



REGIS DUMIGNAU

OLIVIER DAUGA

FAISEUR DE VINS

TOUJOURS EN AVANCE D'UN GOÛT

Une carrière réussie est souvent le fruit de rencontres providentielles. Quand Olivier Dauga parle de son parcours, il évoque "ces grands messieurs du vin qui m'ont donné l'envie de partager une expérience acquise en exploitation": d'abord Jean Gautreau, charismatique éleveur de crus qui le sort de l'Ovalie, l'univers du ballon ovale, pour le plonger dans le Médoc – "Moi qui pensais n'avoir aucun sens olfactif..." – puis Jean Guillon, qui lui ouvre la voix du consulting. Son savoir-faire, il l'a glané au cours de moult voyages en Europe et en Australie, "pays où l'on sait vendre le vin avant de l'avoir élevé". Sur les pas des winemakers du Nouveau Monde, il aide les vigneron à concevoir de nouveaux goûts – il choisit d'ailleurs des terroirs plus insolites : les prés salants du nord du Médoc, ou les parties plus excentrées du Bergerac.

Aujourd'hui, on doit à Olivier Dauga une trentaine de châteaux, confectionnés après des années de travail sur la vigne mais surtout sur leur positionnement. Ni négociant ni courtier, le faiseur de vin – c'est le nom qu'il a donné à son cabinet de conseil – sait que le travail de la vigne ne se résume pas à l'effeuillage et l'éclaircissement. Pour vendre des vins plus complexes, il faut savoir sortir des sentiers battus : oser choisir le rosé sur le rouge, oser boiser le vin, bref, valoriser ce qu'il y a de meilleur dans une exploitation. Comme au rugby, sa première passion, ce winemaker à la française a compris que le succès naît d'un travail d'équipe. Il s'entoure de professionnels : des designers pour imaginer des étiquettes plus modernes ou encore des packagers pour créer des "bags-in-box" qui séduiront une clientèle plus jeune. "Imaginer un vin, c'est comme créer un parfum, conclut Olivier Dauga. Il faut inventer tout ce qui peut faire rêver, de la fragrance au flacon."

LL

FORMATION

UN WINE MBA MADE IN BORDEAUX

Organismes de formation et universités ont mis du temps à intégrer la révolution des métiers du vin. L'année 2003 aura accouché de quantité de formations nouvelles, de haut niveau, élaborées en général après consultation des inter-professions, et donc reconnues par le monde viti-vinicole.

Faisant figure de précurseur, l'Université du vin de Suze-la-Rousse (Drôme), en pleine appellation Côtes du Rhône-Villages, s'était singularisée dans les années quatre-vingt avec son diplôme de sommelier-conseil, alternant neuf semaines de cours et stages pratiques, à la charnière de la dégustation, de la restauration et de l'œnologie. Une formation qui trouve aujourd'hui son aboutissement chez les cavistes et dans l'univers du négoce.

La grande nouveauté de l'année, ce sont les créations des DESS de Montpellier et de Bordeaux. L'université Montesquieu-Bordeaux IV double sa formation en droit-éco-gestion vinicole par un DESS de management commercial du vin et des spiritueux, dont les 27 premières places ont été taillées sur mesure pour la profession. A la clé, des postes de chef de zone export, responsable logistique, acheteur en grande distribution. Egalement inspiré par des débouchés internationaux, Montpellier lance un DESS de commerce des vins. Plus chic, le tout nouveau "Wine MBA" de l'ESC Bordeaux est le nec plus ultra de la formation marketing de la profession. Une formation en anglais qui s'adresse aux cadres et chefs d'entreprise disposant déjà d'une expérience. Ce MBA conduit les étudiants dans un circuit marketing international des pays du vin, avec une alternance de 400 heures de cours et de travail personnel à distance.

De son côté, l'ESC Dijon reconduit son mastère spécialisé en commerce international des vins et spiritueux, qui s'adresse aux futurs commerciaux. Accessible aux moins diplômés, l'Institut de promotion commerciale vins et spiritueux (IPC), dépendant de la chambre de commerce de Bordeaux, forme des responsables commerciaux pour des entreprises du secteur des vins et spiritueux (production, négoce, distribution), en France et dans le monde.

Enfin, pour coller aux besoins de reconversion, certaines formations innovent côté organisation : l'université de Bourgogne, qui avait déjà lancé sa formation sur le vin et la culture, lance en mars 2004 un cursus sur un an, au rythme de deux jours par semaine, les jeudis et vendredis, délocalisée sur Paris, pour faciliter une activité professionnelle parallèle.

Accessibles aux salariés en reconversion (CIF), toutes ces formations peuvent également être prises en charge pour les demandeurs d'emploi. Mais attention : pour que l'ANPE et l'Assedic acceptent le dossier, il faudra trouver un préfinancement, même partiel. ■ LL

CONTACTS

- L'Université du vin de Suze-la-Rousse (association loi 1901)
www.universite-du-vin.com
- Wine MBA de l'ESC Bordeaux
www.winemba.com
- Université de Bourgogne - SUFCOB
e-mail : fcontin@u-bourgogne.fr
- Mastère commerce international des vins et spiritueux de l'ESC Dijon
www.masterofwines.com/
- DESS commerce des vins de Montpellier I
www.univ-montpl.fr
- IPC vins et spiritueux de la CCI de Bordeaux
www.bluewine.com/ipc/