – 38 hectares –, où il élève l'un des meilleurs vins de Californie. Un peu plus loin, dans la Sonoma Valley, à Geyserville, le cinéaste est un négociant qui produit 13 millions de bouteilles par an. Vigne le matin, cinéma l'après-midi, Francis Ford Coppola termine le montage de « Twixt ».

lerie mécanique s'enfonce à travers les rangs de vigne et se perd dans un ronronnement de moteur marin. Tour de la propriété, un matin ordinaire, pour le maître des lieux qui veut tout voir, tout toucher, compter les grappes par pied, évaluer l'évolution des grains, repérer d'éventuelles feuilles tachées, signes d'attaques bactériennes... La winery est un grand manoir californien adossé à la colline, pelouses impeccables, allées ratissées, bassin avec jets d'eau activés aux heures ouvrables, et une promenade aux colonnades à l'antique où s'enroulent les pampres de vigne. Il y a aussi, disséminées çà et là, des fontaines Wallace, des réverbères, des bancs publics et des colonnes Morris à la française, indices d'un amour évident pour Paris. Bienvenue dans la Napa Valley.

Paris Match. Le vin, vous l'aimez comment ? Un peu, beaucoup, passionnément ?

Francis Ford Coppola. Le vin est une composante sexuelle de la vie. J'aime les femmes, j'aime le vin.

Depuis longtemps ?

Je suis italo-américain. J'ai tou-

jours vu du vin sur la table chez mes parents et mes grands-parents. Quand les GI sont rentrés à la maison après la Seconde Guerre mondiale, ils ont rapporté d'Europe du vin et des pizzas.

Vous vous rappelez votre première fois ?

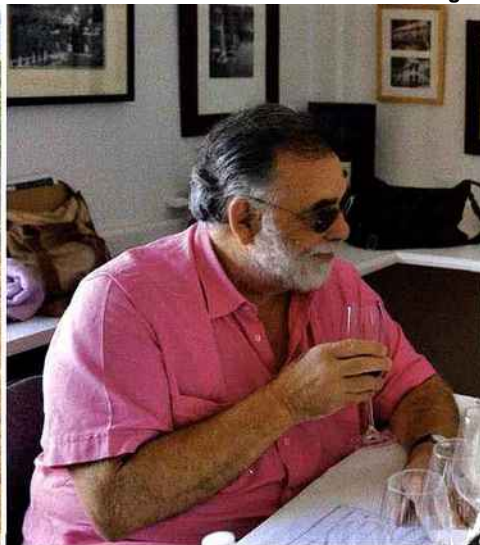
La première, non. Le vin m'est si familier. On y mettait de la limonade, du « ginger ale » [soda au gingembre] ou même du Seven Up.

Enfant, rêviez-vous aussi de devenir vigneron ?

Jamais. C'est un accident. J'ai eu l'occasion de boire des vins magnifiques quand je suis allé en Europe, à Paris notamment pour le tournage de « Paris brûle-t-il ? ». Le vin était resté une affaire sentimentale, sans plus, en souvenir de mon père et de mon grand-père. Mais quand on se trouve en face d'un verre de Romanée-Conti ou de Lafite, c'est autre chose.

Quand êtes-vous tombé amoureux de cet endroit ?

A l'origine nous vivions dans une maison à San Francisco. On avait deux jeunes garçons. J'ai dit à ma femme : « Et si on allait à la Napa Valley, c'est à une heure d'ici, et il y a



Francis Ford Coppola J'échangerais volontiers un Oscar pour produire le meilleur vin du monde

des arbres. On pourrait avoir une acre ou deux de vigne comme mon grand-père..." Mon idée n'était pas d'acquiescer un vignoble et encore moins un grand domaine.

C'est possible d'acheter le paradis ?

Dans les années 70, à Bordeaux il y avait aussi de magnifiques domaines à vendre. Personne n'en voulait.

Vous êtes très sensible à vos origines italiennes ?

Tous les Américains viennent d'ailleurs. Il y a les Hispano-Américains, les Juifs américains, Afro-Américains, Irlandais-Américains, etc.

Et pour le vin italien ?

J'ai réalisé que l'Italie était un grand pays viticole. Mon père vient de Basilicate, au sud-ouest des Pouilles, une région où l'on fait du très bon vin.

Qu'est-ce qu'un grand vin pour vous ?

Difficile d'expliquer avec des mots... C'est comme une musique magnifique, intime ou grandiose... Un paysage extraordinaire... C'est indicible comme la poésie...

Le plus grand de tous ?

J'ai parlé de la Romanée-Conti. Mais ceux qui sont autour, La Tâche, Echezeaux, Grands-Echezeaux, Richebourg ne sont pas mal non plus... J'ai de merveilleux souvenirs de grands bordeaux Lafite, Château Margaux, Petrus, et

de vins inconnus qui m'ont laissé de belles sensations. Certains venaient de Roumanie, de Bulgarie. Je me rappelle aussi d'un Eagle 41 (Californie) mémorable... Des vins d'émotion.

Vous aimeriez avoir un château en France ?

Bien sûr. Mais je vieillis. J'ai plutôt envie de profiter de ce que j'ai, et de porter mes vins au sommet.

Même pas en rêve ?

Non, je suis très heureux avec ce que j'ai ici. Il faut du temps pour planter, et cinq ans avant de voir sa première bouteille. Je ne vais pas me lancer maintenant...

Vous sentez-vous un homme de la terre, un paysan ?

Je suis quelqu'un de simple et définitivement pas un aristocrate. Si je devais être un comte... j'aimerais bien être le comte de Monte-Cristo...

Regardez-vous le ciel chaque matin pour savoir le temps qu'il fera ?

Non, je ne fais pas attention à la météo. C'est très important pour le raisin, mais je suis le patron, et je laisse aux autres le soin de s'inquiéter. En tant que réalisateur de films, je voyage beaucoup et je ne me préoccupe jamais du temps qu'il fait.

Dans quelles circonstances avez-vous choisi Stéphane Derenoncourt, un consultant français ?

Je suis propriétaire d'un beau

domaine, mais pas spécialiste. Quand j'ai rencontré Stéphane, je lui ai demandé : "Qu'est-ce qu'un 'winemaker' ?" Il m'a répondu : "C'est comme être cuisinier. Si ça a bon goût, c'est gagné." Comme je suis cuisinier, ces mots tout simples m'ont donné confiance en moi. Je me suis lancé.

Il vous a appris beaucoup ?

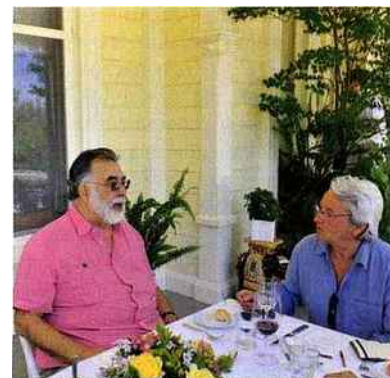
Oui, Stéphane est peu bavard. Quand il parle, c'est pour dire quelque chose. On l'écoute. Il y a beaucoup de mots autour vin. Trop de bla-bla me met mal à l'aise.

Vous venez d'engager comme directeur de production Philippe Bascaules, qui vient de Margaux. Vous voulez faire du Château Margaux en Californie ?

Si on n'a pas le terroir de Château Margaux, on fait autre chose. Je veux faire un grand vin Inglenook. Bordeaux et la Napa n'ont rien à voir. Nous avons ici une tradition vinicole de plus de cent cinquante ans, qui est très spécifique. Et de très grands vins.

Le vin c'est l'œil, le nez, la bouche.

De g à dr première dégustation avec notre envoyé spécial chez Bacchus, un Rubicon Estate 2008, son grand cru Bouteille mythique d'Inglenook conservée dans le saint des saints Coppola devant sa « winery ».





Une partie de son équipe à bord de quads. De g. à dr., Stéphane Derenoncourt, winemaker consultant, Cathy Blazy et Kevin Willenborg, assistants winemaker, et Philippe Bascaules, general manager. Séance de travail pour l'assemblage, avec Stéphane Derenoncourt.

Que préférez-vous ?

La bouche.

Quelle est l'âme du vin de Francis Ford Coppola ?

Quelque chose de mystérieux. Un secret révélé et partagé qui vient de la terre d'ici, la Californie.

Vous échangeriez un Oscar contre le titre de meilleur vin du monde ?

Seulement un ? J'en ai eu six. J'en donnerais volontiers un pour une récompense pareille.

Le vin, est-ce plus excitant à faire que le cinéma ?

On ne peut pas dire ça. Le cinéma est magique. Le vin est mystérieux. Le cinéma n'a que 100 ans. Le vin est millénaire.

Est-ce plus facile de réussir un bon film qu'un grand vin ?

Le cinéma n'est pas facile. Pour réussir un bon film, il faut de la chance. Pour réussir un grand vin, il en faut beaucoup.

Le cinéma, le vin, les résidences de vacances luxueuses à louer... Vous êtes un professionnel du bonheur ?

Je suis surtout très sensible au moment présent. Je profite de la vie.

Quand je regarde ces montagnes au loin, je vois le paradis. Ne pensez-vous pas que la beauté d'un endroit comme ici rend le vin meilleur ?

J'en suis convaincu. Et vous ?

Moi aussi... Ici, autrefois, ont vécu les Indiens pendant six mille ans... Il y avait beaucoup d'animaux.

Remettre sur pied Inglenook, c'est comme restaurer un monument national ?

Je n'ai rien créé. La propriété existait. C'était un des plus grands noms de vins de Californie. Le vin retrouve son nom d'origine.

Vous vous intéressez à tout, vous êtes attentif aux moindres détails.

C'est la moindre des choses. Je vis ici depuis quarante-cinq ans. C'est mon job de tout voir et de m'intéresser à tout. La survie du domaine en dépend. Un jour mes enfants comprendront que le domaine est en état de marche, sur la bonne voie.

Vous faites peur au monde du cinéma ? Vous avez eu des succès énormes et aussi des bides retentissants...

Un succès avec beaucoup d'argent à la clé, c'est un coup de chance, ça signifie qu'on est en phase avec le public... Mais bide ou succès, à mes yeux, tous mes films sont pareils. Pourvu qu'ils soient intéressants.

Chaque jour levé à 7 heures et au travail à 8 heures ?

Non. J'ai beaucoup d'activités différentes. Le cinéma, le vin, les hôtels. Nous construisons en ce moment une série d'hôtels dans le sud de l'Italie, près des Pouilles.

Vous avez un cerveau bien constitué pour mener de front tous ces jobs !

Quand vous êtes le patron, il faut avoir une vision d'ensemble pour

pouvoir s'attacher ensuite aux détails. Il faut être méticuleux.

Vous communiquez sur vos villages-hôtels ?

Nous en avons un peu partout dans le monde : en Australie au bord de l'océan, un au Guatemala, deux au Belize, en Argentine, toujours dans de très beaux endroits, pour se reposer...

Je refuse peu de projets. Je dis plus facilement oui que non.

Si j'étais une femme, je serais continuellement enceinte.

Vous êtes un homme facile.

J'aime dire oui... On n'a pas toujours une seconde chance de se faire plaisir. Vous devez suivre votre intuition.

Vous suivez la vôtre depuis l'enfance ?

J'ai été paralysé deux ans.

Cela vous laissait du temps pour rêver votre vie ?

Oui. Je rêvais à travers la télévision. Je ne pouvais bouger ni les jambes ni les bras à cause de la poliomyélite. J'ai eu beaucoup de chance. Je faisais partie d'une vaste campagne américaine, la "dîme". Les gens donnaient 10 cents, un dixième de dollar, pour aider les enfants atteints de la polio. Il y en avait beaucoup à cette époque. Une infirmière venait chaque jour me masser les bras et les jambes et accompagner mes mouvements.

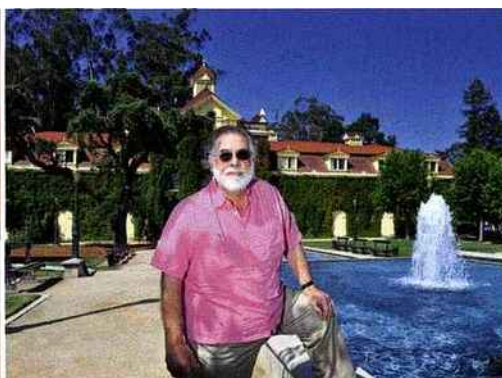
A force de patience, elle m'a ramené à la vie. J'ai retrouvé l'usage de mes bras et de mes jambes.

Vous souffrez encore aujourd'hui ?

J'ai quelques problèmes avec mes jambes, mais je m'en arrange.

Peut-être que sans la polio vous n'auriez pas fait de cinéma ? Ni de vin ?

Peut-être...



Dégustation du Rubicon 2008 sous la véranda. Le drapeau américain flotte au sommet du mât devant la demeure de Niebaum, près d'un chène majestueux et bicentenaire... Belle robe rubis, nez de cerise noire, pain grillé et un brin de violette, suave en bouche, fruité, élégant, minéral... Le premier millésime de la collaboration du maître des lieux avec Stéphane Derenoncourt. Très beau vin... et pas trop de bla-bla pour Francis Ford Coppola, attentif comme un élève attend sa copie. ■ Jean-François CHAIGNEAU