



## KRISTEN HARNISCH

La Fille du maître de chai \*, premier roman de cette auteure américaine, qui inaugure une saga sur le vin entre Vouvray et Napa, vient de paraître en France.



**La Revue du vin de France : Comment l'idée de ce roman est-elle née ?**

**Kristen Harnisch :** L'inspiration m'est venue lors d'un voyage à Vouvray en octobre 2000. La beauté des rangs de chenin blanc, des caves creusées dans le calcaire et des domaines m'a captivée.

**La RVF : Votre personnage principal est une jeune femme qui affronte de nombreux obstacles avant de devenir une vigneronne accomplie. Faut-il y voir un symbole de la difficulté de ce métier ?**

**K. H. :** Absolument. Une tragédie la pousse à fuir la France pour émigrer aux États-Unis où elle est déterminée à faire du vin, comme feu son père. Elle doit se battre pour atteindre son but, à l'image des vignerons qui se démènent pour perfectionner leurs vins.

**La RVF : La Fille du maître de chai est un roman historique qui**

**plonge le lecteur dans les vignes de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle...**

**K. H. :** Pour bien comprendre cette époque, j'ai fait des recherches pendant treize ans, car j'élevais mes trois enfants en parallèle. J'ai lu des quantités de livres d'histoire français et californiens, des journaux d'époque. J'ai recherché des photos et des cartes auprès d'associations et de domaines à Vouvray et à Napa.

**La RVF : Au cours de ces recherches, qu'est-ce qui vous a frappé ?**

**K. H. :** J'ai compris que les États-Unis devaient respecter l'héritage des migrants chinois qui, après avoir construit les lignes de chemin de fer, ont travaillé dans les vignes. Ce sont eux aussi qui ont creusé à la pioche les caves dans les collines calcaires de Napa. Dans la Vallée de la Loire, j'ai été surprise de découvrir que les caves troglodytiques avaient servi à tant de choses : on y a conservé le vin, logé des travailleurs migrants, caché des juifs durant la guerre.



**La RVF : Le phylloxéra joue aussi un rôle dans votre roman... K. H. :**

Il avait détruit 40 % du vignoble français dans les années 1870 et 60 % de celui de la Napa Valley dans les années 1890. Une Française, la duchesse de Fitz-James, fut la première à découvrir les bienfaits des porte-greffes américains pour replanter le vignoble français.

**La RVF : Comment le vin est-il entré dans votre vie ? K. H. :**

Après mes études, j'ai emménagé à San Francisco pour travailler dans une banque. Le week-end, avec des amis, nous allions visiter des domaines à Sonoma et à Napa pour comprendre le vin et apprendre à le déguster. C'est là que notre histoire d'amour est née. À présent, j'essaie de venir en France tous les ans visiter des domaines.

**La RVF : L'accueil est-il très différent dans les domaines français et**

**américains ?**

**K. H.** : Les domaines familiaux en France offrent une approche de la dégustation plus intimiste. Tandis qu'aux États-Unis, les wineries peuvent être énormes et très fréquentées ; certaines organisent des

concerts, des “pool parties” et des pique-niques géants !

**La RVF : Vous vivez dans le Connecticut. Y produit-on du vin**

**? K. H.** : Il vaut mieux se rapprocher de New York, dans la Vallée de l'Hudson, la région où les huguenots fran-

çais ont planté les premières vignes au XVII<sup>e</sup> siècle. Je vous conseille de goûter les vins de Tousey et Benmarl. ■

*par Baptiste Charbonnel*

