

Langer Abgang / Maturation Lente

UN FILM DE PRISCA KOLLER
© HGK ZÜRICH 2004, 35MM, 16 MIN., COULEUR

LISTE DES DIALOGUES EN FRANÇAIS

Titre français: Maturation Lente

SCÈNES 1, 2, 3 (images divers) sans dialogue

SCÈNE 4: RESTAURANT DU CHÂTEAU

DEDANS / JOUR

Jean et la patronne préparent le restaurant pour le soir.

JEAN: Des réservations?

PATRONNE: Seulement les habitués. Mais il y aura peut-être quelques nouveaux. Nous sommes vendredi.

PATRONNE: Pour la sole, recommandez-vous un Riesling?

JEAN: Non, avec la sauce au safran plutôt un vin plus sec, par exemple un Pinot Blanc.

PATRONNE: Bien. – Encore une heure et demie.

SCÈNE 5: RESTAURANT DU CHÂTEAU

DEDANS / SOIR

Jean conseille les clients concernant les vins.

M. DUMONT: Que conseillez-vous?

JEAN: Pour l'agneau, je vous recommande une Syrah de la région, avec un délicat bouquet de myrtille et de poivre, ou un Châteauneuf-du-Pape corsé.

M. DUMONT: Plutôt la Syrah.

JEAN: Merci.

PATRONNE: Cela vous a-t-il plu?

LES DUMONTS: Oui.

PATRONNE: Bonne soirée.

LES DUMONTS: Merci pareillement.

JEAN: Belle longueur en bouche.

SCÈNE 6: LABORATOIRE

DEDANS / JOUR

Jean travaille au labo, la patronne arrive.

PATRONNE: Hier, il n'y avait que des vieux. De nouveau.

PATRONNE: Avec un nouveau vin qui rappelle son buveur, on pourrait attirer la jeune clientèle. Nous devrions proposer une Dôle!

JEAN: Nous sommes trop petits pour ça.

PATRONNE: Nous n'avons qu'à agrandir.

JEAN: Comment ça?

PATRONNE: C'est une question de marketing. Nous devrions impliquer quelqu'un de l'extérieur. Cet après-midi vient quelqu'un. Il s'appelle Luc.

JEAN: Bon, si c'est comme ça.

PATRONNE: Ne vous inquiétez pas, il ne vous mettra pas de bâtons dans les roues.

SCÈNE 7 (Luc dehors) sans dialogue

SCÈNE 8: RESTAURANT DU CHÂTEAU

DEDANS / JOUR

Luc fouille dans les affaires de Jean.

LUC: Hallo?

JEAN: Mais que faites-vous là?

SCÈNE 9 (paysage) sans dialogue

SCÈNE 10: CAVE DES VINS

DEDANS / JOUR

Jean offre son vin meilleur à Luc.

JEAN: Notre vin de barrique, bien mûr. 1995 fut une bonne cuvée. Il a remporté plusieurs prix. C'est le vin préféré de Catherine Deneuve.

LUC: Combien en avez-vous produit?

JEAN: 1600 bouteilles.
LUC: Et combien nous en reste-t-il?
JEAN: Environ 150.
LUC: C'est peu.
JEAN: Et vous, quel vin produisez-vous?
LUC: Aucun pour le moment.
LUC: Un bel insigne. – Merci. – Au fait, je m'appelle Luc.
JEAN: Jean.
LUC: Enchanté.
JEAN: Une belle acidité.
LUC: Mmmh, on pourrait en faire quelque chose.
JEAN: Qu'est-ce que vous voulez dire par là?

SCÈNE 11: RESTAURANT DU CHÂTEAU

DEDANS / SOIR

Jean sert le vin. Le bouchon casse.

JEAN: Pardon.
ANDREAS: Cela peut arriver à tout le monde.
LUC: Pas de problème. Nous allons régler ça tout de suite.
LUC: Et voilà!
JEAN: Excusez-moi.
LUC: Voulez-vous déguster? Les femmes le font très bien, elles ont un nez très fin.
NADJA: Très bon.

SCÈNE 12: OFFICE DE LA PATRONNE

DEHORS / SOIR

Jean frappe à la porte. La patronne ouvre.

PATRONNE: Jean?

JEAN: Je peux vous parler un petit moment?

PATRONNE: Bien sûr.

JEAN: Hier, j'ai créé un nouvel assemblage. Élevé dans nos barriques, on pourrait le lancer comme vin haute gamme. Votre papa aurait apprécié cette idée.

PATRONNE: Entrez donc un instant.

SCÈNE 13: OFFICE DE LA PATRONNE

DEDANS / SOIR

Jean entre et perçoit Luc.

PATRONNE: Nous discutons justement du concept de marketing.

LUC: Pour la nouvelle Dôle.

PATRONNE: Pourrions-nous tenir compte des idées de Jean?

LUC: Progrès ou tradition.

PATRONNE: Les connaisseurs apprécient les vins élevés en barrique.

JEAN: Alors, pourquoi changer?

LUC: Car personne ne veut en payer le prix. Les vins en cuves sont nettement moins chères.

PATRONNE: Pour l'instant, je ne peux pas me décider. Désolé.

SCÈNES 14 (Jean boit), 15 (insert de vin) sans dialogue

SCÈNE 16: CAVE DES BARRIQUES

DEDANS / JOUR

Luc mène Jean à travers de la cave des barriques.

LUC: Plus de chiffre d'affaires, exportations... Une fuite en avant. Nous achèterons les raisins supplémentaires.

LUC: Elles (barriques) sont bien belles, mais beaucoup trop compliquées.

JEAN: Les vins de cuve sont incolores et insipides.

LUC: C'est un a priori. La plupart du temps, il n'y a pas de problème. Sinon, on peut toujours ajouter des copeaux.

SCÈNE 17: CAVE DES CUVES DEDANS / JOUR

Installation des nouvelles cuves.

LUC: Ne sont-elles pas belles! Parfaitement hygiéniques.

LIVREUR: Merci.

JEAN: Attention!

SCÈNE 18 (insert de vin) sans dialogue

SCÈNE 19: CAVE DES CUVES DEDANS / JOUR

Récolte des raisins en octobre. La patronne se renseigne sur l'état des affaires.

PATRONNE: Bonjour.

MAÎTRE DE CHAIS: Bonjour.

PATRONNE: Alors, qu'en est-il? Avons-nous bien travaillé?

MAÎTRE DE CHAIS: 97 degrés Oechsle. Chapeau.

LUC: Alors, on remplit?

SCÈNES 20 (insert de vin), 21 (Jean dans son lit 1) sans dialogue

SCÈNE 22: CAVE DES CUVES DEDANS / JOUR

Mise en bouteilles. La patronne regarde la nouvelle étiquette.

PATRONNE: Les Canadiens ont appelé. Ils viendront dans deux semaines.

LUC: Bien, d'ici là, tout sera rangé.

PATRONNE: Que faites-vous là? Ce n'est pas de votre ressort. On a besoin de vous au restaurant.

LUC: Laisse-le tranquille.

SCÈNES 23 (Jean avec des outils), 24 (Jean dans son lit 2) sans dialogue

SCÈNE 25: CAVE DES CUVES DEDANS / NUIT

Jean se met à verser du vin fermenté dans une cuve. Luc l'attrappe.

LUC: Hé! Qu'est-ce que tu fais là?

LUC: Ne touche pas à mon vin! Es-tu devenu fou?!

JEAN: Luc? Luc! Luc!!!

JEAN: Mon Dieu! Qu'est-ce que j'ai fait?

SCÈNE 26 (insert de vin) sans dialogue

SCÈNE 27: CHÂTEAU

DEHORS / MATIN

Jean s'enfuit. La patronne le retient.

PATRONNE: Bonjour. Avez-vous vu Luc?

PATRONNE: Oû allez-vous?

JEAN: Je vais faire une excursion.