

 SÉLECTION OFFICIELLE 

FESTIVAL DE CANNES 2004

MONDOVINO

UN FILM DE JONATHAN NOSSITER





 **SÉLECTION OFFICIELLE** 

FESTIVAL DE CANNES 2004

GOATWORKS FILMS ET LES FILMS DE LA CROISADE PRÉSENTENT

MONDOVINO

UN FILM DE
JONATHAN NOSSITER

2004 - 1.85 - 2H15 - DOLBY SR

SORTIE NATIONALE LE 3 NOVEMBRE 2004

DISTRIBUTION

DIAPHANA DISTRIBUTION
155, RUE DU FAUBOURG ST ANTOINE
75011 PARIS
TEL 01 53 46 66 66 - FAX 01 53 46 62 29

PRESSE

MATILDE INCERTI - HERVÉ DUPONT
16, RUE ST SABIN
75001 PARIS
TEL 01 48 05 20 80 - FAX 01 48 06 15 40

Photos et dossier de presse téléchargeables sur
www.diaphana.fr



SYNOPSIS

Depuis les tout-puissants milliardaires de Napa en Californie, en passant par les rivalités entre deux dynasties aristocratiques florentines, jusqu'aux batailles de trois générations d'une famille bourguignonne, qui résiste pour conserver ses quelques hectares de vigne, " Mondovino " met en scène sur trois continents la saga des successions dans le monde du vin.

Mais toutes ces luttes ne sont-elles pas secondaires aux exploits d'un corsaire espiègle de Bordeaux portant allègrement la bonne parole de la modernité de l'Italie à l'Argentine en passant par New York ?

Le vin est un symbole de la civilisation occidentale depuis des millénaires. Mais, jamais auparavant, le combat pour son âme n'avait été aussi féroce. Il n'y eut jamais non plus, tant d'argent et de gloire en jeu.

Cependant, l'ordre de bataille n'est pas celui auquel on s'attend : locaux contre multinationales, ou simples paysans contre capitaines d'industrie. Dans le monde du vin, les suspects habituels ne sont jamais où on les attend.

LES PERSONNAGES

PAR ORDRE D'APPARITION À L'ÉCRAN

BATTISTA & LINA COLUMBU

Vignerons, Sardaigne Italie

YVONNE HEOBURU

Vigneronne, Jurançon France

MICHEL ROLLAND

Oenologue-consultant, Pomerol Bordeaux France

AIMÉ GUIBERT

Propriétaire, Mas de Daumas-Gassac Aniane France

FAMILLE MONDAVI

Actionnaires principaux de la Robert Mondavi Winery Napa Californie USA.

Robert, père fondateur - Margrit, sa 2e femme - Michael, fils aîné, ex-PDG

Tim, fils cadet, ex-co-PDG, directeur technique

FAMILLE DE MONTILLE

Vignerons, Volnay Bourgogne France.

Hubert, père - Etienne, fils - Alix, fille, ex-vinificatrice dans une filiale de Boisset

PATRICK LÉON

Co-PDG et directeur technique Château Mouton-Rothschild Bordeaux France

XAVIER DE EIZAGUIRRE

Co-PDG, directeur marketing Château Mouton-Rothschild Bordeaux France

NEAL ROSENTHAL

Importateur de vins, New York City USA

MICHAEL BROADBENT

Écrivain et directeur des vins, Christie's Londres Angleterre

JEAN-LUC THUNEVIN

Fondateur du Château Valandraud St-Emilion France

JEAN-CHARLES BOISSET

Directeur, Groupe Boisset Nuits-St-George France

BERNARD MAGREZ

PDG, William Pitters Bordeaux France

FAMILLE FRESCOBALDI

Gestionnaires, Frescobaldi Spa Florence, Italie.

La Marquise Bona - le Marquis Vittorio, son mari PDG

le Marquis Dino, frère de Vittorio, auteur de l'histoire familiale "Privilège de la Naissance"

FAMILLE ANTINORI

Gestionnaires, Antinori Srl Florence Italie.

Piero, PDG, entreprise familiale Albiera & Allegra filles de Piero, marketing

Lodovico son frère, fondateur du Domaine Ornellaia

SALVATORE FERRAGAMO

Manager, "village d'Il Borro", Il Borro Toscane Italie

JAMES SUCKLING

Critique du "Wine Spectator Magazine", Il Borro Toscane Italie

MASSIMO ET PATRIZIA VINCI

Cavistes, Volterra Toscane Italie

ISANETTE BIANCHETTI & INALDO TEDESCO

Vignerons, Pernambuco Brésil

FAMILLE ETCHART

Propriétaires, dom. San Pedro de Yacochuya Cafayate Argentine.

Arnaldo x3 = père, fils & petit-fils et Marco, fils cadet

ANTONIO CABEZAS

Vigneron, Cafayate Argentine

BIOGRAPHIE DES PERSONNAGES

“ Nous ne devons pas nous laisser distraire par les chimères d'un progrès qui n'apporte que ruines à lui-même et à la nature, et souffrances aux autres. Ici en Sardaigne, on a une culture millénaire. Nous devrions vivre en paix sur cette terre. Et il y a de la place pour les autres. ”

BATTISTA COLUMBU

**BATTISTA & LINA COLUMBU, 1 1/2 HECTARES,
APPELLATION MALVASIA DI BOSA (SARDAIGNE - ITALIE)**

Parce que le domaine familial est trop petit pour soutenir ne serait-ce qu'une personne, Battista Columbu a poursuivi une carrière politique comme membre du parti Sarde. On dit que c'est le seul homme politique dont la maison ait conservé la même taille au début et à la fin de sa carrière.

*“J’ai planté la vigne quand mon mari est mort.
Depuis, tout cet amour dont je débordais, il est dans la vigne.
Je parle avec elle. J’ai un échange...”*

YVONNE HGOBURU

**YVONNE HGOBURU, 6 1/2 HECTARES,
APPELLATION JURANÇON (BÉARN - FRANCE)**

Après la mort de son mari journaliste, Yvonne a planté ses vignes en 1986, sur un site qui en accueillait déjà depuis au moins le XVI^e siècle. En 1940, les vignes furent abandonnées par les hommes partis se battre, finissant soit en camps de travail en Allemagne, soit dans la Résistance. On décida alors que les coteaux étaient trop abrupts pour que de jeunes femmes ne les cultivent. À 77 ans, Yvonne cultive ses vignes elle-même. Elle suit les principes de la biodynamie, qui exclut l’utilisation d’herbicides, de pesticides ou de produits chimiques.

**MICHEL ROLLAND,
OENOLOGUE-CONSULTANT
(POMEROL - BORDEAUX)**

Considéré comme le plus grand consultant en vins au monde, il en est irréfutablement le plus influent et le mieux payé. Michel Rolland reçoit dans son laboratoire de Pomerol plus de 400 vigneron à Bordeaux. Il consulte pour cent wineries dans douze pays, dont la Californie pour Robert Mondavi et Staglin Vineyard entre autres, l'Argentine pour la famille Etchart, à Bordeaux pour Bernard Magrez, mais également au Maroc, en Algérie et au Portugal. Il n'hésite pas à aller jusqu'à Bangalore en Inde, où il est parmi les premiers à créer du vin.

*“Le vin est mort. Soyons clairs, le vin est mort.
Et pas seulement les vins, mais aussi les fruits. Les fromages...*

*Le vin, c'est une relation quasi-religieuse de l'homme
avec les éléments naturels. Avec l'immatériel.
C'est un métier de poète, de faire un grand vin.”*

AIMÉ GUIBERT

**AIMÉ GUIBERT, 40 HECTARES,
APPELLATION MAS DE DAUMAS GASSAC (ANIANE, LANGUEDOC)**

En 1979, Aimé Guibert a établi le domaine de Daumas-Gassac à Aniane, un village de 2400 habitants, quand l'œnologue bordelais Henri Enjalembert découvrit qu'il avait là un singulier terroir. Guibert est considéré, y compris par ses détracteurs, comme un pionnier dans la renaissance du vin de qualité du Languedoc.

“ Nous voulons fonder une dynastie. Dans dix ou quinze générations, ce serait génial de voir nos héritiers faire du vin sur d’autres planètes. Ça serait drôle, non? “Allo, Scotty? Téléporte-moi une bouteille de vin de Mars !”

MICHAEL MONDAVI

ROBERT MONDAVI WINERY (NAPA, CALIFORNIE)

Robert Mondavi, fils d’un pauvre immigrant italien de la région des Marches, a fondé la Robert Mondavi Winery en 1966, et en a fait une entreprise au chiffre d’affaires d’un demi-milliard de dollars par an. Les Mondavi produisent plus de 100 millions de bouteilles dans le monde, de Napa au Chili, et de l’Australie à la Toscane. Ses fils, Michael et Tim, ont hérité des postes de co-PDG au début des années 1990, et ont placé la société en bourse en 1993. En janvier 2004, la famille a cédé la gestion de l’entreprise au conseil d’administration des actionnaires.

STAGLIN FAMILY VINEYARD, 18 HECTARES (NAPA, CALIFORNIE)

Après avoir été capitaine dans la marine au Nord-Vietnam, Garen Staglin fut engagé au comité de modélisation des accords SALT sous Henry Kissinger, entre les Etats-Unis et l'Union Soviétique. Il fondera ensuite de nombreuses compagnies de logiciels dans la Silicon Valley, telles que eONE Global, dont la valeur est estimée à 200 millions de dollars. En 1985, il achète ses vignobles à Napa Valley .

GROUPE BOISSET (BOURGOGNE)

Fondée en 1961 par Jean-Claude Boisset, alors âgé de 18 ans, la maison Boisset est devenue le négociant n°1 en Bourgogne en terme de ventes, et le n°3 sur le territoire français. Son fils, Jean-Charles Boisset, gère maintenant la société, et étend ses intérêts sur la scène internationale entre les Etats-Unis, le Japon et le Canada.

CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD (PAUILLAC, BORDEAUX)

Un 2e Cru Classé bordelais d'après la fameuse classification de 1855, Château Mouton fut acquis par le baron Philippe de Rothschild en 1922. En 1973, grâce aux efforts de lobbying du baron, le Château Mouton-Rothschild fut promu au rang de 1er Grand Cru, unique cas de changement de statut d'un Château bordelais. En 1979, Mouton-Rothschild s'est allié avec Robert Mondavi pour créer le premier grand vin de luxe californien, Opus One. Depuis la mort du baron Philippe de Rothschild en 1988 sa fille, Philippine de Rothschild, lui succède.

**JEAN-LUC THUNEVIN, VIGNERON, 6.5 HECTARES,
APPELLATION CHÂTEAU DE VALANDRAUD
(ST-EMILION BORDEAUX)**

Jean-Luc Thunevin a acheté un petit terrain sans classification à St-Emilion en 1991, et l'a rebaptisé Château Valandraud. Travaillant dès le début avec Michel Rolland, il est le premier à atteindre la notoriété de "garagiste", un terme utilisé par le plus grand partisan de Valandraud, Robert Parker, pour décrire les producteurs de petites quantités de vin à prix élevé, utilisant une technique qu'il surnomme "la viticulture radicale." Valandraud se vend aujourd'hui à 300/400 €, la bouteille.

**BERNARD MAGREZ,
PDG ET FONDATEUR, WILLIAM PITTERS (BORDEAUX)**

Bernard Magrez a fondé William Pitters en 1964. Tirant parti de l'explosion de la grande distribution en France, il a transformé cette petite entreprise de spiritueux en l'un des premiers négociants en vins de Bordeaux. Parallèlement, il a développé, en collaboration avec Michel Rolland, des activités à petite échelle autour de vins dits "de garage" en France, en Algérie, au Maroc, au Portugal et en Argentine. Plus récemment, il a acquis un terrain dans le petit village d'Aniane, dans le Languedoc, en association avec Gérard Depardieu, porte-parole de leur joint-venture, "les Clefs du Terroir."

*“Où il y a de la vigne, il y a de la civilisation.
Il n’y a pas de barbarie.”*

HUBERT DE MONTILLE

FAMILLE DE MONTILLE, 8 HECTARES
APPELLATIONS VOLNAY, RUGIENS, POMMARD (BOURGOGNE)

Hubert, sa femme Christiane, son fils Etienne et ses filles Alix et Isabelle, sont des vigneronns possédant 8 hectares de vignes à Volnay et Pommard, en Bourgogne. Hubert est devenu avocat à la Cour de Dijon pour suppléer aux revenus du domaine familial qu’il n’a cessé de gérer parallèlement depuis l’âge de 20 ans. Le domaine faisait à l’époque 4 hectares, et Hubert fit ses débuts avec les vendanges de 1950. Etienne a commencé à faire du vin avec son père en 1991, et depuis quelques années, c’est lui qui a repris la gestion du domaine. Alix a travaillé comme vinificatrice chez le négociant Ropiteau, filiale du géant bourguignon Jean-Charles Boisset, jusqu’à ce qu’elle remette sa démission en 2003. Le domaine familial étant trop petit pour subvenir aux besoins de deux familles, son frère et elle, ont depuis fondé un négoce ensemble “Les 2 Montilles”, ils achètent les raisins de petits vigneronns, et font leur vin eux-mêmes.

ALIX :

Un vin pute, il vient tout de suite à vous.

HUBERT :

Ce sont des vins qui bluffent.

ALIX :

*Ce sont des vins qui vous en foutent
plein la gueule dès le départ.*

*Ou qui sont tout en rondeur,
et qui vous lâchent d'un seul coup.*

HUBERT :

*Qui vous lâchent. Tac, ça tombe !
Il y a plus rien.*

ALIX :

Ce sont des vins traîtres, en fait.

HUBERT :

*Mais le monde moderne,
parce qu'il n'a plus le temps de rien,
est habitué, il aime se faire bluffer.*

*“A Bordeaux le terroir existe, mais ils le détruisent.
Ils répriment leur terroir. Tout comme nos libertés
sont réprimées ici, aux Etats-Unis aujourd’hui.
On dit : “Soyons patriotes. Abandonnons nos libertés.
Plus la peine d’avoir un débat. Acceptons tout.”*

*C’est une bataille entre collaborateurs et résistants.
Ce n’est pas entre la modernité et la tradition.
Car on peut être moderne
tout en respectant la tradition.”*

NEAL ROSENTHAL

NEAL ROSENTHAL, IMPORTATEUR, ROSENTHAL WINE MERCHANT (NEW YORK)

Neal Rosenthal a débuté comme commerçant dans une petite cave à vins de l’Upper East Side de Manhattan dans les années 1970, près de la pharmacie de son père. Petit à petit, il se mit à importer les vins lui-même et à représenter des vigneron artisans de France et d’Italie, de la même façon qu’un galeriste, un éditeur, ou un producteur de cinéma travaille avec un artiste, un écrivain, ou un cinéaste. Il s’est ainsi établi comme l’un des premiers importateurs américains de vins de terroir.

MICHAEL BROADBENT, DIRECTEUR DES VINS, CHRISTIE'S (LONDRES)

Disposant d'un Master of Wine, cet auteur et commissaire-priseur fait partie du commerce du vin depuis 50 ans. Il dirige le département des vins de Christie's depuis 1966. Il est l'auteur de "Vintage Wine : 50 years of tasting the world's finest wines" et "How to approach and appreciate wine." Il est considéré comme le dégustateur le plus expérimenté au monde.

SCHRÖDER & SCHÛLER (BORDEAUX)

Fondée au XVIIIe siècle par deux immigrants d'Allemagne du nord, la Maison Schröder & SchÛler est un des plus vieux négociants à Bordeaux. Elle a survécu à de nombreux retournements de l'Histoire – dont la Révolution Française, les guerres napoléoniennes et l'Occupation – et est maintenant représentée par Jean-Henri SchÛler, son fils Yann et sa belle-fille, Marie. Ils détiennent non seulement la mise en bouteilles de 15 millions de litres de vins par an, mais aussi de nombreux Châteaux Bordelais, dont le Château Kirwan (3e Cru Classé) dans le village de Margaux. Michel Rolland est leur consultant à Kirwan depuis quelques années.

*“ Je dis toujours :
si Robert Parker a légué une chose au monde,
c’est de mettre tout le monde au même niveau.
Dans ce monde si stratifié, ce système de castes
dominé par des élitistes et des réactionnaires,
Robert Parker aura amené un point de vue américain
et démocratique. En effet, ça a été une révolution. ”*

ROBERT PARKER

ROBERT PARKER, CRITIQUE DE VINS (MONKTON, MARYLAND)

On dit que Robert Parker est le critique le plus puissant dans n’importe quelle catégorie sur n’importe quel sujet dans le monde. Après avoir pratiqué le droit pendant 10 ans, Robert Parker s’est tourné vers la critique du vin, publiant le Wine Advocate en 1978. Lui, ainsi que son magazine, connurent une renommée internationale après sa critique favorable avant l’heure du millésime 1982 à Bordeaux, qui était singulièrement mûr et ressemblait aux millésimes californiens. Depuis, ses notes déterminent le prix des vins dans la plupart des régions du monde. Le commerce bordelais vaut ainsi plusieurs milliards de dollars.

LA FAMILLE FRESCOBALDI (FLORENCE)

De par leur activité bancaire datant du XI^e siècle, les Frescobaldi sont profondément liés à l'histoire commerciale, artistique et politique de Florence. La famille produit du vin depuis 700 ans. Elle est maintenant à la tête du 2^e négoce de vin de Toscane, avec des ventes annuelles avoisinant les 50 millions de dollars. Son PDG actuel, le Marchese Vittorio Frescobaldi, a créé de nombreuses joint-ventures avec la Robert Mondavi Winery sur des marques telles que l'Ornellaia, Luce et Danzante. Aujourd'hui, ces joint-ventures comptent pour à peu près un tiers de la production des Frescobaldi.

LA FAMILLE ANTINORI (FLORENCE)

La famille Antinori est l'une des plus vieilles familles aristocratiques de Florence, impliquée dans les arts et l'histoire de cette ville depuis 800 ans. Elle détient le 1^{er} négoce de vin en Toscane, et occupe la 3^e position en Italie. Son PDG, le Marchese Piero Antinori, a été la tête de proue de la modernisation radicale du vin toscan et de la relance de l'image des vins italiens à l'étranger. Lodovico Antinori, son frère, a fondé Ornellaia à l'écart de sa famille au début des années 1990. En plantant la vigne dans la région de Bolgheri le long de la côte toscane, historiquement peu vouée à la viticulture, il a fait d'Ornellaia le chef de file du "mouvement post-moderne des Super Toscans" (un terme du Wine Spectator Magazine pour les vins rejetant les lois historiques d'appellation contrôlée). En 1998, Lodovico Antinori a fait entrer dans sa société Robert Mondavi comme partenaire minoritaire, puis a vendu toutes ses parts à la famille Mondavi. Depuis, il s'est associé à son frère Piero pour développer une winery dans la ville voisine de Bibbona.

LES BIANCHETTIS, VIGNERONS, 6 HECTARES (PERNAMBUCO)

Isanette Bianchetti et son mari Mauro Tedesco, tous deux œnologues, émigrèrent dans les années 1980 du sud du Brésil pour s'installer dans la vallée du "Rio de Sao Francisco" dans l'état du Pernambuco, à des milliers de kilomètres. Travaillant d'abord pour le vignoble Botticelli, ils aidèrent à implanter les premières vignes dans le nord-est du Brésil, dans une oasis au sein d'un arrière-pays à peine peuplé. C'est sans doute la seule région au monde où l'on peut tirer deux vendanges et demie par an de la vigne, et cela s'explique par la proximité de l'équateur combinée avec une absence d'humidité. En 1997, Isanette Bianchetti et Mauro Tedesco ont fondé leur propre label, Bianchetti, avec 6 hectares de vignes. Leur vin ne se vend que dans le marché brésilien local, au prix moyen de 2€ la bouteille.

LES ETCHARTS, SAN PEDRO DE YACUCHUYA (CAFAYATE)

La winery Etchart, fondée au milieu du XIXe siècle par des émigrants basques à Cafayate, au nord-ouest de l'Argentine, se trouve au sein d'une région connue pour avoir produit des vins de qualité depuis que les Jésuites accompagnèrent les premières conquêtes espagnoles au XVIIe siècle. Arnaldo Etchart (3e parmi cinq Arnaldo Etchart) a vendu la winery familiale et le droit au nom familial à la multinationale française Pernod Ricard dans les années 1990. Après avoir travaillé avec eux en tant que consultant pour cette winery, Michel Rolland a fondé en 1996, la winery San Pedro de Yacochuya en partenariat avec Arnaldo et ses fils, Arnaldo et Marco.

ANTONIO CABEZAS, VIGNERON, 1 HECTARES (TOLOMBON)

Antonio Cabezas cultive 1 hectare de vignes donnant des raisins torrontes blancs et des raisins malbecs rouges dans le village de Tolombón, à 5 km de Cafayate. Pour suppléer au revenu de 60€ par mois qu'il obtient de sa vigne (à environ 1.50€ la bouteille), il travaille comme homme de main dans d'autres vignobles.

JONATHAN NOSSITER

Jonathan Nossiter a réalisé quatre long-métrages. Le plus récent, "Mondovino," (première en Compétition Officielle, Cannes 2004) est d'abord un long métrage sur les riches, les pauvres et les puissants dans le monde du vin, du Paraguay à Florence en passant par Brooklyn. Ensuite il y aura une série de 10 épisodes.

"Signs & Wonders" (2000), est un thriller psychologique tourné en Grèce avec Charlotte Rampling et Stellan Skarsgard (première en Compétition au Festival de Berlin 2000).

"Sunday" (1997), comédie noire, raconte une histoire d'amour fondée sur un quiproquo, avec David Suchet et Lisa Harrow. Grand Prix du meilleur film et Prix du meilleur scénario au Festival de Sundance, il a également obtenu le Prix du meilleur film et le Prix de la Critique au Festival de Deauville, "Sunday" a aussi été sélectionné à Cannes pour "Un Certain Regard."

Il a aussi réalisé le long-métrage "Resident Alien" (1991), comédie mélangeant documentaire et fiction, sur la fin de la vie de bohème à Manhattan, avec Quentin Crisp, John Hurt et Holly Woodlawn. Le film est sorti en salles aux Etats-Unis en 1992 et a été diffusé dans de nombreux pays et présenté au Festival du Film de Berlin et au Festival du Film de Toronto.

Parmi ses documentaires, "Losing the Thread" (2001), pour la RAI en Italie et le Sundance Channel aux Etats-Unis, est un film d'une heure sur les fraudeurs de famille, du monde de l'art et du tourisme en Toscane (première au Festival de Rotterdam, 2002). "Searching for Arthur," regard sur Arthur Penn à New York pour la série télévisée italienne de Telepiu, "Directors on Directors" (première au Festival de Locarno 1997). "Making Mischief" (2002) est un documentaire personnel d'une demi-heure, le journal des préparations de son film "Signs & Wonders."

Sa formation inclut des études de peinture aux Beaux Arts de Paris et à l'Art Institute de San Francisco, des études de Grec Ancien à Dartmouth College (Senior Fellow) et une période d'assistantat dans le théâtre anglais (The Newcastle Playhouse, King's Head). Ayant une formation de sommelier, il a crée la carte des vins et entraîné le personel de nombreux restaurants new yorkais, dont Balthazar, Rice, Il Buco et Pravda. Il a aussi écrit des articles sur le vin pour New York Magazine, Wine & Food et The Forward.

Fils d'un journaliste, il est né aux Etats-Unis et a grandi en France, en Angleterre, en Italie, en Grèce et en Inde.

ENTRETIEN AVEC JONATHAN NOSSITER

- Même si vous êtes cinéaste, vous travaillez également dans le monde du vin. Comment avez-vous commencé ?

Le vin pour moi a toujours été lié au plaisir, à l'amitié. J'ai commencé à m'intéresser au vin dès l'âge de quinze ans lorsque j'étais serveur dans des restaurants à Paris. Plus tard, j'ai obtenu un diplôme de sommelier à New York, où j'ai élaboré un bon nombre de cartes de vins pour des restaurants.

Mon père, Bernard Nossiter, était correspondant à l'étranger pour des journaux américains, et c'est pour cette raison que j'ai grandi dans plusieurs pays comme la France, l'Italie, la Grèce, l'Inde et les Etats-Unis. J'ai eu ainsi l'occasion très jeune de voir comment mon père prenait le pouls d'un pays en parlant avec tout le monde. Au cours de mes rencontres avec des vigneron du monde entier pendant ces 20 dernières années, j'ai pu constater que ce petit monde à part, pouvait aussi être en soi la représentation de " tout le monde ". Il existe une raison très simple à cela, c'est que le vin, dans sa complexité infinie d'expressions, est sur la planète entière, la chose la plus à l'image de l'être humain. Il fédère les traditions judéo-chrétiennes et les traditions gréco-romaines, il les garde – ou plutôt les prolonge - vivantes, vitales et actuelles. Le vin est donc un dépositaire unique de la civilisation occidentale. Essayer de saisir l'état du monde du vin, c'est forcément une quête sur notre relation à la vie et à la mort, mais aussi une quête sur la transmission d'un passé, orienté vers l'avenir.

- La qualité humaine, culturelle, est-elle cruciale chez les vignerons ?

Un vigneron est à la fois un agriculteur, un commerçant et un artiste. Son attachement à la terre est d'une grande humilité (étant soumis aux caprices de la nature) et parallèlement le vin qu'il crée par son travail sur cette même terre, est directement lié aux plus grandes ambitions de la culture dans laquelle il vit. Et comme les artistes, il essaie de faire rêver, d'apporter des plaisirs, et de provoquer les échanges entre les gens. L'œuvre pour laquelle le vigneron donne son âme est - contrairement aux œuvres d'art - intrinsèquement éphémère, et produit d'immédiateté. Il évite donc nécessairement le piège signalé par Orson Welles, "la seule chose plus vulgaire que de travailler pour l'argent, c'est de travailler pour la postérité." Un vigneron est par conséquent une des personnes les mieux placées pour révéler les tendances et les forces sous-jacentes d'une culture à un moment donné.

- C'est donc par le biais du vin, que vous observez l'évolution de ces différentes cultures ?

Par exemple, ce n'est pas un hasard si le vin a connu un essor prodigieux dans les années 70, aux Etats-Unis. On découvrait un vin californien parfois un peu rêche, un peu difficile à avaler, mais toujours provocant, radical et plein d'énergie. Il existait chez ces vigneronns ce même élan de découverte, ce même désir d'expérimentation que l'on trouvait dans les films de Cassavetes, de Scorsese ou de Coppola de cette époque. Avec les années 80 et l'arrivée d'une culture reaganienne, le vin de Californie a commencé à changer. On a vu apparaître des vins plus policés, plus médiatisés, élaborés grâce à l'argent, mais sans âme. Le vin devenait un "big business". Et au même moment, à Hollywood, on commençait à voir des films plus complaisants, plus commerciaux. Les petits vigneronns californiens des années 70 qui ressemblaient aux Bourguignons ont alors été rachetés par de grandes sociétés. Coca-Cola a acquis Sterling Vineyards dans les années 80. Puis dans les années 90 Coca a revendu la "winery" à Diageo, une compagnie encore plus internationale, exactement au moment où l'idée du pays d'origine d'une grosse société devenait absurde. On peut donc observer, à travers le vin, les mutations de la culture américaine, et l'évolution de sa position dans le monde.

*- C'est aussi ce que reflète plus largement MONDOVINO.
Une sorte d'état des lieux dans différents pays.*

Au départ, j'avais une toute autre idée en tête. Les origines et le coeur du film sont beaucoup plus personnels. J'ai commencé avec un bon ami, le cinéaste uruguayen Juan Pittaluga, pour faire une sorte de casting de vigneronns de différentes régions. Lorsque Juan et moi avons commencé à parler aux vigneronns bourguignons, nous avons tous les deux été frappés par l'intensité des relations père-fils et par l'expression de cette intensité dans l'amour et le conflit qui amenait à la production de quelque chose de tangible. Cela nous a naturellement fait penser à nos propres pères, tous deux morts jeunes tout en laissant derrière eux de fortes expressions de leur amour et de leur engagement avec le monde. Cette notion de transmission de génération en génération, de ce qu'on fait passer et de ce qui ne survit pas... de ce qui est perdu... ou de ce qu'on rejette consciemment, est devenu pour moi le Graal de cette aventure sur 3 continents.

Nous avons eu l'occasion d'approcher des gens qui se disent conservateurs, et qui finalement se révèlent être extrêmement radicaux dans leur façon de résister à des tendances, ou à une "pensée unique", comme dit Hubert de Montille, viticulteur brillant à Volnay. La plupart de ces rencontres remettaient directement en cause nos propres a priori. C'était jubilatoire de se sentir "mis en danger par rapport à des certitudes" dans un monde néanmoins voué au plaisir.

- Pourquoi aviez-vous choisi la Bourgogne comme point de départ ?

J'ai cité plus haut les Etats-Unis, mais ce qui se passait en Bourgogne dans les années 70 était tout aussi intéressant au regard de la politique et de l'économie d'un pays. Les vigneronns bourguignons voulaient s'industrialiser et faire partie du monde moderne, et ils se sont retrouvés sous la pression d'un engouement pour les engrais chimiques. Ces

gens sortis tout droit du village d'Astérix se sont vus confrontés aux pires pièges du monde moderne, mais leur attachement à leur terre, à leur culture, était si fort, qu'ils ont dû dans un premier temps céder à ces pièges pour ensuite revenir à une résistance active, acharnée. J'insiste sur cette idée, parce qu'il ne s'agit pas ici d'une position réactionnaire. On trouve en Bourgogne la plus grande complexité en matière de goût pour le vin et bizarrement aussi, la plus grande radicalité face aux pièges du monde actuel. Ces gens se battent pour protéger une idée simple, exprimée avec tout autant de force par un vigneron sarde qui les rejoint, Battista Colombu, " défendre la dignité et la beauté de l'individu est peut-être la chose la plus importante à faire dans un monde qui sournoisement cherche à nous nuire à chaque instant dans notre individualité".

*- Vous avez poussé les portes d'un club très fermé.
Comment avez-vous été accueilli dans ce monde du vin?*

Extrêmement bien, même par ceux qui ne partagent pas mes idées ! Dans le milieu du vin, les gens ont un instinct grégaire, un esprit très convivial. Mêmes ceux qui produisent du vin pour les raisons les moins idéalistes, ont du mal à résister à cette espèce de séduction naturelle qui sort de la bouteille, à cette magie qui s'opère par la transformation du jus de raisin en une potion de bonheur ! Et même si c'est vrai qu'une sorte d'omerta pèse sur certains abus, le monde du vin reste assez innocent en Occident.

- Votre démarche était davantage celle d'un amateur que d'un enquêteur ?

Je dirais plutôt que c'est celle d'un " découvreur ". Je me suis lancé dans ce projet avec l'envie de faire partager le plaisir de mes découvertes. Je me suis toujours tenu à distance du snobisme des initiés qui consiste à utiliser un jargon ampoulé et absurde pour parler du vin. Chaque fois que je construisais une carte de vins et que je formais une équipe de salle dans un restaurant, j'insistais pour que chacun des serveurs ne parle du vin qu'en utilisant ses propres termes, avec sincérité. On ne doit pas plus tricher avec une bouteille, qu'un comédien avec ses sentiments. Une démarche factice sera immédiatement perçue comme telle par les buveurs - ou les spectateurs – même pour les moins expérimentés. Pour le film, je tenais à me rapprocher au plus près du point de vue d'un spectateur qui, si tant est qu'il ne s'intéresse pas du tout au vin, se sent toutefois sensible à toute chose qui peut enrichir notre quotidien... et qui s'inquiète pour l'avenir de ces petits plaisirs finalement si essentiels à notre survie.

- Est-ce-qu'il y a deux mondes qui s'opposent, entre les viticulteurs qui prônent les valeurs d'une tradition, d'une culture, d'un terroir, et les tenants de la globalisation du vin qui produisent des vins apparemment sans défaut, mais qui semblent être une parfaite illustration de ce que l'on appelle le goût international ?

Non, je ne vois pas les choses comme ça. J'ai essayé d'éviter tout manichéisme entre les bons et les méchants, et de faire un film qui donne une vision à la fois farouchement engagée, mais aussi farouchement tolérante, positions que j'espère avoir héritées de mon père journaliste. La situation dans le vin est mille fois plus complexe qu'une

simple opposition binaire. La résistance, d'une manière générale, est un acte éthique par rapport au monde, et non pas, un acte idéologique. Les résistants dans le film appartiennent à toutes les classes sociales et économiques, à toutes les idéologies. Ils exercent contre leurs adversaires une lutte acharnée, violente parfois, et en même temps, l'amour est présent dans les deux camps. Le monde évolue, et le film cherche à montrer la complexité de cette évolution. Un médecin, un fonctionnaire ou un épicier sont confrontés aux mêmes luttes quotidiennes que celles que connaît le monde du vin. Les vrais choix ne sont jamais évidents.

- Vous nous faites découvrir Michel Rolland, un célèbre œnologue, consultant auprès de grands noms du vin dans douze pays.

Qui est vraiment ce personnage ?

Michel Rolland serait le Spielberg du monde du vin, comme le dit d'ailleurs Jean-Luc Thunevin, collaborateur de Rolland, et vigneron côté par Parker. Car Rolland hume l'air du temps de façon instinctive, il est tellement immergé dans son époque, ça " fait jubiler ", comme dit son adversaire et admirateur, Aimé Guibert. Il en comprend les tendances, les aspirations, les flux et en déduit les concrétisations possibles qu'il traduit en faisant des produits qui vont au-devant des désirs des consommateurs, allant même jusqu'à les provoquer parfois. Cet homme est incontournable, sa renommée est internationale et sans égale. Lorsque je terminais le film au fin fond de l'Argentine, je pouvais m'attendre à ce que quelqu'un évoque son nom, mais je n'aurais jamais envisagé qu'on me dise, "Michel Rolland a refait le vin argentin, et grâce à lui, il ne ressemble plus à ce qu'il était". Michel Rolland est l'équivalent de ce que peut être un consultant dans le monde des affaires ou dans la vie politique, capable de dispenser des formules pour aboutir à un produit qui sera reçu favorablement dans un marché mondial où règne une grande concurrence.

- Comment les vins californiens de Napa ont-ils réussi à s'implanter aussi fortement ?

Au XVe et au XVIe siècle, de grandes familles, en fait des parvenus, comme les Médicis ou les Strozzi subventionnaient des poètes et des peintres pour asseoir leur pouvoir dans la société. Aujourd'hui, l'art est délaissé au profit du vin. Il est plus prestigieux dans la société internationale d'avoir son nom sur l'étiquette d'une bouteille de vin que son portrait signé par n'importe quel peintre ou photographe... ou cinéaste.

Depuis la fin des années 80, non seulement le vin californien commençait à mener le marché international en termes de chiffre d'affaires et de présence de bouteilles dans le monde, mais il jouait également un rôle prépondérant en matière de tendance. Son goût, dit " international ", exerce une influence sur la plupart des productions dans le monde, y compris, et cela va s'accroissant, dans des pays comme la France et l'Italie.

- En Italie, des grandes familles comme les Frescobaldi et les Antinori, se confrontent. En France, la résistance chez les de Montille provoque des duels verbaux à fleurets mouchetés. N'y a-t-il pas un côté romanesque dans le film ?

Pendant le tournage, j'ai compris que j'étais à l'intérieur d'un roman de Dickens ou de Balzac. J'ai alors essayé d'adapter ma mise en scène à cet état de faits. J'avais affaire à un panel insensé d'êtres issus de toutes les cultures et niveaux sociaux, que ce soit économique ou idéologique, une espèce de baromètre vivant de toutes les degrés de la prétention – ou d'humilité - qu'offre le monde post-industriel. Je me suis alors retrouvé dans des situations où j'avais l'impression de travailler avec de grands comédiens.

- Pensez-vous que ce monde que vous décrivez est spécifique au monde du vin ?

C'était un plaisir pour moi de pouvoir offrir au spectateur cette jubilation du romanesque, cette possibilité de pouvoir ressentir, vivre, arriver à croire à l'in vraisemblable, à l'incroyable. Ce milieu, tellement petit, n'a évidemment pas le pouvoir de décider de question de vie ou de mort de populations. Cependant, par le biais de tous ces personnages intervenant dans ce film, il nous est donné l'occasion de comprendre précisément de façon humaine et intime, ce qu'est notamment une multinationale, les êtres qui la dirigent, son rôle, les différentes ficelles internationales, ses rapports de force, ses enjeux...

Sans que j'aie à montrer des sociétés masquées ou virtuelles. J'ai pu avoir accès à ces gens au centre des pouvoirs vinicoles justement parce que c'est un monde loin du centre des vrais pouvoirs. Donc ce privilège de réalisateur, j'ai essayé de le transformer en privilège du spectateur.

- On découvre dans votre film un univers fascinant et impitoyable. Un univers où tous les rêves sont permis. Les frères Mondavi se voient imposer une dynastie au milieu de laquelle, ils s'imaginent planter des vignes sur Mars !

C'est étrange. Comme dans un roman, leurs ambitions se sont retournées contre eux. Comme si le monde du vin synthétisait le Balzac des Illusions Perdues, le feuilleton Dallas et cette telenovella Mexicaine qui s'appelle " Pueblo Chico, Infierno Grande. " (" Petit Village, Grand Enfer ") ! En janvier 2004, le directoire de Mondavi a exigé que Robert, Tim et Michael, le père et les deux frères Mondavi, démissionnent de leurs postes de gestionnaires. Ceci était la conséquence de leur décision de devenir une grosse société internationale, cotée en bourse, et de profiter des lois darwiniennes du marché, et c'est ainsi qu'ils ont été réduits aux rôles de simples figurants au sein de l'entreprise que le père a eu tant de peine à bâtir.

“ On fait des vins comme on est ”, dit Alix de Montille.

Tout à fait. Et je pourrais dire que ce qu'un spectateur pensera de chacun des personnages du film, sera ce qu'il pensera de son vin.

- Fait-on aussi des films comme on est ?

Oui, probablement. Fatalement, on fait des films qui nous ressemblent. J'ai abordé ce sujet comme je l'ai fait pour mes précédents films, sans faire de distinction entre "fiction" et "documentaire". Dans les films de fiction que j'ai faits, j'ai toujours cherché à déclencher chez le comédien, pris dans son contexte (décor, etc.), une relation vitale avec la réalité qui l'entoure. Dans "Mondovino", à l'inverse, mais dans le même état d'esprit, j'ai cherché à déclencher la possibilité dans la mise en scène de personnages réels, de les amener à être eux-mêmes avec autant d'intensité que possible. Finalement, ça rejoint parfaitement le travail avec un comédien.

J'ai tourné ce film pendant un an et demi dans un état de bonheur total. Grâce à mon expérience passée de tournage en pellicule, je pense avoir pu préserver un certain respect du métier, tout en me laissant aller à la délicieuse spontanéité que cette nouvelle technologie du numérique, légère mais pointue, me permettait.

Grâce au travail innovant et brillant de Tommaso Vergallo, chez Digimage, la texture du 35 mm me rappelle les films des années 70, période en couleur que j'ai toujours préféré pour sa qualité de pellicule. Le choix que j'ai fait de tourner avec deux amis - le cinéaste uruguayen Juan Pittaluga et la photographe antillaise-brésilienne, Stéphanie Pommez, nous a également offert la possibilité sur le terrain d'installer un échange avec les intervenants du film moins codifié, moins strict, plus intime et ludique que si nous avions débarqué avec une équipe technique traditionnelle... Cette complicité et cette liberté ont créé une énergie humaine presque à l'intérieur de la caméra... appareil qui semblait souvent être un prolongement de mon corps, de mon écoute, du plaisir de mes découvertes... J'ai le plus souvent fait le cadre dans mes films, mais jamais avec autant d'intimité et de joie pure... même si parfois on a l'impression que la caméra a peut-être un peu trop bu. Gardons notre lucidité, mais vive l'enivrement !



JONATHAN NOSSITER

FILMOGRAPHIE

LONG-METRAGES

MONDOVINO (2004), réalisateur, producteur, chef opérateur, monteur.
Sélection officielle (en compétition) Festival de Cannes 2004

SIGNS & WONDERS (2000), réalisateur, co-scénariste
avec Charlotte Rampling, Stellan Skarsgard
Sélection officielle (en compétition) Festival de Berlin 2000.

SUNDAY (1997), réalisateur, co-scénariste, producteur
avec David Suchet & Lisa Harrow
Prix du Meilleur Film et Meilleur Scénario, Festival de Sundance 1997
Prix du Meilleur Film et de la Critique Internationale, Festival de Deauville 1997.

RESIDENT ALIEN (1991), réalisateur, scénariste, producteur
avec Quentin Crisp, John Hurt, Sting.
Sélection officielle Festival de Berlin 1991

DOCUMENTAIRES ET COURT-METRAGES

LOSING THE THREAD (2002), réalisateur, co-producteur
avec Lorenzo Pezzatini. Festival de Turin

MAKING MISCHIEF (2001), réalisateur, producteur
avec Charlotte Rampling, Stellan Skarsgard.

SYMPATHY FOR THE DISTRIBUTOR (2000), réalisateur
avec Stellan Skarsgard, Charlotte Rampling. Festival de Toronto.

MONTREAL TRUST (2000), réalisateur, Festival de Montréal.

SEARCHING FOR ARTHUR (1997), réalisateur
avec Arthur Penn. Festival de Locarno

LISTE TECHNIQUE

Réalisation, photo, montage

JONATHAN NOSSITER

Producteur associé, son, caméra additionnelle.

JUAN PITTALUGA

Assistante caméra & co-opératrice

STEPHANIE POMMEZ

Assistant réalisateur

LAURENT GORSE

Une production de

GOATWORKS FILMS & LES FILMS DE LA CROISADE

Producteurs

EMMANUEL GIRAUD & JONATHAN NOSSITER

Co-producteurs

**MICHEL SAINT JEAN - DIAPHANA FILMS,
RICARDO PREVE FILMS**

Producteur associé

TOMMASO VERGALLO

Producteur exécutif

CATHERINE HANNOUN

Directeur de production

FRANCOIS DROUOT

Post-production

DIGIMAGE (ANGELO COSIMANO, JUAN EVENO, TOBY RIDGWAY)

Mixage

NOSTRADINE BENGUEZZOU

Coloriste

GUILLAUME LIPS

langues : anglais, français, italien, espagnol, portuguais

Format: 1:85/Couleur - Dolby SR - Durée: 135 minutes



