



PORTRAIT

OLIVIER DAUGA CONSULTANT EN VIN

CERTIFIÉ BORDELAIS

Le « Faiseur de vin » sera l'invité d'honneur des Ateliers du Vin le 6 février prochain à Paris et nul doute qu'il va faire bouger les lignes. Mais avant de donner la parole à une voix qu'il serait temps d'écouter, Rayon Boissons dresse le portrait de cet homme haut en couleur.

PARCOURS

1985

stagiaire au sein de la maison de cognac Martell

1986

Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation à Bordeaux (DUAD)

1987

directeur technique du château Sociando-Mallet

1992

directeur général du château La Tour Carnet

1998

directeur technique du château Rollan de By

2000

création de la société Olivier Dauga Faiseur de vin



Il a le profil idéal. Invité d'honneur des prochains Ateliers du Vin qui se tiendront le 6 février 2020 à Paris, Olivier Dauga correspond parfaitement à l'esprit de l'événement. Franc-parler, regard critique, pragmatisme et, surtout, une connaissance de la filière que nul n'oserait discuter. Pas par crainte d'affronter cet ancien international militaire de rugby guère réputé pour son jeu de passes. Tout simplement parce que depuis 20 ans, il donne au statut de winemaker toute sa dimension en France. Jusqu'à la traduction littérale de cet anglicisme puisqu'il a fait de « Faiseur de vin » sa signature. « Avec Stéphane Derenoncourt, notre approche est différente de celle des œnologues avec lesquels nous travaillons en étroite collaboration, expose Olivier Dauga. L'idée est d'apporter un service complet depuis la culture de la vigne jusqu'à la commercialisation du produit. Parce que faire du vin, c'est bien, le vendre, c'est mieux ! » Une formule que le personnage ne manque pas de rabâcher, n'hésitant pas à railler « l'arrogance intellectuelle qui consiste à produire avant même de savoir s'il y a un marché en face. C'est le monde à l'envers ! » Lui, en revanche, avance droit devant. Et pour cause, face à la crise, il n'a jamais été autant sollicité.

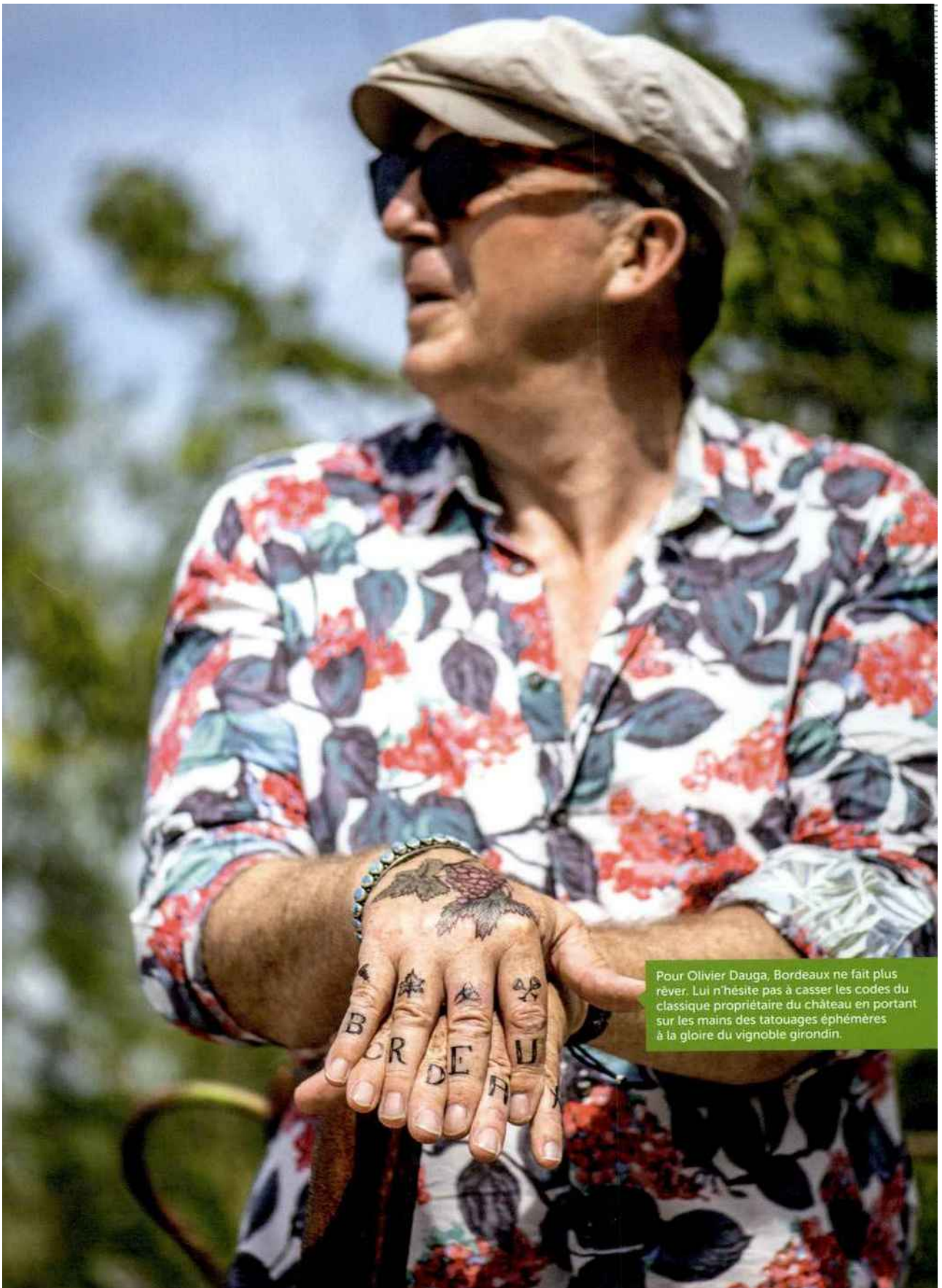
UN NEZ RÉVÉLÉ À COGNAC

Pour ce Bordelais d'origine, voir « son » vignoble s'enfoncer comme c'est le cas aujourd'hui est une véritable déchirure. Né à Vézac (33) en 1964 au château du Pontet, l'ex-propriétaire familiale, il connaît mieux que personne la réalité du métier de vigneron. « Il est impossible de tout bien faire seul, expose Olivier Dauga. Mon grand-père l'avait compris très tôt puisque dans les années 70, il avait fait appel à Michel Rolland pour nous accompagner au niveau de la production. » Le jeune garçon intrépide qu'il est alors n'en perd pas une miette avant d'aller dépenser un trop-plein d'énergie dans les Charentes, entre Saintes, Angoulême et Cognac. Titulaire d'un

brevet de technicien agricole, il fait ses classes dans la célèbre maison de cognac Martell entre deux entraînements de rugby. C'est là que tout va basculer. « Je reconnaissais au nez tous les types de cognacs, des borderies à la grande champagne, raconte celui qui travaille en étroite collaboration avec son épouse Catherine. Olivier Firino-Martell m'a convaincu de ce talent et du devoir de l'exploiter. » Un autre élément va s'avérer déterminant. « Ce que je voulais, c'est porter le maillot bleu de l'équipe de France de rugby, se souvient ce seconde ligne. Quand j'ai compris que n'y arriverai pas, je me suis mis à 100 % dans le vin. » Dans sa bouche, ce n'est pas un vain mot. DUAD en poche, il entre au château Sociando-Mallet où sa relation avec Jean Gautreau va le marquer à vie. « C'était un perfectionniste, encore plus qu'un athlète de haut niveau », compare Olivier Dauga. Il devient alors un spécialiste de l'utilisation du bois dans la vinification. Il dirige ensuite le redressement de La Tour Carnet avant un passage de deux ans chez Rollan de By, « légèrement trop au nord du Médoc », sourit-il. Il se voit alors propriétaire mais la réalité financière le rattrape et lui permet « seulement » de partir en Australie découvrir le métier de winemaker. « Je suis arrivé plein de certitudes, imbu de ma personne, persuadé que la vérité se trouvait à Bordeaux, se souvient-il. Sauf que là-bas, personne ne m'attendait et j'ai pris des claques sur la manière de conduire un vignoble, de la vigne jusqu'au consommateur. Ce sont des animaux à sang froid. » Ou plutôt des Wallabies, ce qu'il n'est pas devenu. Mais en rentrant, c'était déjà un autre Bordelais.



**FAIRE DU VIN,
C'EST BIEN, LE VENDRE,
C'EST MIEUX ! »**



Pour Olivier Dauga, Bordeaux ne fait plus rêver. Lui n'hésite pas à casser les codes du classique propriétaire du château en portant sur les mains des tatouages éphémères à la gloire du vignoble girondin.