

MEURTRE AU CHAMPAGNE

DU MÊME AUTEUR

Romans

Trouble Je (2016 / *Red'Active* 2020)

Un frère de trop (2017 / *Michel Lafon* 2019)

Trente secondes avant de mourir (2018)

Huit minutes de soleil en plus (2019) (*Finaliste Plume du Jury
des Plumes Francophones 2019 / Lauréat du prix Prime Vidéo 2020*)

Le voisin d'en face (2019)

Rumeurs (2020)

Un crime parfait ? (2020)

Burning Hearts (romantic suspense) (2021)

Roman en 1300 alexandrins

Vers... tige (2017)

Recueil de poèmes

En vers... et contre tout. (2016)

Unis... vers (2019)

*

AVEC ÉMILIE BILLON

La vie est un voyage inattendu (2021)

Sébastien Theveny

Meurtre au champagne

Suspense

Ce livre a été publié sur www.bookelis.com

ISBN : 979-10-359-5385-0

© Sébastien Theveny

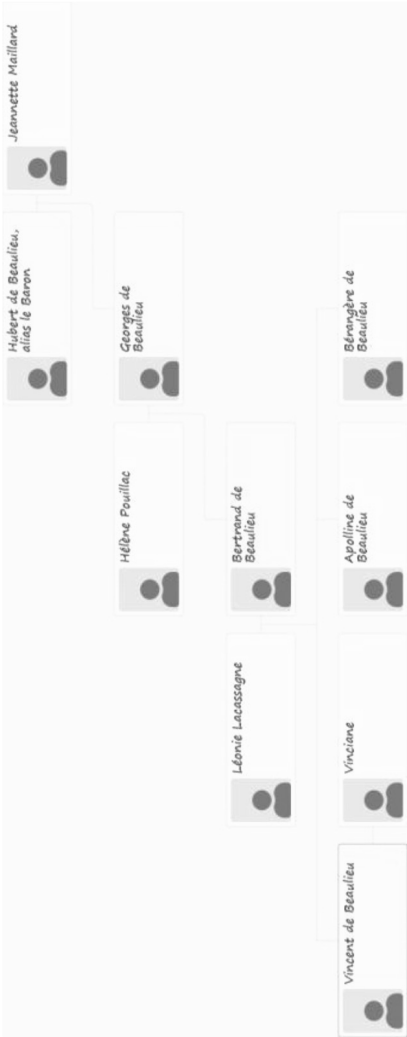
Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays.
L'auteur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de ce livre.

À Pioupiou, Vévé et Mickey...

*« Et tu prends les bonheurs
Comme grains de raisin
Petits bouts de petits riens »*

(Jean-Jacques Goldman, Famille)

Généalogie Famille de Beaulieu



— Prologue —
Quel qu'en soit le prix...

Épernay, 13 juillet 2019

La lourde porte d'acier coulissa latéralement sur son rail dans un silence feutré. Ici, à l'entrée du pressoir, tout apparaissait aussi propre, stérile et entretenu qu'un laboratoire médical. Les inox rutilaient, à l'image de la fortune de la famille de Bertrand de Beaulieu, que tout le monde dans la région respectait.

— Messieurs, vous entrez dans l'un des lieux les plus extraordinaires des vignobles français : un pressoir. Il constitue la première étape d'une longue chaîne de manipulations et de procédés qui aboutiront à cette merveille de la nature que nous emprisonnons jalousement dans des flacons de verre opaque, hermétiquement scellés par un bouchon de liège et un muselet d'acier. Je veux parler, bien sûr, de ce vin effervescent imaginé il y a quatre siècles par le moine bénédictin Dom Pérignon. Le champagne, Messieurs !

Le propriétaire des lieux en rajoutait, s'essayant au lyrisme afin d'impressionner la poignée d'investisseurs japonais qu'il recevait ce jour. Le traducteur franco-nippon tentait de suivre son débit et ses digressions sans que Bertrand de Beaulieu ne daigne ralentir la cadence.

L'homme, qui venait de fêter ses soixante-dix ans, promenait sa bedaine et sa couronne de cheveux blancs en tête du cortège, immédiatement suivi de sa fille Bérangère, chargée des relations

publiques, ainsi que de Patrice Pedrazzini, son maître de cave, lequel interviendrait un peu plus loin dans la démonstration.

Le petit-fils du baron déroula son laïus :

— Par cette porte, les caisses débordant de raisin fraîchement et délicatement cueilli à la main sont déposées à la pesée puis déversées dans ces grandes presses hydrauliques faites de bois et d'acier.

— Combien contiennent ces pressoirs ? voulut savoir l'un des Japonais.

— Ah ! Très bonne question, Monsieur Yamamoto. Il faut compter quatre mille kilos de raisin en grappes entières, quantité appelée marc, pour une presse. Celle-ci va opérer lentement durant quatre heures.

— J'ajoute, précisa le chef de cave, que nous sommes tenus de presser cépage par cépage, cru par cru. C'est un gage de qualité.

Les investisseurs hochaient la tête tout au long de la version traduite, subjugués par la technicité. Ayant obtenu l'autorisation de prendre des photos, ils ne se l'interdisaient aucunement, avides de retourner au pays avec des images plein les yeux et les cartes mémoire de leurs appareils.

— Continuons, si vous le voulez bien, reprit Bertrand de Beaulieu.

Le patriarche du domaine les conduisit alors un étage en dessous, par un escalier métallique le long duquel serpentaient des conduites en inox.

— À travers ces tuyaux, expliqua-t-il, les jus s'écoulent lentement depuis le pressoir jusqu'à la distillerie. Ils sont recueillis, là encore cépage par cépage, dans des cuves appelées belons.

Clic-clac, photos.

— Ensuite, les jus sont dirigés vers ces cuves appelées cuves de débourbage, renseigna le maître de cave, au grand dam du traducteur qui se heurtait à une flopée de mots techniques à chacune des phrases des deux hommes se chargeant simultanément des explications. Ils y resteront entre douze et vingt-quatre heures, le temps que toutes les impuretés lourdes – les bourbes – se déposent au fond avant d'en être extraites.

— Enfin, ce jus de raisin désormais clair s'en ira dans la pièce que nous allons visiter à présent, la cuverie de fermentation. Suivez-moi, je vous prie, les invita Beaulieu.

Derrière lui, sa fille, âgée de trente-huit ans, suivait docilement, une once de fierté dans le regard et le port altier. Elle savait pouvoir hériter prochainement du domaine, vignobles comme installations, négoce comme production globale, soit plus d'un million de bouteilles chaque année. Un héritage à se partager entre elle, sa sœur cadette Apolline et son frère aîné Vincent, qui aurait dû les accompagner ce matin mais qui se trouvait curieusement aux abonnés absents... D'ailleurs, son père se pencha à son oreille et lui demanda d'un ton irrité :

— Est-ce que tu as vu ton frère ? Bon sang, il devait être là ce matin pour négocier avec les Japs'... Où est-ce qu'il traîne encore, celui-là ?

— Aucune idée, papa. J'ai appelé sur son mobile trois fois, sans succès. J'ai laissé des messages. Aucun signe de vie.

Bertrand de Beaulieu hocha la tête d'un air contrarié mais se concentra sur ses hôtes, escortant monsieur Yamamoto vers la suite de la visite.

Leurs pas résonnaient sur les marches métalliques à mesure qu'ils progressaient vers l'étage inférieur. Ici, une trentaine de cuves en inox étincelantes et disposées en enfilade contenaient les jus en cours de fermentation.

— Chacune de ces cuves porte un numéro permettant la traçabilité des moûts, crut bon d'expliquer Patrice Pedrazzini, déjà plus dans son domaine. À cette période de l'année, la plupart d'entre elles sont pleines, pour un total de quatre-vingt-dix milles hectolitres. Le travail des levures est en cours.

— Nous abordons de plain-pied le cœur de la magie du champagne, Messieurs ! claironna son patron. Derrière ces parois en inox, le sucre des jus se transforme en alcool et en gaz carbonique. Ce n'est désormais plus du raisin mais déjà... du vin ! Pas encore effervescent, toutefois. Un vin calme, tranquille. Il lui faudra plusieurs semaines pour devenir propre à être assemblé. C'est alors qu'interviendra toute l'expertise de mon chef de cave, ici présent, qui vous fera un exposé très complet, si cela vous intéresse, de ce en quoi

consiste l'exercice minutieux de l'assemblage. Il s'agira ni plus ni moins d'une composition subtile de goûts, d'arômes et d'émotions qui donnera naissance à une partition unique. Vous pourrez même vous prêter à l'exercice de dégustation !

Des murmures d'enthousiasme se répandirent dans l'assemblée nipponne. De même que nombre de *flashes*.

Clic-clac, dans la boîte.

— Peut-on voir à l'intérieur d'une de ces cuves ? demanda Kei Yamamoto, le patron de la firme d'investisseurs venus en repérage en Champagne afin d'y placer au mieux leurs *jens*, en vue de profits... juteux !

— Patrice ? interrogea Bertrand de Beaulieu. Y'a-t-il une cuve vide que ces messieurs pourraient inspecter ?

— La 12, oui, Monsieur de Beaulieu. Suivez-moi.

Le maître de cave escorta le groupe jusqu'à la cuve en question et entreprit d'en dévisser la trappe de visite, qui s'apparentait à une sorte d'écrouille de sous-marin, munie d'un volant à tourner, pareille aux couvercles des autocuiseurs d'antan.

La manœuvre déclencha quelques couinements douloureux pour les oreilles des Japonais, qui grimacèrent. Toutefois, cette sensation n'était rien en comparaison du spectacle qui les attendait.

En effet, lorsque Patrice Pedrazzini eût ôté la trappe métallique, il se figea brutalement.

À l'intérieur de la cuve, une figure humaine livide le fixait de ses yeux vitreux, encadrée d'une chevelure poisseuse, la bouche statufiée, grande ouverte comme dans un cri silencieux resté à jamais en suspens.

Le chef de cave referma prestement la trappe avant que les Japonais ne puissent découvrir le cadavre qu'il venait de mettre à jour. On ne savait jamais, avec tous ces appareils photo prêts à être dégainés... Un drame pareil aurait signifié la fin d'une grosse promesse de vente de la part des négociants du pays du soleil levant.

— Nous avons un... petit... souci avec cette cuve, glissa-t-il à son patron. Elle n'est pas propre...

Bertrand de Beaulieu, qui n'avait pas eu le loisir d'apercevoir la tête du macchabée, fronça les sourcils :

— Comment cela, pas propre ? Les employés devraient pourtant avoir déjà...

— Je vais plutôt montrer à ces messieurs de Tokyo la cuve 27, le coupa Pedrazzini avec un rictus entendu, une mimique trop comique pour la situation, alors que des murmures s'élevaient déjà en langue nipponne.

Le maître de cave invita les Japonais à le suivre tandis que le patriarche rouvrait la trappe pour y découvrir l'objet de la terreur de son employé. À son tour, un rictus d'épouvante se dessina sur ses traits. Il referma bien vite la cuve, se pencha à l'oreille de sa fille, lui confiant le soin de prévenir discrètement les autorités tout en l'invitant à user de tout son entregent afin que la nouvelle ne s'ébruïte pas au-delà du cercle du domaine. En experte des relations publiques, nul doute que Bérangère de Beaulieu saurait faire taire les journalistes trop avides de sensationnel.

Ce n'était pas la première fois qu'un tel accident stupide survenait dans un domaine viticole mais celui-ci risquait, par son retentissement, de faire capoter de belles affaires, voire d'entacher la réputation jusqu'ici exemplaire du domaine Baron de Beaulieu.

Le scandale devait être évité à tout prix... Quel qu'en soit le prix...

Première partie

Les pleurs des sarments





Je vais mourir bientôt, mes jours sont comptés, tu sais.

Surtout, ne sois pas triste, je ne le suis pas moi-même. Au contraire, c'est un soulagement d'approcher du terme. J'ai fait mon temps, je sens obscurément que ma place n'est plus sur cette terre.

Les êtres humains sont faits pour naître, croître et s'éteindre. C'est ainsi.

Certains traversent ces brèves années – à l'échelle de l'Humanité – tout à fait paisiblement, d'autres doivent lutter, pied à pied, jour après jour pour exister, survivre.

Ma vie n'a pas été toute rose, crois-moi.

Combien de fois ai-je cru mourir ?

Combien de fois ai-je échappé au passage de la Grande Faucheuse ?

Ai-je eu la chance d'avoir senti, au-dessus de ma tête, la présence impalpable d'une bonne étoile ?

Il va me falloir te narrer tout cela.

Seulement, j'ai vécu tant de choses que je ne sais pas par quel bout entamer mon récit. J'aurais tant à raconter !

Mon esprit est confus, mes souvenirs se mélangent, s'entrechoquent, recouverts de la lourde chape de l'émotion. Comment trier, organiser, prioriser ?

Dois-je reprendre le fil de ma vie chronologiquement ? En serai-je seulement capable ?

Dois-je me limiter aux quelques événements marquants qui ont jalonné mon existence ? Mais ceux-ci sont encore bien nombreux.

Si je m'égare, je te prierai de bien vouloir m'en excuser. Je bénéficie de circonstances atténuantes, ne crois-tu pas ?

Allez, je ferais mieux de cesser ce verbiage et d'entrer tout de suite dans le vif du sujet.

Voilà.

Tu ne sais rien de ma vie, ou presque. Du moins uniquement ce que j'ai bien daigné en laisser paraître tout au long de ces années.

Derrière la façade de nos traits se cachent souvent des âmes plus torturées qu'on ne le croit.

Aujourd'hui, je fais tomber le masque et me livre totalement.

Tu es en droit de tout savoir, à présent, afin de tout comprendre. Rien de plus légitime.

Alors, s'il te plaît, apporte-moi un verre d'eau, prends quelque chose pour toi, installe-toi confortablement près de moi et écoute.

Écoute mon histoire.

Elle est terrible...

— Chapitre 1 —

Pourvu qu'on eût l'ivresse

Épernay, septembre 2018

Chaque année, à la même époque, ou à quelques jours près selon les conditions climatiques et de maturité, revenait l'exquise parenthèse des vendanges. Apothéose de l'année viticole, elle achevait le cycle de plusieurs mois d'attentions extrêmes prodiguées à la végétation de la vigne, de même que de labeur humain conduisant à ce trésor engendré par les ceps : les grappes de raisin, fruit sacré s'il en fût, origine du nectar produit en Champagne et apprécié sur les plus grandes tables du monde et lors des grands événements sportifs, professionnels ou familiaux. D'ailleurs, le maître du domaine lui-même s'octroyait chaque année le rituel d'accueillir en personne les équipes de vendangeurs venus de France et de divers pays de l'Est européen.

Il leur délivrait quasiment mot pour mot le même refrain, d'une voix bonhomme, paternaliste :

— Bonjour à tous et à toutes. Je suis Bertrand de Beaulieu, le propriétaire de ce domaine. Je préfère d'emblée vous prévenir que la vendange n'est pas toujours une partie de plaisir, loin s'en faut ! Vous allez user vos genoux et briser votre dos durant deux ou trois semaines, sachez-le. Mais comme je suis reconnaissant et bienveillant avec mes troupes, vous aurez droit chaque midi à une petite flûte de champagne, et un peu plus à discrétion à la fin de chaque journée de dur labeur. En échange, je vais vous demander de travailler consciencieusement et avec le plus grand soin. Les chefs d'équipe seront là pour vous le rappeler si

toutefois vous avez tendance à l'oublier. Sachez donc qu'en Champagne, la récolte s'effectue uniquement à la main et avec délicatesse. Chacune des grappes devra être déposée, une à une, dans votre panier. Je dis bien déposée et non pas jetée ! Il est important que la peau des raisins n'éclate pas avant d'arriver au pressoir en fin de journée. Chaque grume doit conserver en son sein tout son bon jus, tout gorgé d'eau et de sucre. Pour vous, Messieurs, imaginez que chaque grappe est comme la main de votre fiancée que vous demandez à son père : une œuvre digne d'amour ! Pour vous Mesdames, songez qu'il s'agit de l'écrin d'une magnifique bague sertie de diamants.

Des murmures railleurs s'élevèrent parmi les vendangeuses.

— Très bien, très bien, je sais que mon propos peut s'avérer sexiste mais je tenais à bien vous signifier l'importance de cette grappe. Vous êtes les premiers maillons d'une longue chaîne vinicole qui aboutira au nectar champenois que vous dégusterez plus tard. Considérez-vous donc comme essentiels. Vous n'êtes pas simplement des cueilleurs de fruits, vous êtes les joailliers du vin ! Sur ce, je vous souhaite à tous bon courage et je vais prier pour que ce beau temps se maintienne le plus longtemps possible. Mais je ne suis pas Dieu, n'est-ce pas ?

Des mercis fusèrent, quelques blagues furent jetées à l'envolée et les ouvriers saisonniers se dispersèrent par deux dans chacun des rangs rectilignes de la parcelle plantée de cépage chardonnay, aux grappes denses constituées de petites baies dorées rondes comme des billes. Souvent, ces parcelles de la côte des Blancs ouvraient la période de cueillette.

Le propriétaire salua ses équipes d'un signe de la main et s'engouffra dans son SUV Mercedes noir rutilant, empruntant le chemin blanc de retour vers le vendangeoir installé à quelques kilomètres des vignes.

Tandis que le véhicule s'éloignait dans une traînée poussiéreuse, les chefs d'équipe lançaient le signal des vendanges 2018, que toute la corporation espérait « hors normes », signe d'un millésime qui ferait date. Si tant est que tout se déroule pour le mieux.

Les cueilleurs s'étaient groupés par affinités pour certains, comme cette dizaine de Polonais recrutés au pays. Depuis quelques années, les récoltants français se voyaient confrontés à un casse-tête au moment de l'embauche des saisonniers. Malgré les annonces diffusées auprès de

l'agence Pôle Emploi et des boîtes d'intérim de la région, peu de candidats se présentaient pour abattre ce travail, il fallait en convenir, harassant. Ou bien ils embauchaient le lundi et disparaissaient dès le mardi matin. Aussi, depuis plusieurs années, le descendant du baron de Beaulieu, comme d'autres de ses confrères champenois, faisaient confiance au sens du travail de ces gens de l'est, durs au mal et fidèles au poste. Ils étaient sans doute un peu plus gourmands en nombre de flûtes de champagne mais, peu importait les flacons pourvu qu'on eût l'ivresse de la cueillette.

Parmi eux, il en était un qui maîtrisait assez bien la langue de Molière. Pavel Janowicz faisait office de traducteur entre ses compatriotes et l'équipe d'encadrement des vendangeurs. C'était un garçon d'une bonne trentaine d'années, robuste, large d'épaules, aux cheveux noirs, qu'il aimait plaquer sur son crâne à grand renfort de gel. En deux jours de vendanges, il s'était imposé comme chef d'équipe des Polonais et il fut assigné au débardage, aux côtés de Sylvain Lefort, un quadragénaire qui ne rechignait pas à la tâche.

Sylvain, malgré son petit gabarit et ses cheveux grisonnants filasse dépassant d'une casquette qui ne le quittait que rarement, ne tarissait jamais d'efforts entre les rangs, encourageant les uns, donnant le coup de main à d'autres.

— Allez, jeune fille, du courage ! Alors, gamin, un peu de nerf là, tu te traînes ! Attends, petit, je vais te montrer comment tenir ton sécateur mieux qu'ça si tu veux pas finir la journée les doigts pleins d'ampoules...

Viticulteur lui-même, ce propriétaire d'un petit hectare de vignoble qui ne suffisait pas à subvenir aux besoins de son foyer, complétait ses revenus par son emploi à l'année chez les Beaulieu. De fait, il devenait la pierre angulaire des équipes durant la période de la cueillette du raisin.

Après que Pavel et son compatriote Andrej eurent chargé une dernière caisse emplie de grappes dorées sur l'enjambeur que Sylvain conduisait, celui-ci guida l'engin jusqu'au bout du rang, se garant à hauteur de la remorque en partance pour le pressoir. Il empila les caisses en plastique sur trois niveaux, éteignit le moteur et consulta sa montre. Dix heures. Le meilleur moment pour la pause-café. Il se saisit

d'une cloche qu'il agita dans le vent. Les trente-deux têtes des coupeurs émergèrent des seize rangs comme dans un ballet du Bolchoï.

— L'heure du casse-croûte, les gars ! aboya Sylvain.

On déboucha les Thermos de café, de thé, quelques capsules de bières sautèrent. On trancha des baguettes de pain frais sur lesquelles on étala des pâtés ou des confitures, selon qu'on préférât le salé ou le sucré. On parla peu, la bouche pleine, seuls quelques-uns échangèrent une ou deux blagues. On grimaça en se tenant les reins, on banda un doigt qui avait vu la lame d'un sécateur d'un peu trop près. Bref, on prenait ses marques.

Un quart d'heure plus tard, le ventre retapé, le corps bourré de caféine, chacun reprenait sa place entre les rangs, où les paniers avaient été abandonnés.

Ne restèrent près du tracteur que Pavel et Sylvain, lesquels rangeaient les Thermos.

— Alors, mon gars, entama Sylvain, pas trop dur le débardage ? Avec les épaules que t'as, c'est de la rigolade de soulever une caisse pleine, pas vrai ?

— J'ai l'habitude travail difficile, se défendit le Polonais avec un accent prononcé. Chez nous, je fais la vigne aussi. Et maçonnerie. Et le travail dans les bois, aussi. Toujours travailler !

— Ouais, c'est bien connu qu'les Polonais sont pas des fainéants. Et comment qu't'as fait pour débarquer ici ?

— Communauté polonaise très unie. Je connais un, comment dit, un recruteur, c'est ça ?

— Ouais, un recruteur. Sûrement un de tes compatriotes qui fait le lien entre les employeurs d'ici et les travailleurs de chez toi. Tu sais, en France, les jeunes ne savent plus ce que c'est que l'effort. Ils voudraient gagner du pognon sans se casser le cul, ni le dos. Après une journée de boulot dans les vignes, ils ont l'air de petits vieux perclus de rhumatismes. Après, j'les comprends, ils gagnent presque plus à toucher leurs allocs chômage, alors pourquoi s'emmerder à couper du raisin quand on peut le boire le cul dans son canapé devant sa télé, hein ?

— C'est vrai. Moi pas j'aime la télé. Trucs débiles, toujours. Téléréalité. Derrick. Journal trop triste.

— Moi, je suis comme toi. La télé, c'est juste bon pour m'endormir après une journée de boulot. Tu sais quoi ? Moi, je préfère la radio. Quand je suis dans mes rangs de vigne, tout seul, en hiver, au printemps, à l'été, j'ai toujours ma radio à piles dans une pochette de liage que je porte autour des reins. Et toute la journée, quand je taille, que je lie, que je relève et que je palisse, j'écoute RTL du matin au soir. Ça m'accompagne en fond sonore. Je m'sens moins seul et moins fatigué, j'vois pas passer la journée, tu vois.

— Je vois.

Sylvain se redressa de la marche de l'enjambeur sur lequel il était assis.

— Bon, c'est pas l'tout mais si on continue à bavasser comme ça, on va nous traiter de pipelettes, les gars vont se démotiver dans les rangs. Au boulot, les paniers et les caisses se remplissent, là-haut.

Le vétérinaire sauta lestement sur le siège de l'engin et lança le moteur. Pavel s'assit sur l'un des bras de l'enjambeur, le temps de remonter le rang jusqu'à hauteur des cueilleurs.

La journée s'écoula sans trop de mal pour les dos, les doigts ou le moral. Il n'y eut aucun désistement au sein de l'équipe où l'osmose commençait à se créer, dans l'effort et la détermination. Lorsque sonna l'heure de débaucher, Pavel avait gagné toute la confiance de Sylvain. Ce dernier savait reconnaître les bons éléments et saurait, en temps voulu, vanter les mérites du jeune homme auprès de son patron, l'impitoyable Bertrand de Beaulieu.

Celui-ci, sous ses apparences paternalistes du premier jour de récolte, n'en demeurait pas moins un redoutable patron, tout autant qu'un homme d'affaires avisé pour qui un sou était un sou. Selon lui, chacun des hommes qu'il employait, à l'année comme à la tâche ou à la saison, devait mériter ardemment son salaire, si maigre fût-il.

Lui-même héritier d'une longue lignée de propriétaires en Champagne, Bertrand de Beaulieu avait su s'imposer dans le milieu par sa dévotion totale à sa Maison, ne comptant ni ses heures ni ses voyages d'affaires destinés à faire prospérer et rayonner mondialement la marque dont il portait le nom.

BdB, ou quel que fût le surnom qu'on lui donnât, entendait bien faire en sorte que le blason familial continuât de briller de mille feux.

Cela avait toujours été le cas depuis des décennies, des générations de Beaulieu, que ce fût son père Georges ou encore son grand-père Hubert, celui-là même qui avait donné ses lettres de noblesse à leur patronyme, malgré le — ou grâce au — cataclysme qui avait secoué le monde, l'Europe, la France et la Champagne durant la Seconde Guerre mondiale...



— Kapitel 2 —

Un arc de triomphe

Juin 1940

La Mercedes 500K noire s'avavançait lentement dans les rues désertées du centre de Reims, plus précisément à hauteur du numéro 3 du boulevard Désaubeau, devant lequel elle s'immobilisa.

Un aide de camp en descendit prestement, contourna le véhicule immatriculé en Allemagne et ouvrit la portière du côté droit. Un uniforme d'officier s'extirpa lentement de l'habitacle, casquette plate vissée sur la tête, galons solidement accrochés aux épaules. L'homme au port altier s'étira sur le trottoir et contempla la façade imposante du bâtiment qui allait devenir son quartier général, non pas pour mille ans comme en rêvait le *Reich*, mais sans doute pour de nombreux mois, tant que durerait l'occupation allemande et jusqu'à la victoire finale. Victoire qui ne faisait aucun doute dans l'esprit de ses supérieurs, *Führer* en tête.

L'histoire s'était subitement accélérée ces derniers jours, le 12 mai 1940 à la prise de Sedan, alors que les deux pays s'enlisaient depuis des mois dans cette « drôle de guerre », depuis la mobilisation générale du 1^{er} septembre 1939 qui avait gravement compromis les vendanges de l'année antérieure. À cette date, la théorie des dominos avait entraîné l'Europe dans la guerre, après qu'Hitler eut ordonné l'invasion de la Pologne à ses troupes. À cela, par le jeu des alliances, la France avait déclaré la guerre à l'Allemagne, immédiatement suivie par la Grande-Bretagne. Alors, l'Union Soviétique de Staline et l'Italie de Mussolini,

pour ne citer que les plus concernés territorialement, étaient à leur tour entrés dans le conflit.

Pourtant, cet évènement était loin de constituer une surprise. Les hostilités couvaient depuis bien plus longtemps. Les années 30 avaient vu émerger le mouvement national-socialiste, émanation fatale de la défaite allemande de 1919. Si l'on voulait aller plus loin, il fallait remonter à 1870 et à la guerre franco-prussienne. En somme, plus de soixante-dix ans de conflits aboutissaient à la présence en ces lieux de l'officier allemand.

Otto von Klaebisch avait pu constater de visu, et avec une grande satisfaction, les longues files de civils fuyant l'avancée allemande, onze millions de personnes en débandade, charrettes débordant de biens tirées par des chevaux, des jours entiers de marche pour échapper à l'occupation.

Mais ceci n'était pas son problème. Bien que promu colonel de la *Wehrmacht*, se sachant élégant dans son uniforme sans faux pli, admirablement taillé par les *designers* de la firme allemande Hugo Boss, Klaebisch n'était pas un soldat dans l'âme. Il n'en possédait que le grade et non les convictions. Homme de goût, grand amateur de champagne et fin connaisseur des grands vins français, on lui avait assigné l'une des tâches les plus nobles qui soient à ses yeux : il se voyait chargé de veiller au bon déroulement des prélèvements de champagne pour le III^e Reich.

— *Herr* Colonel, si vous voulez bien me suivre, l'invita son aide de camp en poussant la porte de l'immeuble.

Klaebisch admira avec contentement la plaque apposée sur la façade, où l'on lisait *Beauftrager für den Weinimport aus Frankreichs*¹. Il s'engagea dans le hall sombre, arpenta la volée de marches conduisant à l'étage où son bureau était en train de se mettre en place. De jeunes troupions de la *Wehrmacht* allaient et venaient avec des cartons dans les bras, arrangeant des dossiers sur le grand bureau en acajou trônant au milieu d'une vaste salle haute de plafond.

Les bottes dûment cirées du *weinführer* claquaient sur les marches de marbre. Lorsqu'il pénétra dans la pièce qui lui était allouée, les soldats

¹ Commissaire à l'importation du vin français.

se figèrent dans un salut tout à fait militaire, faisant claquer leurs talons l'un contre l'autre, à l'unisson.

— Repos ! leur ordonna-t-il. À l'avenir, vous vous dispenserez d'un tel cérémonial, Messieurs. Je ne suis pas venu ici pour faire la guerre. Bien au contraire, je souhaite pacifier la région. Le champagne n'est-il pas le symbole de la concorde et de la fête ?

Les soldats et l'aide de camp ne réagirent pas au soliloque de leur supérieur. Ce dernier pensait tout haut, tout en se dirigeant vers la fenêtre de la pièce, se postant devant les vitres fraîchement lavées.

Son regard embrassa le panorama. Il se sentit d'emblée à son aise dans son nouvel environnement de travail. De l'autre côté de la rue, le parc boisé des Hautes Promenades s'étalait, rectiligne, ordonné comme l'aimaient ses compatriotes, jusqu'à la rue suivante où il pouvait distinguer la gare de Reims et les voies de triage.

Face à la fenêtre, les vestiges de la porte de Mars, un arc de triomphe datant de l'occupation romaine, s'offraient comme le symbole de la victoire allemande sur la France. Quelles traces, quels souvenirs laisseraient-ils, eux, sur le territoire français ? Klaebisch était un des rouages de cette machinerie bien réglée. Il lui appartenait, dès à présent, de remplir sa mission.

Il se retourna vers le bureau, ouvrit la boîte marquée qui avait été déposée à son intention et en sortit un cigare *Hochfeine Sumatra*, l'un de ses préférés. Il en sectionna le bout à l'aide de son coupe-cigare, l'emboucha puis approcha une allumette pour l'enflammer.

Il aspira une longue bouffée tout en s'asseyant derrière le large bureau, étendit ses jambes, reposa son corps contre le dossier. Il releva la tête en contemplant les moulures du plafond et, plissant les paupières d'aise, il expulsa un nuage de fumée qui se mit à danser devant ses yeux.

L'aide de camp déposa à sa droite une flûte emplie du nectar effervescent qu'il affectionnait tant puis laissa la bouteille sur le bureau. Un Pommery 1936.

Otto von Klaebisch approcha la flûte de ses lèvres et se laissa emporter par la magie des bulles.

— Nous ne sommes pas les plus malheureux des hommes, n'est-ce pas, Karl ? demanda-t-il à son aide de camp posté légèrement en retrait.

— *Ja*, mon Colonel. Les hommes de troupe sur le front n'ont pas droit au champagne...

— Voulez-vous trinquer avec moi à la victoire allemande ?

— Je ne sais si...

— Tss, tss. Prenez une flûte et servez-vous. Le champagne n'est pas un alcool solitaire, il doit être partagé.

— Merci, *Herr* Colonel.

— Oh ! Et puis arrêtez avec vos « colonel » à tout va ! Appelez-moi par mon nom, ce sera suffisant.

— Bien, *Herr* Klaebisch.

— Je n'ai de militaire que le grade et à peine la fonction. Tout ceci n'est que décorum, costumes de scène, apparat ! Mon véritable travail commence maintenant et j'ai du pain sur la planche, vous le constaterez bien vite à mes côtés.

— Si je peux vous être utile à soulager votre intendance et votre logistique, ce sont là mes fonctions. Par quoi souhaitez-vous commencer ?

— Le plus urgent est de faire cesser les pillages de bouteilles. C'est indigne de l'armée d'occupation ! Je vais rédiger des ordres dans ce sens. Apportez-moi du papier et de quoi écrire. Aurai-je une secrétaire à disposition pour frapper mes lettres ?

— Elle sera là dès demain, *Herr* Klaebisch. Son bureau est en cours d'installation dans la pièce contigüe.

— Parfait, parfait.

Le *weinführer* reposa sa flûte vide, qu'il venait de terminer d'une traite. Il tira une longue bouffée de son cigare avant de le reposer sur un support en bois.

Il souffla longuement la fumée et se redressa, lissa ses cheveux en arrière sur son crâne et posa les coudes sur le bureau avant de lancer d'une voix claire.

— Bien, à présent, mon agenda, je vous prie. J'aimerais organiser mes visites aux grandes Maisons rémoises.

Ce disant, Klaebisch ne se doutait pas encore combien son rôle allait s'avérer déterminant pour de nombreuses familles de producteurs, négociants et viticulteurs de la région. En bien ou en mal, selon affinités...



— Chapitre 3 —

Un sacré chien !

Épernay, octobre 2018

Trois semaines ont été nécessaires pour cueillir le fruit d'une année de culture dans les centaines de rangs du domaine Beaulieu. Vingt-deux jours précisément à se casser le dos sans répit, dans l'effort mais dans la bonne humeur générale pour l'ensemble de l'équipe. Cueilleurs, chefs de rang, débardeurs, conducteurs d'engin, livreurs, à chacun sa tâche et à chacun ses petites douleurs. Pas d'incidents notables en revanche, cette saison. Pas de blessé grave. Quelques pansements et compresses, un peu de Synthol sur les reins, deux boîtes d'aspirine et surtout, remède ultime à tous les maux : quelques flûtes de champagne le soir pour faire oublier la fatigue de la journée.

Lorsqu'enfin, les dernières grappes déposées dans les paniers, les hommes et les femmes se retrouvèrent au bout des dernières rangées, sachant que cette fois, c'était la dernière montée de coteau de la saison. Ce soir, ce ne seraient ni une ni deux coupes avalées mais beaucoup plus, si affinités avec les bulles !

La dernière journée de cueillette se célébrait toujours par un repas festif largement arrosé. Le « chien des vendanges »² était de tradition en

² Il est de tradition, que le vigneron offre un bon repas à ses vendangeurs le dernier jour de cueillette. C'est le « tue-chien ». Chez les anciens, l'étoile Canicula, de *canis*, le chien en latin, était célèbre. On lui attribuait toutes sortes de vertus. Elle présidait aux jours caniculaires, du 24 juillet au 26 août, époque de la moisson et, ce travail terminé, on disait avoir « tué le chien », vaincu la canicule.

Champagne et, cette année encore, le petit-fils du baron ne dérogerait pas à la règle instituée de longue date dans la famille Beaulieu.

C'est ainsi que toute l'équipe se retrouva en fin de journée auprès d'un buffet d'apéritif disposé sous des tonnelles dans le grand parc dominé par le château des propriétaires. Tous avaient revêtu leurs habits de ville en lieu et place des cottes de travail, bottes en caoutchouc et autres capotes cirées si pénibles à supporter. La plupart des femmes s'étaient maquillées et nombre d'hommes avaient forcé sur l'eau de Cologne, pour tenter de masquer les restes d'odeur de raisin écrasé qui souillaient leurs mains calleuses.

Une fontaine à champagne, constituée de quatre-vingts coupes de cristal assemblées sur huit étages, avait été dressée par le traiteur engagé pour l'occasion.

Bertrand s'approcha de la construction, un magnum à la main.

— Mes amis ! Je ne vais pas faire de long discours car je sais que chacun d'entre vous est impatient de voir les festivités lancées et de pouvoir se désaltérer d'une bonne coupe bien fraîche. Par ailleurs, le poids de cette bouteille est tel que j'ai hâte, à mon tour, de m'en délester au plus vite. Aussi, je voudrais simplement dire deux mots pour vous remercier d'avoir contribué avec efficacité à la réussite de cette vendange 2018 qui s'est avérée une belle année. Beaucoup de lourdes grappes pleines de jus sucré, ce qui augure d'un bon vin d'ici quelques mois. Je vous invite à revenir y goûter lors des prochaines années.

Le patron adressa un signe de tête au groupe de Polonais attroupés dans un coin de la tonnelle, comme pour leur rendre hommage et leur signifier qu'ils seraient les bienvenus pour d'autres vendanges.

— Merci également aux chefs de rang, chefs d'équipe et à tout le personnel des caves qui n'ont pas chômé non plus. Une mention particulière pour Sylvain Lefort, fidèle parmi les fidèles. Enfin, merci à mes enfants, ici présents, Vincent, Bérangère et Apolline, sur qui je sais compter aujourd'hui et dans l'avenir, en ce qui concerne la pérennité de la marque Beaulieu. L'illustre nom du baron, mon grand-père, est loin d'être mort, croyez-moi ! Bon, trêve de palabres, l'heure est venue de remplir ces coupes. Pavel, je vous laisse le soin de traduire au mieux mon splendide laïus auprès de vos compatriotes !

Tandis que Bertrand de Beaulieu levait le *magnum* à hauteur du sommet de la pyramide de verres, le traducteur résuma en quelques mots-clés l'essentiel, selon lui, de l'allocution du propriétaire :

— *Szef gratuluje dobrej wykonanej pracy i zaprasza do opróżnienia butelek. Zdrowie, przyjaciele !*³

— Cette traduction me paraît bien sommaire, s'étonna Beaulieu avec un sourire en direction du Polonais. Mais je vous fais confiance, jeune homme, vous avez sans doute gardé le meilleur de mon discours.

Il remplit de champagne la coupe installée au sommet de la pyramide, laissant le liquide doré se répandre majestueusement aux étages inférieurs, sous les regards admiratifs de l'assistance, prête à bondir sur les coupes pleines. Le patron ne termina pas de vider le *magnum*, tendant le contenant à l'un des employés du traiteur.

Il s'éloigna du buffet et s'approcha d'un groupe de notables rémois et sparnaciens invités au vin d'honneur, auxquels s'étaient déjà joints Vincent et Bérangère de Beaulieu. Il y avait là les deux co-présidents du CIVC⁴ ainsi que des propriétaires amis de la famille. Les vendanges étaient une chose, les affaires en étaient une autre, bien plus importante aux yeux du patron. Son véritable travail résidait là, dans les relations qu'il entretenait avec les sommités, les décideurs et influenceurs de Champagne.

À l'opposé, ouvriers et employés se lancèrent sur les coupes pleines et les plateaux garnis d'un large assortiment de petits fours délicats.

Pavel, une coupe à la main, discutait en polonais avec ses compatriotes. Cependant, d'un œil distrait, il lorgnait du côté d'un groupe de femmes parmi lesquelles il reconnut Apolline de Beaulieu. La jeune femme, dernière-née du couple Beaulieu, l'attirait indéniablement, et ce dès lors qu'il l'avait remarquée à son arrivée au domaine. Séduit par la longue chevelure rousse de la jeune femme, le Polonais fantasmaït depuis des jours entiers. Jusqu'ici, il n'avait pas osé

³ Le patron vous félicite pour le bon boulot réalisé et vous invite à vider les bouteilles. Santé, mes amis !

⁴ Comité interprofessionnel du vin de Champagne, fondé en 1941, sous l'impulsion de Robert-Jean de Vogüé et la houlette du *weinführer* Otto von Klaebisch et en présence du préfet de la Marne, un certain René Bousquet.

l'entretenir d'autre chose que de banalités d'usage, les rares fois où ils s'étaient croisés. Après tout, la fille cadette de Bertrand ne se mêlait pas aux vendangeurs, elle avait d'autres chats à fouetter sans doute.

— Ho, Pavel ! Tu rêvasses ? le fit sursauter Piotr, l'un de ses collègues.

— L'effet des bulles, mon ami ! répondit-il évasivement.

— Des bulles rousses, sûrement...

— Arrête tes conneries et bois un coup !

Boire, ils le firent sans détour ce soir-là, tant à l'apéritif qu'au cours du repas, attablés durant de longues heures à ripailler, rire et profiter de ne rien faire d'autre que s'emplir la panse, la vessie et le cœur d'inoubliables instants.

Une cinquantaine de personnes en tout encadraient les tables, groupées par affinités créées durant les trois semaines de labeur. Seule la table directoriale tranchait avec celles des ouvriers. À celle-ci, Apolline ne cessait d'attirer le regard du jeune Polonais. Toutefois, à chaque fois que leurs yeux se croisaient, la jeune femme détournait le regard, non sans laisser poindre un sourire ambigu qui invitait Pavel à s'enhardir.

L'alcool aidant, en fin de soirée, il se leva, résolu, tandis que la musique giclait des haut-parleurs. Le dessert venait d'être servi, accompagné par une énième tournée de vin pétillant. Pavel avait perdu le compte de ses coupes vides. Il osa.

— Vous dansez ?

— Pourquoi pas ! Si tu tiens encore debout...

— Vous avez déjà vu Polonais pas tenir debout après alcool ?

— Je ne connaissais pas de Polonais avant toi.

— Vous bientôt me connaissez.

— Toi d'abord me tutoyer, d'accord ? Sinon, moi pas danser !

— Pas beau se moquer de mon français, Mademoiselle, se plaignit Pavel.

— Je ne me moque pas. Au contraire, je trouve ça très séduisant, y compris cet accent slave si chaud...

— Séduisant ? Ça veut dire vous... séduite par moi ?

— Tu as déjà oublié... ?

— Oublié quoi ?

— De me tutoyer.

— Ça veut dire toi séduite par moi ?

Apolline laissa poindre un sourire en coin, posant théâtralement son index au bord de ses lèvres roses décrivant une moue boudeuse à la Bardot.

— Peut-être... minauda-t-elle. Mais, ouf, qu'est-ce qu'il fait chaud, n'est-ce pas ? Ce doit être le champagne. Je crois que j'ai trop bu, ce soir. Je ne sais pas si je réussirai à danser sans trébucher. Et si nous allions nous promener dans le parc, plutôt ?

Elle tendit son bras au trentenaire polonais, lequel s'en saisit avec délicatesse pour l'escorter à l'extérieur de la tonnelle, sous les regards railleurs ou admirateurs – c'était selon – de ses compatriotes. Eux ne dansaient pas, préférant demeurer attablés devant leurs coupes sempiternellement remplies. Il semblait que, ce soir, la source de vin mousseux ne se tarirait jamais.

Ils marchèrent quelques centaines de mètres dans le vaste parc arboré, piétinant une pelouse parfaitement entretenue par un jardinier méticuleux employé à l'année par le baron. La villa du XVIII^e siècle trônait au cœur de ce parc.

La nuit protégeait le couple des regards indiscrets, seulement guidé par une lune aux trois quarts pleine. Une lune gibbeuse et rousse comme la toison d'Apolline que Pavel admirait avec envie, des reflets mordorés s'égaillant en cette multitude de cheveux.

Ils s'arrêtèrent au pied d'un charme majestueux. Apolline frissonna.

— Tiens, prends mon pull, proposa l'employé en ôtant son vêtement.

Il le fit glisser au-dessus de la tête de la jeune femme, qui se laissa vêtir en fermant les yeux. Pavel ajusta le pull autour du torse d'Apolline et, ce faisant, ses mains frôlèrent la poitrine de la fille de son patron. Il perçut son frisson et son souffle accentué, analysant cela comme une invite. Il s'enhardit à caresser cette poitrine qui s'offrait à lui.

La jeune femme écarta les lèvres, laissant échapper un soupir au doux parfum de champagne qui acheva de séduire le Polonais. Il se pencha sur elle et leurs lèvres se joignirent dans un baiser sucré et doux.

Soudain, Apolline s'ébroua.

— Non ! Je ne peux pas. Je ne dois pas.

— Mais pourquoi ? s'étonna Pavel.

— Parce que je n'ai pas le droit de frayer avec les employés. Je ne suis pas à ma place...

— Mais... toi envie ? Moi aussi !

— Oui, j'ai envie. Mais ça ne mènera à rien, nous deux.

— Pas de mal à se faire du bien, c'est ça, expression française ?

— Oui, c'est ça. Je sais que ça ferait du bien, provisoirement. Mais tant de mal lorsque tu disparaîtras, que tu devras retourner dans ton pays. Les vendanges, c'est fini, Pavel.

— Moi revenir année prochaine, promis !

Apolline de Beaulieu soupira bruyamment.

— Tu te rends compte de ce que tu dis ? Un an ? T'attendre un an ? Mais, mon pauvre, j'ai pas envie de finir vieille fille, moi.

— Toi pas vieille !

— Je viens de coiffer Sainte-Catherine, mon beau !

— Quoi ?

— Non, rien, ça veut dire que j'ai eu vingt-cinq ans et que je n'ai toujours pas d'homme. Ma sœur est plus mûre que moi, elle te plaît pas ?

— Non, Bérangère pas aussi belle que toi, Apolline, susurra l'employé saisonnier.

La jeune femme sourit devant la gentillesse, ou la drague éhontée, de Pavel. Enfin, elle abdiqua.

— Eh merde ! jura-t-elle, s'étonnant elle-même d'entendre de tels mots sortir de sa bouche, elle habituellement si policée. Allez, viens !

Elle l'entraîna par la main jusqu'à une dépendance de la villa, une remise où se trouvaient entreposés de vieux meubles qu'on disait pouvoir servir un jour où l'autre, en dépannage pour les logements des saisonniers.

Là, un canapé essoufflé d'avoir reçu tant de séants accueillit pour l'occasion leurs ébats frénétiques.

Une demi-heure plus tard, repue de sexe et d'émotions, Apolline, encore nue et moite d'aimer, déclara :

— J'ai une idée !

— Tu veux faire encore l'amour une fois ?

— Oh ! non. J'ai eu ma dose, voyou. Non, je pensais à toi et ton départ. Je sais ce que je vais faire. Je vais proposer à mon père de t'embaucher, d'abord à l'essai, pour le reste de la saison. On a souvent besoin de main d'œuvre, l'hiver, au moment de la taille, pour ramasser les sarments, les brûler ou les réunir en fagots pour les revendre aux amateurs de barbecue. Puis après y a le liage, le relevage, le palissage... Y a du boulot toute l'année, dans les vignes. Tu serais aux côtés de Sylvain, avec qui tu t'entends bien, n'est-ce pas ?

— Oui, Sylvain, très sympa.

— Tu pourrais aussi aider au cellier, avec Patrice, notre maître de cave. Qu'est-ce que t'en dis ?

— J'en dis... pourquoi pas ! C'est bien payé ?

— Tu ne le regretteras pas, crois-moi. Et puis comme ça, tu m'auras moi, aussi...

— Hum, pas mal, ça !

— Tope-là ? s'égaya Apolline en levant sa paume.

— Je préfère faire l'amour encore !

— Coquin de Polonais, va !

Ils s'épuisèrent une nouvelle fois en cette nuit d'octobre.

— Chapitre 4 —
Fin de la récréation

Épernay, octobre 2018

Dès le lendemain matin, Apolline se rendit dans la partie administrative du domaine des Beaulieu, afin de vendre son idée à Bertrand, son père, qu'elle appelait tout naturellement papa. Bien qu'il se fût agi d'une famille aux nobles ascendances, et qu'il fût de bon ton de s'y vouvoyer, la jeune femme ne s'était jamais résolue à céder à cette fantaisie désuète, qu'elle estimait d'un autre temps.

En approchant de la porte du bureau du grand chef, Apolline se sentait encore tout imprégnée des fragrances de l'amour, du parfum de Pavel. Après leur étreinte de la nuit, elle l'avait entraîné jusqu'à son appartement de la place de la République, héritage familial situé dans le prolongement de l'avenue de Champagne où se trouvaient précisément le domaine et son vaste parc. Le Polonais, trop heureux de ne pas avoir à boucler ses valises et retourner au pays, dormait encore du sommeil de l'homme épanoui lorsqu'elle avait refermé la porte de son trois-pièces non sans lui avoir laissé un petit mot adorable sur l'oreiller.

Une conversation se laissait entendre à travers l'huis. Apolline entra sans frapper. À l'intérieur, son père se trouvait assis derrière son bureau en acajou, près duquel se tenait Vincent, le frère aîné de la jeune femme, un livre de comptes à la main.

— Entre donc, petite sœur, ironisa ce dernier. Ne te préoccupe surtout pas de frapper avant d'entrer, tu es ici chez toi, évidemment...
