

# 1

## Confession

*30 juin 1896, New York*

L'air était chargé d'une répugnante odeur d'hommes et de chevaux. Sarah Thibault remontait Mott Street d'un pas vif, veillant à soulever le bord de sa robe et à éviter les tas de boue sans ralentir son rythme. Comme des piailllements de poulets, les bruits de la rue tourbillonnaient alentour. Au-dessus d'elle, des femmes battaient des tapis et étendaient des couvertures sur les escaliers de secours en fer forgé, grondant les enfants qui se déchaînaient dans la rue en contrebas. La cloche tintinnabulante d'un omnibus et les braiments des ânes la perturbaient.

Ce n'était pas l'Amérique telle que Sarah l'avait imaginée. Le long de la chaussée boueuse s'alignaient des charrettes à bras dont les propriétaires vendaient toutes sortes de choses, des pommes de terre au laudanum, et s'exprimaient dans des langues que Sarah ne comprenait pas. Des bicyclettes grinçaient au passage, des chiffonniers braillaient depuis le pas de leur porte, des gamins des rues criaient et tiraient sur sa robe de leurs mains crasseuses. Sarah savait qu'elle n'aurait pas dû marcher seule, néanmoins entraîner quelqu'un avec elle aurait invité à un jugement qui était l'exclusivité de Dieu. Elle se demanda si Dieu l'accompagnait en ce moment, s'il la guidait vers le salut, l'éloignant de son péché.

Dieu était une affaire épineuse. Sarah croyait au Père, au Fils et au Saint-Esprit, et s'était même à l'occasion assurée du concours de saint Antoine pour l'aider à retrouver une babiole égarée. Mais croyait-elle vraiment que Dieu la condamnerait à brûler en enfer pour ce qu'elle avait fait? Si Dieu était partout, il avait assurément été présent cette nuit-là. Il avait vu ce qui était arrivé.

Elle ne pouvait pas renoncer maintenant. Sarah regarda droit devant elle. Ce serait un soulagement d'atteindre le silence paisible de l'église et d'y humer le parfum de l'encens qui brûlait.

Sarah avait débarqué à New York quatre semaines plus tôt, mais il lui restait encore à se confesser. Elle portait sa plus belle tenue : une robe simple en coton bleu pâle et un châle de couleur bordeaux. Un chapeau de paille avec un large ruban crème dissimulait sa chevelure brun-roux, que de nombreux villageois de Vouvray avaient considérée comme son principal attrait. Ce n'était plus le cas, pensa-t-elle tandis que, du bout des doigts, elle essayait de lisser la ligne irrégulière des cheveux coupés sur sa nuque mince. Sarah était exceptionnellement grande pour une femme et ne possédait pas la rondeur qui semblait passer pour charmante chez la gent féminine. Ses bras et jambes étaient longs, minces et agiles. Elle serra ses coudes contre ses flancs alors qu'elle s'approchait de l'angle des rues Mott et Prince.

La façade en pierre de l'église se dressa devant elle, aussi haute que huit hommes. Sur le perron, un homme trapu et dégarni, en habit de prêtre, criait « Dehors! Dehors! » tout en agitant un balai pour chasser vers le bas des marches un groupe de petits polissons. Dans d'autres circonstances, Sarah aurait éclaté de rire, mais aujourd'hui son humeur était sombre et son cœur lourd.

À l'intérieur, l'autel en marbre avec son retable sculpté, recouvert d'or, se dessina. Elle sortit de sa poche trois dollars d'argent – qu'elle avait gagnés en vendant ses cheveux – et les laissa tomber un par un dans le tronc. Le bruit résonna d'un bout à l'autre de l'immense église. Une fois le silence

revenu, Sarah n'entendit plus que son cœur qui battait la chamade.

Elle se dirigea vers le confessionnal. Elle y entra, s'assit et ôta son châle, qu'elle drapa sur ses genoux. Pendant qu'elle attendait, elle tritura anxieusement le tissu doux entre ses doigts. Elle entendit le bois craquer, puis la grille sculptée s'ouvrit soudain. Sarah s'agenouilla, redressa le dos et respira un bon coup. Elle sentit sa gorge se nouer. Pour se calmer, elle fixa ses yeux sur les trous de la grille devant elle et avala sa salive, se préparant à parler.

«In nomine Patris, et Filii, et Spiritus Sancti. Amen, murmura-t-elle en se signant. Pardonnez-moi, mon père... car j'ai péché. Ma dernière confession remonte à six semaines.»

La silhouette de l'autre côté de la cloison s'éclaircit la voix et réprima ce que Sarah prit pour un bâillement. «Très bien, vous pouvez confesser vos péchés.»

Elle était bloquée entre les parois du confessionnal et ne pouvait pas s'en aller avant d'avoir déclaré à haute voix sa culpabilité.

«Mon père, j'ai tué un homme.»

## 2

### Le clos de Saint-Martin

*1<sup>er</sup> novembre 1895, Vouvray, France*

Sarah promena son regard sur le paysage environnant. Le clos de Saint-Martin, vignoble de la famille Thibault, était sa grande fierté. Quatre mille pieds de vigne prospéraient sur chacun des dix hectares que possédait la famille de Sarah. Les raisins de pineau de la Loire pendaient en grosses grappes sur les ceps dont les rangées obliques se déployaient en éventail sur les pentes devant elle. Loin vers le sud, elle voyait le fleuve, large, frais et profond, serpenter à travers la vallée.

À sa gauche immédiate s'étendait le champ de tournesols. En juillet, elle adorait contempler les fleurs qui se balançaient doucement dans la brise, comme des têtes royales ornées d'une couronne d'or. Une cerisaie, des champs d'avoine et de maïs bordaient la ferme. Le bâtiment principal, sur la droite de Sarah, avait été construit par ses grands-parents une soixantaine d'années plus tôt. Ils avaient donné à la propriété le nom de saint Martin, ce moine du <sup>iv</sup><sup>e</sup> siècle qui avait été le premier à planter de la vigne sur les pentes de Vouvray.

La maison elle-même, en stuc et en pisé, avait été récemment réparée et nettoyée. Des lucarnes en demi-lune saillaient du toit d'ardoise ; deux hautes cheminées les flanquaient, une à chaque extrémité. L'austérité de la façade était adoucie par

le lierre teinté de rouge dont les lianes grimpaient le long des murs et s'enroulaient autour de l'une des cheminées.

Derrière la maison au nord-est courait une corniche de tuf jaune pâle. C'était là que, des siècles auparavant, les moines de Vouvray avaient creusé un réseau d'habitations troglodytiques. Dans l'une de ces grottes se trouvait la cave à vins de la famille, où les Thibault pressaient et faisaient fermenter le chenin blanc. Chaque tonneau était chauffé puis rempli et entreposé à température constante, méthode qui avait établi les vins des Thibault comme les meilleurs blancs de Vouvray. Plissant les yeux, Sarah suivit du regard la courbe de la corniche vers la droite.

Les ouvertures supérieures des grottes débordaient d'activité : les vendanges avaient commencé. Des rubans de fumée montaient des cheminées qui pointaient des toits recouverts d'herbe. Les familles Roux et Marlette revenaient tous les ans à Saint-Martin, sachant que le travail abondait et que le maître était généreux ; cette année, deux nouvelles familles les avaient rejointes. Les vieilles gitanes avaient encore une fois installé leurs provisions, leurs ustensiles et leurs bougies dans les petites niches des parois rocheuses et s'étaient mises à la préparation du pain et à la corvée de lessive en vue des semaines de récolte. Plus tôt ce matin-là, les hommes et femmes les plus robustes s'étaient dirigés vers les vignes pour y cueillir les raisins jusqu'au coucher du soleil. Ils ne s'arrêteraient que pour un bref déjeuner de croquettes de pommes de terre arrosées de vin et, pensa Sarah avec un sourire, une quantité de plaisanteries grivoises.

Sarah aimait beaucoup cette période de l'année. La solitude, infinie en hiver, était rare à présent. La veille, alors que la maison était silencieuse et qu'elle savait Lydie endormie, elle avait soulevé le châssis de sa fenêtre à guillotine et écouté le son des violons grinçants et des cornemuses gémissantes flotter dans la fraîcheur nocturne. Des feux éclairaient les grottes et, de sa fenêtre, Sarah voyait des silhouettes sautiller dans une joyeuse danse en sabots. Comme elle aurait voulu se glisser dehors et participer aux festivités ! Mais elle devait

se reposer. Quinze jours de travail éreintant s'annonçaient pour eux tous.

Sarah suivit les rangées extérieures de la vigne, passant le bout de ses doigts sous les larges feuilles pour toucher les fruits. Elle choisit sur les ceps qui lui arrivaient à la taille quelques raisins à goûter. Les grains étaient gonflés, leur peau adoucie par une semaine de pluies imprévues. Lorsqu'elle mordit dans les fruits, elle sentit un flot sucré. Le raisin était mûr. Papa n'aurait pas pu attendre davantage pour commencer la récolte. Encore une semaine et le temps humide aurait apporté le fléau de la pourriture. Sarah nota dans son carnet le parfum sucré des raisins et l'état du sol.

Elle reprit sa progression vers l'extrémité des rangées : l'effervescence régnait autour de deux charrettes tirées par des bœufs. Le premier jour des vendanges était invariablement le plus chaotique. Papa était parti à la cave avec Jacques Chevreau, le contremaître de longue date du domaine, afin d'achever la préparation du matériel pour le premier pressurage. Ce matin, il incombait à Sarah de surveiller les ouvriers jusqu'au retour de Jacques. Elle les encouragerait à travailler durement dès maintenant, pendant qu'il faisait frais et qu'ils étaient dispos.

Tandis que Sarah s'approchait, les vendangeurs tournèrent un bref instant les yeux dans sa direction. Elle vit avec satisfaction qu'ils augmentèrent leur cadence. Ils travaillaient par deux, employant chacun un sécateur. D'abord, ils éclaircissaient les feuilles, puis, à l'aide de leurs lames affûtées, sectionnaient les grappes dorées qu'ils laissaient tomber dans les paniers trente centimètres au-dessous. La plupart des vendangeurs travaillaient à genoux sur le sol rocailleux et ils apprécieraient les pots d'huile de moutarde que la mère de Sarah leur offrirait à l'heure du dîner pour apaiser leurs articulations douloureuses.

Quelques rangées plus loin, Sarah observa un garçon au cou hâlé, qui ne devait pas avoir plus de douze ans, peinant dans ses tentatives pour couper la vigne. Elle s'agenouilla près de lui et, avec douceur, le corrigea : « Non ; comme ça. » Sarah mania le sécateur d'une main experte. Elle trancha

presque entièrement le rameau, puis replongea les cisailles pour saisir le bout de la tige, dégager la grappe des feuilles et la jeter dans le panier, le tout en un seul geste.

«Ah, oui, oui, maîtresse Thibault.» Il avait un ton respectueux.

Sarah sourit en l'entendant utiliser le titre qui ravissait sa mère. «Appelle-moi Sarah.» Elle lui tapota l'épaule puis se dirigea vers les bœufs.

Constatant que les corbeilles étaient presque pleines et les charrettes vides, Sarah frappa dans ses mains et cria : «Les paniers, les paniers, s'il vous plaît!» Les ouvriers à proximité se hâtèrent de rassembler les récipients et de les transporter jusqu'à la charrette en échange de nouveaux. Les vendangeurs à l'extrémité opposée des rangées hissèrent les lourdes hottes sur leur dos, chacune contenant une cinquantaine de kilos de raisin, et s'avancèrent. À mesure que les fruits tombaient des hottes débordantes, Sarah se servait d'une longue perche pour guider les grappes vers le milieu du plateau de la charrette.

Lorsque Jacques revint, Sarah lui dit au revoir et souleva ses jupes afin de patauger dans la boue entre les vignes en direction de l'autre côté de la parcelle. Là, elle se pencha pour examiner l'un des ceps. Elle effleura le bord flétri des feuilles, craignant le pire. Elle prit le couteau à sa ceinture et entailla l'écorce. Avec la pointe de la lame, elle gratta les centaines de minuscules œufs translucides qui tapissaient l'intérieur de la plante. Certains avaient déjà éclos et donné les insectes jaune pâle redoutés qui desséchaient maintenant la vigne.

Sarah se retourna avec précaution pour vérifier qu'aucun vendangeur ne l'observait. Elle vit Papa arriver, le front soucieux. Il se tint, grand et sombre, derrière Sarah, inspectant les signes irréfutables.

«Des phylloxéras.» Il parlait bas. «Jusqu'où se sont-ils propagés?

— Je n'en suis pas sûre, papa.» Peut-être qu'il s'agissait du premier cycle d'éclosion, pensa Sarah avec espoir. Peut-être qu'ils avaient encore le temps de remédier au problème avant qu'il atteignît les racines de la vigne. Il n'y avait qu'une seule façon de le savoir.

Son père était juste devant elle. Il attira l'attention de Jacques, qui se trouvait près des charrettes. Une poignée de secondes plus tard, Jacques se précipitait pour rejoindre leur groupe clandestin.

«Petite demoiselle, me permets-tu?

— Oui, Jacques, merci.» Sarah s'écarta de la vigne et se plaça au côté de Papa.

Jacques essuya son front et son cou épais à l'aide de son mouchoir, le rangea dans sa poche et empoigna sa bêche. Appuyant de son poids considérable sur l'outil, il se mit à creuser un cercle autour de la base du cep. Lorsque Jacques le déterra, tous trois distinguèrent ses racines rabougries. Les insectes avaient non seulement puisé la sève et les nutriments de la plante, mais l'avaient empoisonnée avec leur venin.

«Mon Dieu», chuchota Papa. Les yeux de Sarah rencontrèrent aussitôt les siens. Ils étaient fatigués et marqués par la déception.

Après la dernière vague de phylloxéra, quinze ans auparavant, Papa et Jacques avaient replanté la moitié du vignoble, soit plus de cinq hectares, avec des porte-greffes résistants, ce qui avait enrayeré l'invasion. Les vignes infestées que Sarah venait de découvrir faisaient partie de la moitié non résistante. Au cours des quinze années précédentes, les Thibault avaient utilisé diverses méthodes pour empêcher le phylloxéra de détruire le vignoble fragile. Ils avaient enfoui un crapaud au pied de chaque cep et injecté du sulfure dans le sol autour des plantes les plus vulnérables. Ils avaient laissé les poulets vagabonder à leur guise, espérant que les volailles mangeraient les pucerons à temps. Ces mesures avaient tenu les parasites en échec... jusqu'à maintenant.

«Le sulfure n'agit pas», marmonna-t-elle. Comment ne s'en étaient-ils pas aperçus plus tôt? «Il va falloir que nous replantions cette seconde moitié avec des porte-greffes résistants», continua-t-elle. Sarah savait que l'opération coûterait cher, et ils n'avaient pas encore évalué quelle quantité de vin serait perdue à cause du phylloxéra.

Papa avait d'autres idées. «Nous pouvons récolter les raisins rapidement, à la fois sur les vignes malades et sur

les vignes saines. Nous les presserons séparément; ajouter du sucre aux grains les plus secs nous permettra peut-être d'en tirer quelque chose.» Sa voix était lasse. «S'il découvre l'infestation, notre courtier risque de réduire le prix qu'il proposera.»

Sarah hocha la tête. Dans l'immédiat, ils devaient tirer le maximum de ce qu'ils avaient. Elle se tourna vers Jacques et dit d'un ton insistant: «Pas un mot à qui que ce soit, Jacques. Nous examinerons les autres vignes pour voir si elles sont touchées. Nous travaillerons deux fois plus pour terminer les vendanges et négocier le prix du tonneau dès que possible, et nul ne saura rien, pas vrai, papa?»

Papa considérait toujours les vignes flétries. «C'est exactement ce que nous allons faire.»

Luc Thibault prit place à la table du dîner en face de sa femme Marguerite. La sœur de Sarah, Lydie, s'assit à sa droite, continuant à parler de l'excursion de mercredi à Amboise. Sarah et Papa avaient décidé de ne pas divulguer l'arrivée du parasite avant de connaître l'ampleur du mal et ses conséquences financières. Sarah songea que la nouvelle de leur situation précaire n'aurait sans doute pas freiné le bavardage de sa sœur. Même si Lydie était de deux ans son aînée, Sarah était la plus silencieuse, la plus contemplative.

«Sarah, il faut absolument que tu viennes à Amboise avec maman et moi lorsque nous y retournerons. Nous avons mangé des truffes et des pains au chocolat et acheté de la dentelle magnifique pour ma robe de mariée. C'était merveilleux, n'est-ce pas, maman?»

Lydie était fiancée à Bastien Lemieux, le fils aîné du négociant en vins des Thibault, Jean Lemieux. Sarah croyait que Bastien n'aurait jamais accepté d'épouser la fille d'un viticulteur sans une scandaleuse histoire cinq ans plus tôt entre son frère cadet et une fille de Tours. Marguerite Thibault avait néanmoins réussi à persuader Jean Lemieux de consentir aux fiançailles l'année précédente, et maintenant les promis se préparaient au mariage.