

NIAGARA

Stéphane éprouva une vive poussée d'adrénaline en apercevant au loin les hélices de l'hélico jaune canari qui bourdonnait depuis vingt bonnes minutes sur une des pistes de l'héliport Wilson de Toronto.

Il était 10 h, en ce 20 septembre 2019, lorsqu'il y prit place.

Il avait remarqué la jeune et sémillante pilote qui préparait son plan de vol, coiffée de la traditionnelle casquette rouge et équipée des écouteurs et du micro qui leur permettraient de communiquer en plein ciel.

Il faisait un temps splendide. « Mère Nature est de notre côté », se dit Stéphane, aussi excité de monter dans cet engin que la première fois, en 2007, avec James Grégoire aux commandes. Un sentiment de bonheur l'envahit, malgré la petite angoisse qu'il ressentait en songeant à ce pilote et propriétaire du château de La Rivière qui lui avait offert son baptême de l'air. Et puis, c'était surprenant, cet hélico jaune, comme le jaune des machines à vendanger qui avaient fait la gloire de la famille Grégoire, et celui de l'appareil avec lequel James...

— Dis donc, t'as déjà la tête dans les nuages? Tu as préparé ton matériel?

— Mais oui, Charlie, tout est prêt!

Son fidèle compagnon de route s'installa lentement à ses côtés, en toute décontraction. Rompu aux arcanes de la profession, mais en aucune façon blasé, Charlie en avait vu d'autres et allait bientôt prendre sa retraite du journalisme. D'origine bordelaise, il était envoyé par le magazine français *Terre de Vins* pour ce reportage en sol canadien. Stéphane, la quarantaine bien sonnée, était le photographe qui l'accompagnait.

C'était leur dixième et dernière collaboration, ce qui les peinait, car ils avaient tissé un lien de confiance qui s'était rapidement transformé en une réelle connivence. Dès le départ, Stéphane avait décelé en Charlie un être chaleureux, un bon vivant au langage coloré, qui avait mis l'art de vivre au centre de sa vie. Et puis, surtout, il était né la même année que son père, ce père qu'il n'avait jamais connu. Si Stéphane en avait naturellement souffert, il avait pu compter sur son grand-père Jorge qui avait pris le relais et l'avait gratifié de tout l'amour qu'il lui était possible d'offrir en l'absence du père légitime.

Sur ces entrefaites, Nancy, une femme dans la fin trentaine, prit place à côté de la pilote. Elle serait leur guide à titre de directrice des communications du Cool Climate Œnology and Viticulture Institute installé à St Catharines, au cœur de la péninsule du Niagara. Le CCOVI, comme on a coutume de le nommer, était le point de chute recommandé à Stéphane par son complice Donald Ziraldo. Ce pionnier du vignoble canadien avait providentiellement croisé sa route par deux fois au cours des huit dernières années. Cette troisième rencontre, en revanche, ne devait rien au hasard. Stéphane avait planifié ce reportage dans le vignoble ontarien en espérant profiter des contacts de Ziraldo pour clore sa longue quête en vue de retrouver son père. Mais ça ne s'était pas fait du jour au lendemain.

Il avait vu cet homme affable pour la première fois en 2011 près de Vérone, en Italie. Stéphane s'y trouvait sur invitation

d'un journaliste italien qui lui avait proposé de couvrir le Premio Masi, une remise de prix d'excellence organisée par la maison de vins éponyme. Il s'avérait que ce journaliste connaissait le comédien Giuseppe Battiston, qui devait y recevoir un prix important.

S'il avait accepté de faire gracieusement des photos, moyennant un séjour entre Vérone et Venise, Stéphane avait une autre idée en tête...

Parmi les lauréats se trouvait également un auteur québécois, un sommelier d'origine française. Ils avaient échangé quelques mots, mais rien de bien excitant, et il ne se souvenait même plus de son nom. Il ignorait alors que le destin allait remettre ce spécialiste du vin sur son chemin, puis changer le cours de son existence.

Sans doute avait-il égaré sa carte, tout comme celle de Ziraldo, qui avait été invité à l'événement parce qu'il avait lui-même reçu ce prix prestigieux trois ans auparavant. Il faut reconnaître que Stéphane avait passé le plus clair de son temps avec son ami florentin à photographier l'imposant Giuseppe, sorte de Depardieu italien, barbu et fort sympathique au demeurant.

Quatre ans et demi plus tard, dans la vallée du Douro au Portugal, il était tombé fortuitement sur le vigneron canadien.



Assis dans l'hélicoptère depuis une bonne vingtaine de minutes, Stéphane ne pensait qu'à une seule chose : retrouver ce producteur de Niagara qui devait se joindre à eux le lendemain, et grâce auquel il allait peut-être vivre l'un des moments les plus décisifs de sa vie.

Peu à peu, l'aéroport international Pearson, où ils étaient arrivés la veille, s'éclipsa sous leurs yeux écarquillés devant le spectacle qu'offrait la métropole canadienne. Ses gratte-ciels haut

perchés lui donnaient des airs de New York, la légendaire mégapole.

La pilote, qui n'avait pas froid aux yeux, vira en direction sud et leur en mit plein la vue avec l'impressionnante tour du CN se dressant face à eux dans un ciel légèrement moutonné.

— Stef, tu es né en quelle année déjà? demanda Charlie.

— En 1976!

— C'est bien ce qui me semblait, vous avez à peu près le même âge, toi et cette structure. Tu sais, elle est aujourd'hui l'emblème de Toronto. Je me souviens d'un reportage sur la Ville Reine en l'an 2000, nous avons dîné tout en haut de la tour, au Restaurant 360 où tu as un panorama d'enfer. C'est comme si tu te trouvais au cent quinzième étage d'un édifice, tu te rends compte?

— Oui et non... Tu sais, j'ai facilement le vertige. Pas en hélico, mais dans d'autres circonstances.

— Dommage... En tout cas, si tu avais eu le cœur bien accroché, tu aurais pu t'offrir une petite promenade de santé sur un plancher de verre, ou faire un tour complet les mains libres et harnaché sur un rebord d'une largeur de moins de deux mètres, je crois. Complètement dingue, non? Tu imagines les putains de photos que tu pourrais faire?

— Je ne pense pas que ce soit pour moi, ça...

Ils survolaient maintenant le lac Ontario, le plus petit des cinq grands lacs d'Amérique du Nord. Coupé en deux par une ligne imaginaire qui sépare le Canada des États-Unis, le «lac aux eaux étincelantes», comme l'appelaient les Iroquois, fait la pluie et le beau temps dans la vie des habitants de Toronto, mais surtout dans celle de l'écosystème viticole de la région.

À la vue de ce paysage grandiose, Stéphane fut submergé par une émotion qu'il tenta de camoufler dans son foulard bleu, qui ne le quittait pratiquement pas.

Il avait choisi avec soin les dates de ce voyage, et cela, pour plusieurs raisons. Profitant d'une mission en Californie, il avait

convaincu ses patrons qu'il pouvait faire d'une pierre deux coups en passant par le Canada.

Mais c'était aussi, lui avait-on assuré, la saison la plus remarquable dans ce pays. Passé un long hiver qui s'éternise trop souvent, un printemps qui parfois n'en a pas l'air, rattrapé par un été qui a bien hâte de s'installer sans que l'on sache pour combien de temps, l'automne est LA saison de ce pays gigantesque, d'ailleurs symbolisé par une feuille d'érable rouge sur son drapeau. En effet, pendant dix jours, parfois plus, les forêts s'enflamment et se parent des couleurs les plus chatoyantes où domine le rouge feu. On pourrait presque imaginer que le Vénitien Vittore Carpaccio passe par là chaque année, armé de ses pinceaux.

Dans un français approximatif mais charmant, la jeune pilote leur expliqua que ce splendide bouquet naturel aux tons de rouge, de jaune et de vert est créé par l'étonnante diversité des essences d'arbres qui se côtoient, des érables, des aulnes, des bouleaux, des frênes et des mélèzes. Stéphane et Charlie étaient simplement émerveillés par ce saisissant patchwork qui se mirait sur les contours du lac, illuminé par le carmin des érables à sucre.

— Waouh! s'exclama le journaliste, les yeux ronds. C'est donc ça, l'été indien ?

— Je m'y attendais, intervint Nancy dans un français métissé d'anglais, qu'elle devait à une mère canadienne-anglaise et à un père né en France. L'été indien, l'été indien, c'est une obsession chez vous !

Elle leur indiqua que le véritable été des Indiens, que l'on appelle l'été de la Saint-Martin en France, se produit généralement en octobre ou en novembre, après les premières gelées. Que cette période de redoux doit durer au moins trois jours pour qu'on puisse la qualifier d'été indien. Et que la plupart des gens ont tendance à la confondre avec celle du changement des couleurs, qui survient beaucoup plus tôt.

— Ah! ce cher Joe Dassin! ajouta-t-elle.

Notre jeune pilote revint à la charge en précisant que si bien des gens associent ce changement de couleur à la baisse des températures, c'est plutôt la baisse de luminosité qui explique ce phénomène naturel. Les rayons du soleil se faisant moins présents, la chlorophylle diminue, dévoilant d'autres pigments qui existent déjà, mais qui sont masqués. Ainsi, les teintes de rouge, de violet et de pourpre si typiques des érables sont révélées par l'anthocyane, le pigment des pensées, des pivoines, des...

— Absolument! la coupa Nancy, qui prit de nouveau le contrôle du micro. Et c'est ce même pigment qui donne leur couleur à l'aubergine et à de nombreux fruits, comme la prune, la mûre, le bleuet ou la myrtille et aussi... *dear gentlemen*, je vous le donne en mille, aux beaux raisins noirs que vous allez bientôt goûter, les cabernets, le merlot et le pinot noir.

Charlie était comblé.

— Merci, mesdames, voilà un exposé magistral!

Nancy, qui avait fait des stages en France chez des producteurs renommés, en Champagne et dans le Bordelais, savait de quoi elle parlait, et ce n'est pas pour rien qu'elle avait été embauchée par le CCOVI.

— C'est en Ontario qu'a véritablement débuté l'histoire vinicole du pays, poursuivit-elle. La première entreprise d'importance a vu le jour vers 1866, sur l'île Pelée du lac Érié. De nos jours, l'aire d'appellation Niagara Peninsula est située entre les lacs Érié et Ontario. À l'est de la péninsule, la rivière Niagara marque une partie de la frontière canado-américaine. Et c'est cette bande de terre séparant les deux lacs qui est le berceau d'une merveille naturelle connue mondialement, les chutes du Niagara! Nous allons d'ailleurs les survoler dans une quinzaine de minutes. Vous n'y échapperez pas! conclut-elle avec un petit sourire narquois.

— Il paraît qu'on trouve ici une véritable notion de terroir, avança Stéphane.

— Assurément, répondit Nancy. Ce terroir exceptionnel a attiré investisseurs et vignerons, à tel point qu'à présent plus des deux tiers des caves ontariennes y sont installées, avec une centaine de producteurs. On y cultive principalement les cépages chardonnay, riesling, sauvignon, merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc et pinot noir, et, on peut le dire sans hésiter, l'appellation a acquis une notoriété internationale!

— Et dans le reste du Canada? demanda Charlie.

— Bon, fit Nancy, un tantinet chauvine par son côté français, on produit des bons vins en Colombie-Britannique, dans la vallée de l'Okanagan, et des produits intéressants pas loin d'ici, dans le comté de Prince Edward.

— Et au Québec, ils font du vin, les cousins, si je ne m'abuse, lança Stéphane.

— Oui, sur un peu plus de cinq cent cinquante hectares, ce qui est peu dans une si grande province, si on les compare aux six mille cinq cents hectares cultivés en Ontario. Ils se sont donné une appellation il y a deux ans environ, mais de méchantes langues disent qu'ils font ce qu'ils peuvent avec ce qu'ils ont, des cépages hybrides la plupart du temps.

— Ah! il faut leur laisser le temps, intervint Stéphane. Je connais un sommelier écrivain, un Français qui vit ici et qui m'a dit que plus d'un fait de belles choses, et que le pinot noir, le gamay et le chardonnay tirent bien leur épingle du jeu.

— Tant mieux! dit Nancy. Même si on murmure que deux ou trois petits malins laissent encore couler dans leurs cuves des quantités importantes de jus venant de Niagara. On appelait ça en France des vins médecins. Vous en avez entendu parler?

— Mon grand-père me l'a raconté, répondit Stéphane, tout en continuant de mitrailler tous azimuts avec son Nikon D500. Il avait du mal à supporter cette fumisterie.

— Les vins provenaient d'Algérie, je crois? se risqua Charlie.

— Oui, les vignes de cuve avaient été plantées entre 1830 et 1860, expliqua Stéphane, avant l'arrivée des colons viticulteurs qui avaient quitté la France après le passage du phylloxéra, un insecte qui avait ravagé leurs vignobles.

— Incroyable tout de même, renchérit Nancy, de penser que la superficie viticole de ce pays musulman allait atteindre à son apogée quatre cent mille hectares à la fin des années 1930, si mes souvenirs sont bons...

— Messieurs! l'interrompit brusquement la vaillante pilote, nous survolons actuellement *the Niagara falls!* Ce ne sont pas les plus hautes, mais elles sont spectaculaires, n'est-ce pas? En face de vous, les chutes américaines, et sur la droite, sur près d'un kilomètre, les canadiennes en forme de fer à cheval. Pas mal, non?

Malgré le bruit du moteur, le silence était total dans la cabine. Bien qu'habituees, Nancy et la pilote restaient chaque fois bouche bée devant tant de beauté, magnifiée ce jour-là par un soleil radieux et une végétation flamboyante, à son paroxysme.

Quant à Charlie et à Stéphane, ils étaient à la fois interloqués par cette nature rugissante au débit si puissant et frappés par la proximité urbaine où l'homme – surtout du côté canadien – semblait avoir tiré profit d'un environnement extraordinaire pour attirer des hordes de touristes.

Entre les hôtels, les restaurants, les parcs d'attractions et les boutiques, ce n'était pas toujours du meilleur goût, les avait-on avertis.

— En tout cas, ils ne doivent pas manquer d'électricité, avança Charlie. C'est déjà ça de pris! Cela dit, je suis soufflé par tant de splendeur, ajouta-t-il en multipliant les clichés avec son téléphone intelligent.

Il ne détestait pas, la journée terminée, taquiner le photographe « officiel » avec ses photos prises sans se casser la tête, à l'aide de son iPhone.

— Avec tout ce monde qui grouille en bas, et comme je sais que nous allons nous consacrer au vin dès demain, j'aime autant garder l'image des chutes vues d'en haut, déclara Charlie. Ça me suffira!

— C'est vrai que nous n'y reviendrons pas avant votre départ, répondit Nancy, mais, croyez-moi, la balade sur le bateau qui s'approche des chutes vaut le détour.

— Merci, mesdames, de nous offrir ce majestueux spectacle! lança Stéphane, ravi de bosser avec des appareils photo numériques lui permettant de photographier à qui mieux mieux et de faire ensuite le tri à tête reposée. Et cette écume blanche qui se renouvelle sans cesse, c'est trop beau. Nous vivons un grand moment!

— Profitez-en! Nous allons encore survoler les chutes pendant quelques minutes, puis faire un demi-tour avant d'atterrir. Un lunch nous attend ensuite chez Cave Spring, avant la présentation du vignoble dans les locaux du CCOVI.

Ils atterrirent en douceur à l'héliport de St Catharines. Tous trois prirent congé de leur pilote, à qui nos deux Français, tradition oblige, ne purent s'empêcher de faire la bise.

Nancy s'installa au volant de son auto et fila en compagnie de Stéphane et de Charlie vers Jordan, à une quinzaine de kilomètres à l'ouest, où se trouvait Cave Spring Cellars, une exploitation viticole qui tirait son nom du paysage en terrasse formé dans l'escarpement de la rivière Niagara, où l'on pouvait apercevoir des cavités et bon nombre de sources.

— Vous allez comprendre l'incidence des vieux pays sur la place du vin dans le Nouveau Monde, annonça Nancy. Le vignoble où nous nous rendons provient justement de l'heureuse association entre Leonard Pennachetti et son ami de jeunesse Angelo Pavan, tous deux issus de l'immigration italienne au Canada.

— Ah... les Italiens! Croyez-moi, il y en a partout! s'exclama Stéphane. Et pas rien qu'au Canada et aux États-Unis ni seulement dans les vins. Ils sont dans la musique, la mode, dans les sports, au cinéma, derrière et devant la caméra. Ils ont la fibre artistique, paraît-il.

— C'est curieux en effet de constater les répercussions de cette immigration sur le vignoble mondial, répondit Nancy. Il n'y a qu'à penser à la Californie avec les Gallo, Mondavi et Coppola. Vous le savez, puisque vous en arrivez. Et c'est la même chose en Argentine, au Brésil et en Uruguay. À Niagara, Colio, Pillitteri et Ziraldo, évidemment, en sont aussi de bons exemples.

Confortablement installés au restaurant du Inn On The Twenty, un luxueux hôtel appartenant aux Pennachetti, Stéphane et Charlie se dirent une fois de plus qu'ils avaient de la chance de pratiquer ces métiers qui leur permettaient de voyager dans des conditions pas trop désagréables. Leonard Pennachetti lui-même, Len pour les intimes, se libéra pour prendre l'apéritif en leur compagnie et leur proposa de déguster un bon riesling, le cépage phare de la maison.

Jouant les interprètes, Nancy fit les présentations :

— Len a été l'un des maîtres d'œuvre de l'industrie viticole canadienne, avec Donald Ziraldo et Paul Bosc. Ce dernier a d'ailleurs fait de son château des Charmes une des destinations les plus en vue de la péninsule. Comme convenu, vous le visiterez demain matin.

Quand Stéphane dit son nom de famille, il remarqua le regard curieux que lui lança l'hôte des lieux. Mais Leonard, malgré son sang italien, était né à St Catharines et avait vite acquis la réserve anglo-saxonne, presque *british*, des gens du secteur. Il fit donc comme si de rien n'était et raconta comment il avait planté en 1978 les bons cépages au bon endroit, en apprenant aux côtés de son père et surtout de son grand-père qui, en bon vigneron, savait

tout de la vigne de sa contrée natale des Marches, en Italie. Avec beaucoup de classe, il tint à préciser qu'il y était parvenu grâce à son entente avec Angelo, le *winemaker* en chef, qui avait étudié les climats froids, et avec lequel le courant passait si bien que leur entreprise faisait partie des cinq meilleures de l'Ontario.

Ensemble, ils avaient décidé de miser, à l'instar de l'Europe, sur le lien étroit entre un territoire, la qualité et la personnalité des vins. En toute humilité, ils étaient persuadés que c'était à la vigne, plus qu'à la cave, que s'élaboraient les cuvées ayant quelque chose à raconter.

Leonard prit ensuite congé de ses invités pour les laisser déjeuner à leur aise. Il serra la main du photographe avec une certaine insistance et lui adressa quelques mots en français, tout en le fixant avec une grande bienveillance.

— Au revoir, monsieur Almeida. Vous êtes encore jeune... alors je ne vous souhaite que le meilleur...



La présentation de Nancy allait bon train dans l'une des salles de conférence du CCOVI, mais Stéphane était ailleurs, remué par les mots de Leonard et par ce regard qui disait tout et qui ne disait rien, mais qui avait allumé en lui une petite lumière de satisfaction et l'avait conforté dans sa démarche.

«Et s'il l'avait connu? Allez! On verra demain», se dit-il pour se calmer.

La conférence fut clôturée par une belle dégustation de dix vins provenant de maisons de la région, à la suite de laquelle Nancy proposa, en guise de bouquet final, trois vins de glace: un riesling non boisé d'Inniskillin, expressif et ciselé à souhait, un vidal de Henry of Pelham aux fines saveurs d'abricot bien mûr, et enfin l'original sangiovese, le cépage emblématique de la Toscane, de Pillitteri. Ce dernier, paré d'une belle robe aux

reflets saumonés, juteux et onctueux en bouche, se révéla étonnant de fraîcheur malgré ses 190 grammes de sucres résiduels.

Nancy fut tout de même intriguée de voir le photographe se limiter à l'aspect olfactif de ces grands nectars.

— Vous n'y goûtez pas, Stéphane?

— Heu... oui... bon, je vais en prendre une petite goutte, mais je dois faire attention à mon taux de sucre...



Vingt kilomètres séparaient St Catharines de Niagara-on-the-Lake, une petite ville coquette qui semblait tout droit sortie d'un décor de cinéma avec ses jolies pelouses, ses rues propres et fleuries, ses maisons victoriennes, ses galeries d'art et ses boutiques, et où les Bordelais comptaient passer deux nuits.

Après s'être rafraîchis à l'hôtel, ils se dirigèrent vers le Cannery Restaurant, où Stéphane commanda sans hésiter un Cabernet Franc Laundry Vineyard 2015 de Tawse Winery.

— Tu connais cette maison? s'étonna son collègue. Tu n'as pas hésité, toi qui passes d'habitude vingt minutes sur une carte des vins avant de te décider.

— Ouais, bien vu! C'est qu'il existe un lien entre le propriétaire de cette cave, un homme d'affaires fortuné, et un vigneron bourguignon de souche québécoise que j'ai rencontré pas loin de Nuits-Saint-Georges. Mais tu as raison, je vais auparavant commander deux verres de chardonnay de ce fameux vignoble en vogue situé à deux cents kilomètres environ à l'est de Toronto, le Prince Edward County. Juste pour me faire une idée, après ce que nous a confié Nancy.

— Merde! Ils n'y vont pas avec le dos de la cuillère! s'écria Charlie, un peu râleur lorsqu'il était fatigué, en trempant ses lèvres dans le vin blanc. Dix-huit beaux dollars le verre, plus taxes et service. C'est plus cher qu'un verre de Laville Haut-

Brion à Bordeaux. D'accord, c'est pas mauvais mauvais, mais trop boisé pour moi ! Cela dit, il est servi tellement froid qu'on s'en fout un peu. Allez, j'ai hâte de goûter à ton rouge !

Le lendemain, au petit-déjeuner, Charlie remarqua l'état d'agitation dans lequel Stéphane se trouvait. Celui-ci, qui avait préféré ne rien dire de ses démarches personnelles et familiales, arriva le teint pâle, un œuf à la coque à la main, laissant échapper sur le tapis ses couverts et le kiwi qu'il n'avait pas encore pelé. Le journaliste connaissait bien son ami, mais il l'avait rarement vu dans un tel état. Beaucoup plus timide qu'il ne le paraissait, mais prêt à en découdre quand il voulait défendre une opinion, Stéphane était un être déterminé, un peu distrait parfois, perdu dans ses réflexions, mais de là à devenir un maldroit à la Pierre Richard, Charlie n'avait jamais vu ça.

— Ça va, Stef? T'as bien dormi? As-tu fait de belles rencontres au cours de la nuit?

— Disons que j'ai déjà vu mieux...

Et il n'en dit pas plus, même s'il était conscient que son comportement trahissait sa nervosité avant sa rencontre avec Ziraldo. Il n'en avait surtout pas envie, d'autant plus qu'il n'aimait guère bavarder au petit-déjeuner, lui qui pouvait être si prolix habituellement. Il adorait prendre la parole lorsqu'il était en forme – ce qui lui arrivait fréquemment, Dieu merci –, mais il se fermait comme une huître quand quelque chose le tracassait, se comportant au petit matin tel un abbé qui n'aspire qu'au silence.

Si c'était facile d'agir de cette manière à la maison, c'était parfois complexe en déplacement, car il se sentait obligé de faire la causette à tous ceux qui, pendant le café matinal, lui parlaient ou lui posaient des questions.

« Et puis cet œuf qui n'est pas cuit ! Misère de misère... »

Nancy arriva à 9 h et Charlie prit place à ses côtés. Stéphane, qui s'était ressaisi, s'assit sagement à l'arrière, en bon petit soldat, et observa dans le rétroviseur les yeux pétillants de cette fille née d'un père français.

— Il vient d'où en France, votre papa? lui demanda-t-il par curiosité.

— Du sud de la Bretagne, pas loin des marais salants où l'on produit le sel de Guérande. C'est mignon là-bas et on y mange très bien!

— Oui, je connais, j'allais en vacances près de La Baule dans ma jeunesse.

— Eh! que le monde est petit!

Ils prirent la direction du château des Charmes, la fameuse propriété de Paul Bosc, situé tout près de là, dans le secteur de St. David's Bench. Ouvert vingt-cinq ans plus tôt, il en imposait par ses lignes altières, à la limite ostentatoires.

Dans ce décor champêtre entouré de vignes, tout avait été pensé pour accueillir des visiteurs de marque. De grandes salles de réception permettaient la tenue de réunions d'affaires, de séminaires ou de concerts, tandis que des tours guidés publics et privés étaient organisés, sans compter les dégustations de vins et de fromages ou les pique-niques romantiques. Les propriétaires, à n'en point douter, pouvaient donner des conférences sur l'œnotourisme!

— Hélas, on ne rendra jamais assez hommage à la famille Bosc, souligna Nancy en attendant le propriétaire. Imaginez qu'un beau jour de 1978, elle a décidé d'installer ses pénates dans cette partie de l'Ontario qui allait devenir le fer de lance du vignoble canadien. Stéphane, vous avez eu raison de demander à visiter ce domaine.

C'est sur ces mots que Paul-André, le fils de la maison, arriva d'un pas alerte, et qu'il invita le petit groupe à le suivre entre

deux rangs de cabernet-sauvignon afin de profiter du chaud soleil de septembre.

— Mes parents sont désolés de ne pouvoir se joindre à nous, car ils sont occupés avec des amis, mais c’est avec plaisir que je vais vous raconter un peu leur histoire. Mes ancêtres ont quitté l’Alsace pour émigrer en Algérie en 1840. Paul, mon père, était responsable d’une grande coopérative. Et puis, en 1963, après la guerre d’Algérie, mes parents ont débarqué au Québec. Mon père travaillait à la Régie des alcools du Québec, le monopole des vins et des spiritueux de la province qui allait devenir la SAQ, quand il a reçu une proposition d’une maison de vins ontarienne pour venir s’installer à Niagara. Vous savez, c’est avant tout un expert en viticulture et un passionné, je ne vous dis pas...

— Ah! fit Nancy, lorsque je l’ai rencontré la première fois, sa vivacité d’esprit m’a impressionnée. Avec ses petits yeux gentiment malicieux et sa grosse moustache, il me racontait ses rêves et ses espoirs avec son accent pied-noir coloré. Il m’avait emmenée voir, ce jour-là, une parcelle qu’il venait d’acquérir, m’expliquant l’importance de couvrir les vignes de filets afin de les protéger des oiseaux gourmands. Que de chemin vous avez parcouru!

— Moi-même, je me tourne parfois vers le passé, et je n’en reviens pas. Il fallait voir, au cours des années 1980, l’écurie vétuste qu’ils avaient retapée pour faire déguster aux passants leurs premiers vins. Ma mère Andrée, qui l’a toujours soutenu, a mis la main à la pâte elle aussi, croyez-moi.

Une heure plus tard, dans la grande salle de dégustation, un verre de vin de glace à base de savagnin¹ à la main, tout ce petit monde vit Donald Ziraldo débarquer sans tambour ni trompette, affublé de son éternel panama.

1. Le cépage du rare vin jaune dans le Jura français.

— Nous avons pour ainsi dire terminé, lui indiqua Paul-André en lui serrant la main. Je vous les confie. Et bonne fin de séjour chez nous! Je vous laisse, car les vendanges ne sont pas finies.

Même s'il savait que rien n'était gagné, Stéphane était enchanté de revoir Ziraldo et se permit une accolade afin de lui manifester sa reconnaissance pour l'aide qu'il lui avait offerte dans les derniers mois.

— Quelle affaire! Je suis content pour vous et confus en même temps. Je vais vous expliquer dans deux minutes, lui glissa-t-il à l'oreille. Comment vas-tu, Nancy? Tout s'est bien passé depuis l'arrivée de nos amis? *Sorry*, je ne pouvais me joindre à vous avant, car je suis rentré tard de Montréal, hier soir.

— *No problem*, on comprend très bien! répondit Nancy.

— Et vous, vous êtes Charlie, le journaliste, je suppose? Bon, je prends Stéphane avec moi et on se retrouve à la maison pour le lunch. Tu connais le chemin, Nancy...

Avant de partir, ils passèrent à la boutique acheter plusieurs bouteilles de vin de glace.

— Ah! Stéphane, je suis content d'avoir cette occasion pour vous parler. Comme je vous l'ai mentionné, j'ai retrouvé les traces d'un Almeida, mais d'un Ronaldo et non d'un Henri ou d'un Henrique. Ce qui veut dire qu'il n'y a rien pour l'instant qui prouve qu'il s'agit de votre père.

— J'en suis très conscient, mais je ne veux négliger aucune piste.

— J'ai parlé il y a deux semaines avec sa fille qui est employée dans une maison d'importation de vins à Toronto.

— Quel est son nom?

— Livia, Livia Bauer Almeida.

— Livia! Et elle travaille dans le vin? Ça alors!

— Eh oui! Alors que je parlais de vous à une amie, à la suite de votre premier courriel qui faisait référence au sommelier qué-

bécois, elle a tout de suite réagi et m'a ramené près de quarante ans en arrière. Je savais bien que votre nom me disait quelque chose...

— J'avais remarqué que cela vous avait titillé. C'est vraiment curieux! On se voit en Italie d'abord, puis par hasard au Portugal, cinq ans après... *Amazing!*

— Quand je pense que ce Ronaldo a fait partie de notre équipe! Comme je vous l'ai dit, il est arrivé dans les parages deux ou trois ans après la création de notre propriété d'Inniskillin et il y est resté environ trois ou quatre ans. Après, il a peut-être eu un job chez Len, mais je l'ai perdu de vue.

— Voilà pourquoi Len a semblé troublé lorsqu'il a entendu mon nom.

— Ensuite, en surfant sur Internet, j'ai pu trouver trois personnes portant le vôtre, mais ça n'a rien donné.

— Je suis désolé de vous avoir dérangé...

— Pas de problème! Je peux te tutoyer? Nous sommes tous les deux des fils d'immigrants... Et puis cette amie a fait des recherches de son côté, et elle est tombée sur Livia Bauer.

— In vraisemblable! Mais Bauer, ce n'est pas Almeida...

— Tu as raison. Mais, en approfondissant ses recherches, elle s'est rendu compte qu'Almeida est le deuxième nom de Livia, le nom de son père.

— J'aurais pu chercher longtemps...

— Je suis content d'avoir pu t'aider. Alors voilà, elle a trente-cinq ans et m'a raconté qu'elle avait appris le français avec son père et que ce dernier s'était installé à Toronto en 1984. Elle y est née un an plus tard. Elle semble avoir eu une bonne vie, mais ses parents se sont séparés il y a une quinzaine d'années environ.

— Comme ça, elle a accepté de me rencontrer demain midi, avant notre départ... Et lui, je vais pouvoir le voir?

— *Sorry!* Justement, je cherchais mes mots pour te le dire... Euh... écoute, ça va être difficile... Le papa de Livia a eu une

attaque hier matin. Je l'ai appris tout à l'heure. Il est hospitalisé et sa fille est à son chevet. Je suis désolé, mais je crois que ça ne sera pas possible...

— Oh! Que s'est-il passé? J'avais tellement hâte... Il est dans quel état?

— Un AVC si j'ai bien compris. Elle ne m'a pas donné de détails. Il a été transporté en ambulance dans la nuit, c'est tout ce que je sais.

— Elle a confirmé qu'il s'appelle Ronaldo Almeida?

— Tout à fait! Mais faut pas que tu t'emballes trop. Tiens, voici son numéro de portable. Appelle-la demain vers 13 h. Si elle peut, elle te répondra, elle me l'a assuré. Ah! nous voici arrivés, un bon déjeuner nous attend.

Nancy, fort occupée, avait fait ses adieux assez tôt avant la fin du repas.

— Nous allons faire le tour de mon petit domaine, et puis, vers 17 h, nous ferons une dégustation. Ensuite, je vous conduis à votre hôtel.

Si Donald était un gentleman qui savait faire du vin, il était avant tout celui dont la clairvoyance et la persévérance avaient permis de mettre les vins de glace de son pays sur la carte du monde. En créant ce vignoble en 1975, passé depuis dans le giron d'un groupe américain, il était une source d'inspiration pour tous ceux qui avaient décidé de s'installer à Niagara. Quarante-cinq ans plus tard, non seulement ce natif de St Catharines était toujours l'un des grands ambassadeurs du vignoble canadien, mais il était aussi resté humble et proche de son environnement, lui qui venait d'une famille de fermiers du Frioul, dans le nord de l'Italie, et dont le père avait débarqué dans l'État de New York à l'âge de seize ans.

Stéphane, la tête ailleurs, tenta de surmonter sa déception en se plongeant dans le Icewine Riesling, vinifié à partir de raisins

gelés sur pied et vendangés pendant la nuit un mois de décembre.

— Donald, il est magnifique, votre vin! Avec ses saveurs d'agrumes confits, de pêche blanche et de mangue... Mais c'est surtout son équilibre qui est remarquable, entre la douceur et la concentration en sucre, et l'acidité très élevée qui lui donne cette fraîcheur... Charlie, tu es d'accord avec moi?

— À cent pour cent! Il parle bien du vin, mon ami, n'est-ce pas? C'est moi qui écris, mais c'est lui qui en connaît le plus sur le sujet!

— Il en parle très bien! Mais je m'en doutais un peu, après nos conversations. Bon, c'est l'heure de rentrer à l'hôtel. Demain, un taxi vous prendra à 9 h 30 pour vous conduire à l'héliport.

— Merci pour tout, Donald!

— Allez! Si ce n'est pas au Canada, on se reverra peut-être dans la vallée du Douro, ou pourquoi pas dans le Frioul! Je te ferai goûter mon picolit.

La soirée fut très calme et ils se couchèrent tôt. Charlie, qui avait ressenti le désarroi de son compagnon de voyage, avait préféré ne pas lui poser de questions.

Le lendemain, dès qu'ils arrivèrent à Toronto, Stéphane appela Livia. Il tomba sur le répondeur qui débita un message en anglais.

— C'est Stéphane Almeida à l'appareil. Je rentre en France ce soir. J'espère que votre papa va mieux. Je vous rappellerai très vite.