

LE FIGARO et vous



ROBERT DUVAL
DEUX FOIS OSCARISÉ, L'ACTEUR
DU « PARRAIN » ET D'« APOCALYPSE
NOW » S'EST ÉTEINT À 95 ANS

PAGE 29



DESIGN
LES ARTISANS D'ART BERLINOIS
ET PARISIENS RÉUNIS AU PETIT PALAIS
POUR UNE EXPOSITION GRATUITE

PAGE 30

La Terre en marqueterie de paille par Valérie Colas des Francs.

Renée Fleming : « L'art lyrique doit rester vivant aux États-Unis »



Prégénérale
de Nixon in China.

Dès le 24 février, la soprano américaine s'illustrera dans « Nixon in China » à l'Opéra de Paris. Rencontre avec une artiste qui fête 40 ans de carrière et une femme ouvertement opposée à Donald Trump. **PAGE 28**

Piedra Sagrada, ce vin chilien qui affole le monde de l'œnologie

PAGE 31

Amala Dianor, le chorégraphe qui brise les frontières de la danse

Ariane Bavelier

Dans « Dub », au 13^e Art, à Paris, il orchestre avec finesse onze danseurs avec chacun sa spécialité. Et met le feu au plateau.

Rarement un spectacle embrase les salles à ce point. *Dub* est un phénomène. Voici deux ans qu'il est joué et rejoué parce qu'il n'a pas d'équivalent. Sur scène, onze danseurs, chacun virtuose d'une danse des rues du monde. Et derrière eux, pour signer ce spectacle, un chorégraphe, Amala Dianor. Long, attentif, l'œil étiré en amande comme pour ne rien perdre de ce qui se trame, le jeune homme est autodidacte.

Venu du Sénégal, il a appris le monde en dansant. Dans la rue, au CNDC d'Angers, dans diverses compagnies de danse contemporaine, de Farid Berki à Emanuel Gat, avant de se lancer dans la chorégraphie. Voilà quinze ans qu'il a sa compagnie. Dans sa carrière, le danseur a beaucoup tourné pour présenter ses spectacles ou danser ceux des autres. En Asie, en Afrique, en Amérique. Il a profité de chaque escale pour se mesurer aux danseurs de rue locaux et savourer

leur langage. Dancehall, pantsula, voguing, waacking, streetdance, gumboot, jumpstyle, krump..., il a rencontré les meilleurs interprètes et adopté leur danse en montrant la sienne. Cet apprentissage du monde l'a amené à créer *Dub*.

Association de singularités

Sur le plateau, les onze interprètes n'ont pas d'autre propos que de jouer sur leur singularité et les mettre ensemble pour voir ce

qui se passe quand les frontières s'abolissent. Awir Leon, éblouissant DJ, mène le bal, parcourant les rythmes, galopant sur les virtuosités des uns et des autres jusqu'à la montée d'une fièvre qui s'étend jusqu'au public où les têtes, les bras, les pieds se laissent emporter. La beauté de *Dub* réside dans sa finesse. Moins bien pensée, la pièce tournerait au tohu-bohu. Or d'un bout à l'autre, elle reste une fête où chaque danse éblouit, ciselée comme un diamant par son

meilleur interprète, avant de se fondre dans le groupe : on se libère des formes, on les transgresse, on brise les frontières sans se perdre.

Les renaissances s'organisent sans cesse, nouvelles surprises qui explosent, plus affûtées, plus toniques. Les inventions scénographiques participent à la fête. Après un premier passage sur la scène, le spectacle se poursuit dans une architecture dressée au fond. Elle est surmontée d'une terrasse, des néons bleus délimi-

tent autant de petites boîtes, boîtes de nuit underground aux décors variés, disant leurs latitudes, où les danseurs se produisent et accueillent leurs pairs, manière de partager avec d'autres la joie de danser. Dianor ne prône pas seulement le « Dis-moi comment tu dances, je te dirai qui tu es ». Il ouvre la danse sur la possibilité d'un partage, utopie dont Paul Fort rêvait déjà dans sa *Ronde autour du monde*. ■
« Dub », au 13^e Art (Paris 13^e), jusqu'au 21 février.

Stéphane Reynaud

Ce cru emporte les suffrages de la critique. Il confirme le fort potentiel de la production du vignoble de Pique et raconte l'histoire récente du pays.

Le millésime 2016 de Piedra Sagrada vient d'être élu vin de l'année 2025 par le magazine britannique *Decanter*, une référence de sérieux dans le milieu, avec un commentaire à faire gonfler les chevilles du plus humble des viticulteurs : « *Un vin d'un caractère et d'un équilibre incroyables, qui offre une interprétation superbe et inattendue du cabernet sauvignon, messager de la singularité du terroir.* » Fichtre! En 2021, la critique Jancis Robinson – papesse redoutée de la dégustation –, le gratifiait déjà d'un 18/20 alors qu'il n'était même pas commercialisé. Mais cela ne déstabilise pas Marco Antonio Pérez-Ramirez, copropriétaire-vigneron du domaine, qui se contente de citer le compositeur Béla Bartok : « *Les concours, c'est pour les chevaux et les cyclistes.* » Et d'ajouter : « *Je me méfie des notes.* »

Piedra Sagrada, ce sont 3,8 hectares situés à Pirque, à un peu plus de trente minutes de voiture de Santiago du Chili. Le domaine est créé par Arturo Pérez Rojas, en 2013. Un retour gagnant au pays. Car quarante ans plus tôt, suite au coup d'État de 1973, cet ingénieur agronome et œnologue, responsable de la viticulture au sein du gouvernement de Salvador Allende, doit s'exiler. Lui, convaincu de la possibilité de transfor-



Marco Antonio Pérez-Ramírez
Coproprétaire-vigneron du domaine

mer le vignoble de son pays en une des zones de production des meilleurs vins au monde, doit oublier ce projet. Opportunément invité par le gouvernement de Pompidou à un voyage en France, il part avec femme et enfant, contraint à un long exil politique. Une parenthèse de quarante ans, une vie. Mais, de retour au Chili, il acquiert son lopin de terre et y plante du cabernet sauvignon issu de sélection massale. *« Mon père a choisi ce terroir. Il a goûté la terre. Je ne sais pas s'il l'avait compris qu'elle avait un tel potentiel. Du moins pas à ce point. C'est un coup de bol »*, lâche Marco Antonio Pérez-Ramírez. Arturo Pérez Rojas décède en 2014, deux semaines avant les vendanges. Son épouse, Tela, et ses enfants Marco Antonio, Arturo, Lorena et Marcela décident de continuer l'œuvre.

« Quand nous sommes arrivés sur place, mon père venait de mourir et ses soi-disant amis nous proposaient de racheter la propriété. Cela m'a mis en rogne. Nous n'avons pas vendu. Et nous avons décidé de faire du vin. Même si mon père ne nous l'avait jamais enseigné et que je n'avais jamais mis les pieds dans une vigne. Il nous avait seulement appris à déguster et il répétait souvent : "Le Chili a un très fort potentiel mais il ne sait pas l'utiliser." Alors, pendant sept ans, nous avons fait du vin sans le commercialiser. Nous ne pensions même pas à le vendre. Nous le



Piedra Sagrada, le vin chilien que le monde entier veut déguster



faisions juste goûter à l'aveugle aux connaisseurs. »

Les années passent. Le frère de Marco Antonio et une de ses sœurs sont médecins en Suisse; son autre sœur est architecte. «*Il fallait qu'un d'entre nous soit sur place à 100 %*», dit Marco Antonio Pérez-Ramirez. Au début, lui est seulement un amoureux du vin avec un goût prononcé pour la finesse des saint-juliens, en particulier les vins de Château Gruaud Larose, Château Ducru Beaucaillou et Château Léoville Las Cases. Mais l'esthète n'a rien du vigneron né. Il est chef d'orchestre – il dirige l'orchestre de Montpellier puis l'orchestre symphonique Bienne Soleure – et compositeur. Pourtant, lui et son épouse, Laurence, chorégraphe, vont s'installer à Santiago – «*c'était un acte de création*» –, et suivre l'activité de la propriété en réalisant d'incessants allers et retours entre la France, la Suisse et le Chili. «*Jusqu'en 2022, j'ai mené de front les deux activités*. Et puis, à un moment, j'ai commencé à mélanger les e-mails. J'ai laissé tomber la direction d'orchestre et la Suisse, mais je continue de composer.» Il prend aussi racine dans son domaine.

Il vient de signer un concerto pour l'orchestre de Franche-Comté. « Quand je suis à ma table de travail, j'ai mon crayon à la main de 8 heures le matin à 15 heures et je n'arrête pas. J'écris une mesure, et puis une autre. Je suis concentré, je vis l'instant présent. Je recommence le lendemain. C'est la même chose dans la vigne, avec les mêmes sensations. La seule différence est liée à l'acte de création. Avec la viticulture, on est moins libre, on doit composer avec beaucoup d'éléments. Et nul ne sait ce que va être le vin. Sinon on est chimiste. Dans ma famille, nous pensons que le vin se fait à la vigne. Si nous commettons une erreur, nous ne la corrigeons pas. Nous intervenons le moins possible. Les œnologues chiliens ne nous comprennent pas. Ils parlent d'enzymes et de nutriments qu'il faut ajouter. Moi, je leur dis que nous n'ajoutons rien. En revanche, ils comprennent le vin quand ils le dégustent. »

Pour faciliter ses débuts, il fait appel à l'œnologue Éric Verdier. «J'étais perdu et Éric me disait : "Ballade toi dans la vigne!"» L'expert ès vitis vinifera ne s'est jamais rendu sur place. «Ce n'est pas nécessaire, il comprend tout en dégustant les échantillons que nous lui envoyons», explique Marco Antonio Pérez-Ramirez. Lui apprend au fur et à mesure, fait connaissance avec le végétal, la terre. «Il y a deux ans, j'ai découvert grâce à un paysan qui travaille parfois chez nous qu'une rivière souterraine passe sous les parcelles 6 et 7. À ces endroits précis, la température au sol est inférieure de 5 °C. Cela m'a aidé à comprendre certains phénomènes.» Il ne joue pas le gentleman-farmer : «3,8 hectares, c'est très grand quand vous êtes à genoux et que vous ramassez les cailloux.» Et de continuer : «Aujourd'hui, Lau-

rence et moi connaissons chacun de nos pieds de vigne. Comme la maturité des raisins varie d'un cep à l'autre, nous réalisons les vendanges par blocs de cinq pieds. Nous savons que celui-ci produit plus que l'autre. Nous avons naturellement réalisé une carte de maturité de notre vignoble. C'est très précieux. En fait, sans le savoir, nous avons réalisé un travail d'orfèvre. » Le vin passe quatorze ou seize mois en barrique et au moins trois ans en bouteille. Selon les années, Piedra Sagrada produit entre 3 000 et 10 000 bouteilles.

Pour bien appréhender les jus du vigneron, il faut peut-être écouter les compositions musicales de Marco Antonio Pérez-Ramírez, autant de voyages sonores inclassables mixant

cordes, cuivres, chants, percussions, stridences dans des morceaux éblouissants de liberté et de sensualité. L'homme suit un chemin personnel et ne semble pas disposé au compromis. Ce qui lui réussit. On aime sa musique, ou on n'y est insensible. Peu importe, il faut reconnaître qu'elle sonne comme un grand moment de sincérité. C'est une œuvre sans fard. À l'image de ses vins, comme le millésime 2017 que nous avons goûté. Ines Salpico, la dégustatrice de Decanter, le qualifie d'« *élégamment opulent* » et l'expression lui convient. Sa richesse est largement équilibrée par son acidité. Au nez, il s'agit d'un vin complet qui mixe lavande et romarin. La bouche oscille entre cerise et groseille. La buvabilité est

optimale. Temps de survie moyen
d'une bouteille pour deux convives :
75 minutes.

Piedra Sagrada est vendu en direct aux consommateurs. « *Nous voulons éviter la spéculation* », dit-il. Le tarif oscille autour de 120 euros la bouteille. Le premier marché est le Brésil, le deuxième est la France. Nos deux premiers millésimes, les 2014 et 2015, ont été intégralement envoyés en France. C'était une erreur. D'autres auraient aimé se le procurer.

Bref, c'est un vin rare, qui se fait désirer. Pour patienter, chacun peut lire le livre que l'écrivain Christophe Donner, un ami de la famille, a consacré au domaine. Avant d'être bu, Piedra Sagrada est un vin qui s'écoute et se lit. ■

OPÉRA

OPÉRA
NATIONAL
DE PARIS

OPÉRA BASTILLE

TOSCA

DIRECTION MUSICALE

Jader Bignamini

MISE EN SCÈNE

Pierre Audi

CHEFFE DES CHOEURS

Ching-Lien Wu

AVEC

Angel Blue / Sondra Radvanovsky
Freddie De Tommaso / Yusif Eyvazov
Alexey Markov / Gevorg Hakobyan

Orchestre et Chœurs
de l'Opéra national de Paris

Maitrise de Fontainebleau

Giacomo Puccini
Du 12 mars au 18 avr. 2026

Bronx © Svetlana Lobeff / OnP
Licence EIS-LE-21-000246; L-R-21-010247;
L-R-21-010248; L-R-21-010249

MINISTÈRE
DE LA CULTURE
*Livret
Franz
Fitzinger*

EY
MÉCÈNE PRINCIPAL
DE L'OPÉRA NATIONAL DE PARIS

PAPREC
MÉCÈNE PRINCIPAL DU BALLET
DE L'OPÉRA NATIONAL DE PARIS

CRÉDIT AGRICOLE
MÉCÈNE DU RAYONNEMENT
DE L'OPÉRA NATIONAL DE PARIS

KINOSHITA GROUP
GRAND PARTENAIRE
DE L'OPÉRA NATIONAL DE PARIS

RÉSERVEZ
DÈS MAINTENANT SUR
OPERADEPARIS.FR
0 892 699 090 (0,35€ TTC/min + prix appel)

Piedra Sagrada, la joya vitivinícola chilena que el mundo entero quiere degustar

Por **Stéphane Reynaud**

• 18.02.2026



Piedra Sagrada, no lejos de Santiago. Piedra Sagrada

Este vino se gana el favor de la crítica. Confirma el enorme potencial de la producción chilena y cuenta la historia reciente del país.

La añada 2016 de Piedra Sagrada acaba de ser elegida vino del año 2025 por la revista británica *Decanter*, una referencia de seriedad en el sector, con un comentario capaz de inflar el ego hasta del viticultor más humilde: «*Un vino con un carácter y un equilibrio increíbles, que ofrece una interpretación inesperada y magnífica del Cabernet Sauvignon, mensajero de la singularidad del terruño*». ¡Cielo! En 2021, la crítica Jancis Robinson — papisa temida de la cata— ya le otorgaba un 18/20 cuando ni siquiera estaba comercializado. Pero eso no desestabiliza a Marco Antonio Pérez-Ramírez, copropietario-viticultor de la viña, quien se limita a citar al compositor Béla Bartók: «*Los concursos son para los caballos y los ciclistas*». Y añade: «*Desconfío de las notas*».



El dominio de Piedra Sagrada, en Pirque, cerca de Santiago de Chile.

Piedra Sagrada

Piedra Sagrada son 3,8 hectáreas situadas en Pirque, a poco más de treinta minutos en auto de Santiago de Chile. La viña fue creada por Arturo Pérez Rojas en 2003. Un regreso ganador al país. Porque cuarenta años antes, tras el golpe de Estado de 1973, este ingeniero agrónomo y enólogo, responsable de la viticultura dentro del gobierno de Salvador Allende, tuvo que exiliarse. Él, convencido de la posibilidad de transformar el viñedo de su país en una de las zonas de producción de los mejores vinos del mundo, tuvo que olvidar ese proyecto.

«Durante siete años, hicimos vino sin comercializarlo»

Invitado oportunamente por el gobierno de Pompidou a un viaje a Francia, parte con esposa e hijo, obligado a un largo exilio político. Un paréntesis de cuarenta años, una vida. Pero, de regreso a Chile, compra su trozo de tierra y planta cabernet Sauvignon procedente de selección masal. *«Mi padre eligió este terruño. Probó la tierra. No sé si había comprendido que tenía un potencial así. Al menos no hasta ese punto. Es un golpe de suerte»*, suelta Marco Antonio Pérez-Ramírez. Arturo Pérez Rojas fallece en 2014, dos semanas antes de la vendimia. Su esposa, Tela, y sus hijos Marco Antonio, Arturo, Lorena y Marcela deciden continuar su obra. *«Cuando llegamos, mi padre acababa de morir y sus supuestos amigos nos propusieron comprar la propiedad. Eso me puso furioso. No vendimos. Y decidimos hacer vino. Aunque mi padre nunca nos lo había enseñado y yo nunca había puesto un pie en una viña. Solo nos había enseñado a catar y repetía a menudo: “Chile tiene un potencial muy fuerte, pero no sabe utilizarlo”. Entonces, durante siete años, hicimos vino sin comercializarlo. Ni siquiera pensábamos en venderlo. Solo lo hacíamos probar a ciegas a los expertos»*.



Marco Antonio Pérez-Ramírez, copropietario y viticultor de Piedra Sagrada.

Piedra Sagrada

Los años pasan. El hermano de Marco Antonio y una de sus hermanas son médicos en Suiza; su otra hermana es arquitecta. *«Hacía falta que uno de nosotros estuviera en el lugar al 100%»*, dice Marco Antonio Pérez-Ramírez. Al principio, él es solo un amante del vino con un gusto pronunciado por la fineza de los saint-juliens, en particular de Château Gruaud Larose, Château Ducru Beaucailloux y Château Léoville Las Cases. Pero el esteta no tiene nada de viticultor nato. Es director de orquesta – dirigió la orquesta de Montpellier y luego la orquesta sinfónica de Bienne Soleure – y compositor. Sin embargo, él y su esposa, Laurence, coreógrafa, se instalan en Santiago – *«fue un acto de creación»* -, y siguen la actividad de la propiedad realizando incesantes idas y vueltas entre Francia, Suiza y Chile. *«Hasta 2022, llevé las dos actividades a la vez. Y luego, en un momento, empecé a mezclar los e-mails. Deje la dirección de orquesta y Suiza, pero sigo componiendo»*. También se arraiga en su dominio.



La cuvée de Piedra Sagrada 2017. Piedra Sagrada

«Los enólogos chilenos no nos entienden»

Acaba de componer un concierto para la orquesta de Franche-Comté. «Cuando estoy en mi mesa de trabajo, tengo el lápiz en la mano de las 8 de la mañana a las 15 horas y no paro. Escribo un compás, y luego otro. Estoy concentrado, vivo el instante presente. Vuelvo a empezar al día siguiente. Es lo mismo en la viña, con las mismas sensaciones. La única diferencia está ligada al acto de creación. Con la viticultura, uno es menos libre: hay que componer con muchos elementos. Y nadie sabe cómo será el vino. Si no, uno es químico. En mi familia, pensamos que el vino se hace en el campo. Si cometemos un error, no lo corregimos. Intervenimos lo menos posible. Los enólogos chilenos no nos entienden. Hablan de enzimas y de nutrientes que hay que añadir. Yo les digo nosotros no añadimos nada. En cambio, entienden el vino cuando lo degustan».

Para facilitar sus inicios, recurre al enólogo Eric Verdier, «Yo estaba perdido y Eric me decía: "¡Pasea por la viña!"». El experto en *vitis vinifera* nunca se ha desplazado al lugar. «No es necesario, lo entiende todo degustando las muestras que enviamos», explica Marco Antonio Pérez-Ramírez. Él, aprende poco a poco, se familiariza con lo vegetal, con la tierra. «Hace dos años descubrí gracias a un campesino que trabaja a veces con nosotros que un río subterráneo pasa bajo las parcelas 6 y 7. En esos lugares precisos, la temperatura del suelo es de 5°C inferior. Eso me ayudó a comprender ciertos fenómenos».

No hace de gentleman-farmer: «*3,8hectareas es muy grande cuando estas de rodillas recogiendo piedras*». Y continúa: «Hoy Laurence y yo conocemos cada una de nuestras cepas. Como la madurez de las uvas varía de una planta a otra, realizamos la vendimia por bloques de cinco cepas. Sabemos que esta produce más que aquella. De manera natural, elaboramos un mapa de madurez de nuestro viñedo. Es muy valioso. En realidad, sin saberlo, hemos hecho un trabajo de orfebre». El vino pasa catorce o dieciséis meses en barrica y al menos tres años en botella. Según los años Piedra Sagrada, produce entre 3.000 y 10.000 botellas.

Para comprender mejor los jugos del viticultor, quizás haya que escuchar las composiciones musicales de Marco Antonio Pérez-Ramírez: viajes sonoros inclasificables que mezclan cuerdas, metales, cantos, percusiones, estridencias en piezas deslumbrantes de libertad y sensualidad. El hombre sigue un camino personal y no parece dispuesto al compromiso. Y eso funciona. Su música se ama o deja indiferente. No importa: hay que reconocer que suena como un gran momento de sinceridad. Es una obra sin maquillaje. A imagen de sus vinos, como la añada 2017 que hemos probado. Inès Salpico, la catadora de *Decanter*, lo califica de “elegantemente opulento” y la expresión le va bien. Su riqueza está ampliamente equilibrada por su acidez. En nariz, es un vino completo que mezcla lavanda y romero. En boca, oscila entre cereza y grosella. La “bebibilidad” es óptima. Tiempo medio de supervivencia de una botella para dos comensales: 75 minutos. Piedra Sagrada se vende en directo a los consumidores. “Queremos evitar la especulación”, dice. El precio oscila en torno de 120 euros la botella. EL primer mercado es Brasil; el segundo, Francia. Nuestras dos primeras añadas, 2014 y 2015, se enviaron integralmente a Francia. Fue un error. Otros habrían querido conseguirlo. En fin: es un vino raro, que se hace desear. Para esperar, cada uno puede leer el libro que el escritor Christophe Donner, amigo de la familia, ha dedicado al dominio. Antes de beberse, Piedra Sagrada es un vino que se escucha y se lee.

Stéphane Reynaud