



## ENTRETIEN AVEC RIDLEY SCOTT

Le cinéaste suit de près  
la production de ses vins  
du Luberon

PAGE 23

# Ridley Scott « J'ai dessiné les étiquettes de tous mes vins »

**ENTRETIEN** | Pris par son film « Napoléon », qui sera diffusé en 2023, le cinéaste britannique soigne aussi ses vignes du Mas des Infermières, dans le Vaucluse. En amateur éclairé, il sait quand son vin est bon

**A** 85 ans, le cinéaste britannique Ridley Scott travaille à son prochain film, prévu pour 2023, *Napoléon*, axé sur l'ascension de Bonaparte, futur empereur, avec l'acteur américain Joaquin Phoenix dans le rôle-titre. Suivant le mouvement lancé par d'autres grands cinéastes, le réalisateur ne sortira pas son biopic en salles mais sur la plate-forme Apple TV+, qui en a acquis les droits mondiaux.

Auteur de vingt-huit films alliant grand spectacle et recherche, plongées historiques et odyssées futuristes, le cinéaste est l'un des plus réputés au monde, ayant marqué les esprits avec, entre autres, *Alien*, *Blade Runner*, *Thelma et Louise*, *1492: Christophe Colomb*, *Gladiator*, *Kingdom of Heaven*, *Robin des Bois*, *House of Gucci*... *Napoléon* n'est pas sorti qu'il travaille déjà à une suite de *Gladiator*.

Ce passionné d'histoire et cet amoureux de la France est aussi un amateur de vin. Ridley Scott est propriétaire, depuis 1992, du Mas des Infermières, une propriété de 21 hectares située sur la commune d'Oppède (Vaucluse), où il produit du vin depuis 2009. Quelque 100 000 bouteilles sortent de ses caves chaque année, dans les trois couleurs, en appellation luberon, dans le sud de la vallée du Rhône. Ridley Scott est un amateur très dis-

cret – difficile de l'identifier par sa signature minuscule, sur les étiquettes. Il a fallu une dégustation à l'aveugle au *Monde* pour apprendre qu'il faisait du vin, et de qualité, son rouge se distinguant par son caractère sain, franc et sincère. Toujours entre deux tournages et plusieurs villes, le cinéaste s'est confié sur sa relation au vin.

### Votre premier verre de vin ?

C'était un moment très particulier. Alors que j'avais tout juste 18 ans, je suis parti avec trois amis du nord de l'Angleterre, où j'habitais chez mes parents, jusqu'à Saint-Tropez. Pour cette longue route, nous nous sommes relayés au volant d'une très vieille voiture. C'était en 1955, un an à peine avant la sortie de *Et Dieu... créa la femme*, qui propulsera la carrière de Brigitte Bardot et la réputation de Saint-Tropez. Mais, à cette époque, je découvre juste une bourgade balnéaire et un rassemblement sur la plage de très petites huttes faites de tiges de canne à sucre, à peine protégées du vent.

A notre arrivée, nous avons dîné à la terrasse d'un café – un steak et des frites, accompagnés d'une salade verte décorée de persil et de gruyère. Venant du nord de l'Angleterre, nous trouvions ce repas tout à fait magique. Alors le petit verre – un ballon de rouge – qui nous a





été servi ce soir-là n'était sans doute pas aussi merveilleux que ma mémoire tient à me le faire croire. Mais, ce qui compte, c'est que mon premier verre de vin soit lié à un moment d'insouciance et de partage.

### **Votre famille buvait-elle du vin et lequel ?**

Quand j'étais enfant, l'ensemble de ma famille buvait du vin, mais il ne me semble pas qu'elle y portait un intérêt particulier. Aussi je ne me souviens pas si c'était du vin français, italien... Pour ma part, j'ai commencé vraiment à goûter des vins sérieux dans les années 1960, quand je me suis installé à Londres pour étudier les arts graphiques au Royal College of Art. A ce moment-là, il y a vraiment eu une révolution avec la cuisine italienne de Zia Teresa, un restaurant réputé qui était devenu très à la mode. Le vin servi était surtout un blanc italien qu'on appelait « *verdicchio* » du nom d'un cépage. C'était un blanc très léger produit dans la même région que le pinot grigio, plutôt dans le nord de l'Italie. Un vin clair et agréable. Je n'avais alors encore aucun attrait pour le vin rouge.

### **Vous vous êtes rattrapé en achetant le Mas des Infermières. Qu'est-ce qui vous a amené dans le Luberon ?**

À la fin des années 1960, je suis devenu réalisateur de films publicitaires, avec un certain succès, et, à ce titre, je me suis rendu en France à plusieurs reprises. Je participais au Festival de Cannes. J'appréciais la Croisette, Antibes et le restaurant La Colombe d'Or, à Saint-Paul-de-Vence, près de Nice. Le climat a toujours eu une forte influence sur mon tempérament, ma personnalité, et celui du sud de la France contrastait avec celui de Londres et de la campagne anglaise, qui a sa beauté mais qui tend plutôt à la pluie et à l'humidité.

J'ai tourné mon premier film, *Les Duellistes*, essentiellement en Dordogne. J'étais déjà fasciné par la culture française et son histoire, par les guerres napoléoniennes et le futur empereur... Mon attachement à la France s'est amplifié quand le film a été sélectionné en compétition au Festival de Cannes, en 1977, obtenant le prix de la première œuvre. Je me suis alors mis à chercher une maison en France, pas sur la Côte d'Azur – il y a trop de monde –, mais à l'intérieur des terres.

J'ai rapidement identifié le secteur qui me plairait, entre Avignon et Aix-en-Provence.

La maison que j'ai trouvée en 1992, près d'Oppède-le-Vieux, ressemblait davantage à un manoir qu'à un mas et possédait déjà 11 hectares de vignes, plantées depuis peu. Essentiellement de la syrah.

### **Produire du vin était-il une évidence ?**

Pas du tout. J'étais bien trop occupé à réaliser des films ! Il s'est passé plus de quinze ans entre l'achat du domaine et l'arrivée des premières bouteilles. Et encore, les dix premières années, j'ai confié les clés à une cave coopérative locale qui faisait tout : s'occuper des vignes, vendanger, élaborer le vin et le mettre en bouteilles.

Curieusement, pendant ces premières années, nous avons obtenu plusieurs médailles au concours de Paris. Alors, j'ai commencé à m'intéresser à mon vin. Je me suis rendu compte que j'avais entre les mains du bon raisin et un terroir spécial. Cela m'a amené à rencontrer Denis Langue pour s'occuper des vignes, puis Christophe Barraud pour diriger le domaine. Et on a construit une cave en 2019. Le millésime 2022 est notre deuxième vraie vendange chez nous, avec des rouges, des rosés, qui s'appellent « Chevalier », « Source » et « Ombre de Lune », et de nouveaux blancs.

### **Quelle est votre implication, au-delà du facteur financier ?**

Mon premier engagement sérieux pour le domaine fut de dessiner les étiquettes. Je les dessine toujours, et toutes. J'ai étudié l'art et le design, dans le nord de l'Angleterre, puis à Londres. Et il est clair en voyant mes films que le design fait partie de mon ADN. Alors, créer les étiquettes de mon vin m'a beaucoup amusé. J'ai imaginé un message simple et élégant, illustré par un coucher de soleil, un couple, un bel environnement, sain et, espérons-le, sexy. Et puis, mon affection va à mes chiens. Ils sont toujours présents sur les étiquettes.

Mon implication dans le vin s'arrête là. Je suis incapable de faire des assemblages. Mais, attention, j'ai tellement bu toutes ces dernières années que je sais faire la différence entre ce qui est bon, mauvais ou neutre. Je n'ai jamais prétendu avoir un « nez » mais, quand c'est bon, je le sais.

### **Vos films se distinguent par leur fort impact graphique. Avez-vous, pour votre vignoble, une ligne de conduite également bien précise ?**

Ma ligne directrice repose sur le fait que cha-





cun doit pouvoir travailler dans un environnement formidable. J'ai conçu la cave de vinification et de stockage comme une magnifique bâtisse afin d'améliorer encore plus un paysage environnant déjà superbe. Les gens du pays semblent très heureux du résultat. Les différents éléments de la propriété vont se mettre en place pour créer une harmonie, comme cela se passe pour n'importe quel vin rouge.

Je suppose que trop de gens développent des marques de vin. Moi, je préfère parler du plaisir d'en faire, pas de marque. A nous d'y consacrer tous nos efforts et de croiser les doigts pour que cela reste ainsi.

#### **Quel est votre vin favori, celui qu'on a toujours sous la main pour l'offrir à ses invités ?**

Celui de ma cave, évidemment, y compris mon rosé. Le rosé n'est pas encore totalement considéré comme un vin sérieux, sauf que le mien est spécial : ma cuvée « Source » peut aussi bien être bue à table qu'être sirotée, seule. Avec le rouge, on a plutôt envie de manger en même temps. C'est mon blanc qu'il me reste à découvrir. Il est nouveau cette année et promet d'être équilibré, aromatique et frais. Mon vin favori est peut-être toujours celui qui est à venir.

#### **Aimez-vous cuisiner et accorder des mets avec vos vins ?**

Non. Je cuisine seulement si je le dois. J'ai quand même une spécialité : des œufs brouillés à la minute avec de la ciboulette et du saumon fumé. Nous essayons d'aller vers une cuisine plus végétarienne, mais avec du poisson.

#### **Buvez-vous du vin tous les jours ?**

Bien sûr ! Mais je me limite à la moitié d'une bouteille, que je décante dans une carafe, et je garde l'autre moitié pour le lendemain.

#### **Comment les vendanges se sont-elles passées cette année ?**

Ce millésime a constitué un défi à cause de la sécheresse qui n'en finissait pas. Nous avons eu cependant de la chance parce que la pente naturelle et la profondeur du terroir ont permis de préserver un peu d'humidité. J'ai heureusement pu être un peu présent lors des vendanges alors que j'étais happé par mon *Napoléon* et que je me trouvais tout le temps à Los Angeles. Mais, quand je n'étais pas à Oppède, Christophe Barraud m'en-

voyait chaque jour son compte rendu.

#### **Vos enfants sont-ils impliqués dans votre aventure viticole ?**

Mon deuxième enfant – qui n'est d'ailleurs plus un enfant – a commencé à montrer de l'intérêt pour le domaine. Et, en tant que PDG de toutes nos entreprises, en Grande-Bretagne, à Amsterdam, Los Angeles et Hongkong, il a appris à avoir le sens des affaires. ■

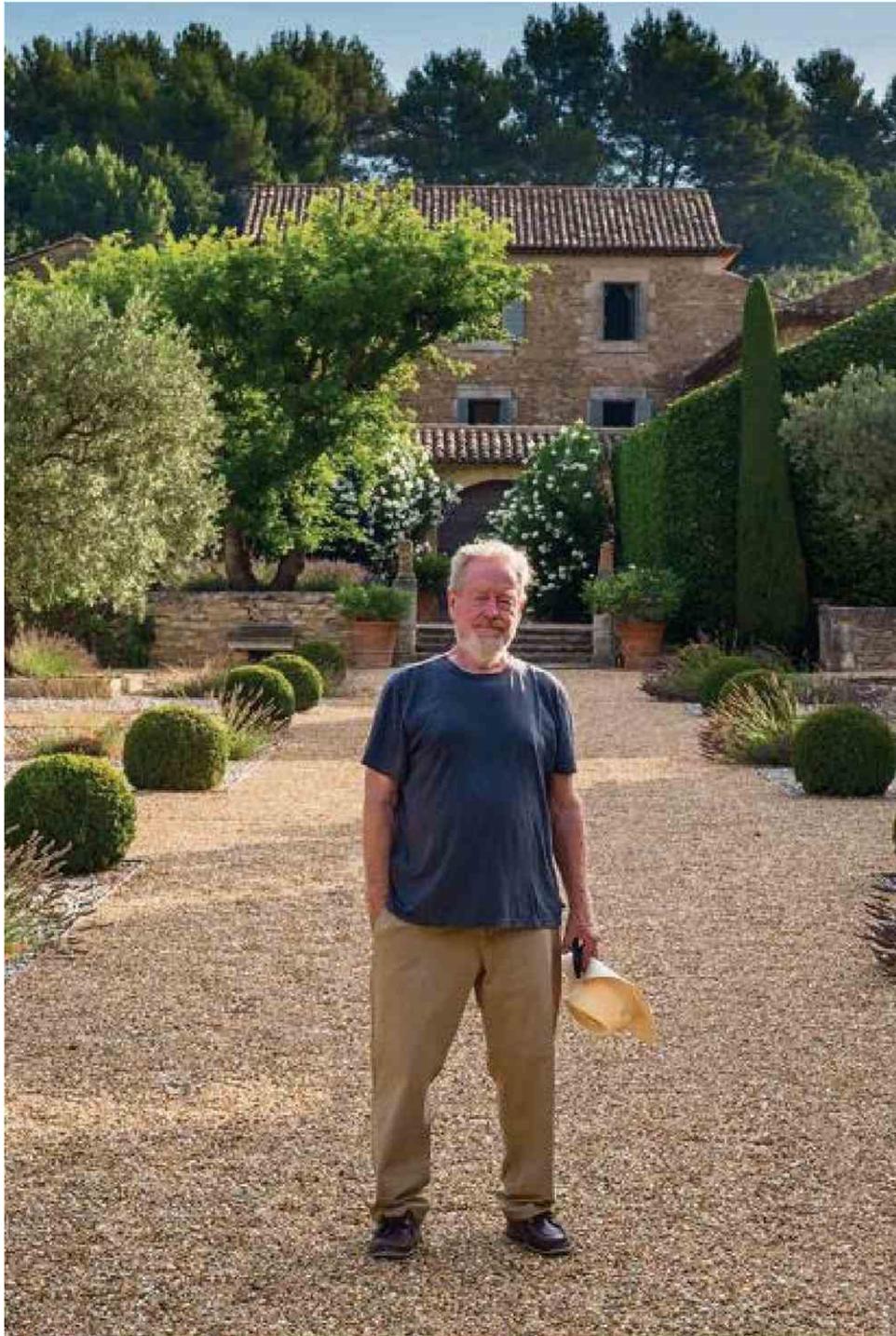
PROPOS RECUEILLIS PAR  
LAURE GASPAROTTO

**« QUAND J'AI COMMENCÉ À M'INTÉRESSER À MON VIN, JE ME SUIS RENDU COMPTE QUE J'AVAIS ENTRE LES MAINS DU BON RAISIN ET UN TERROIR SPÉCIAL »**





► 10 décembre 2022 - Des Vins



**Ridley Scott au mas des Infermières, à Oppède (Vaucluse), en juillet 2020.** SYLVAIN HUMBERT/MAS DES INFIRMIÈRES

