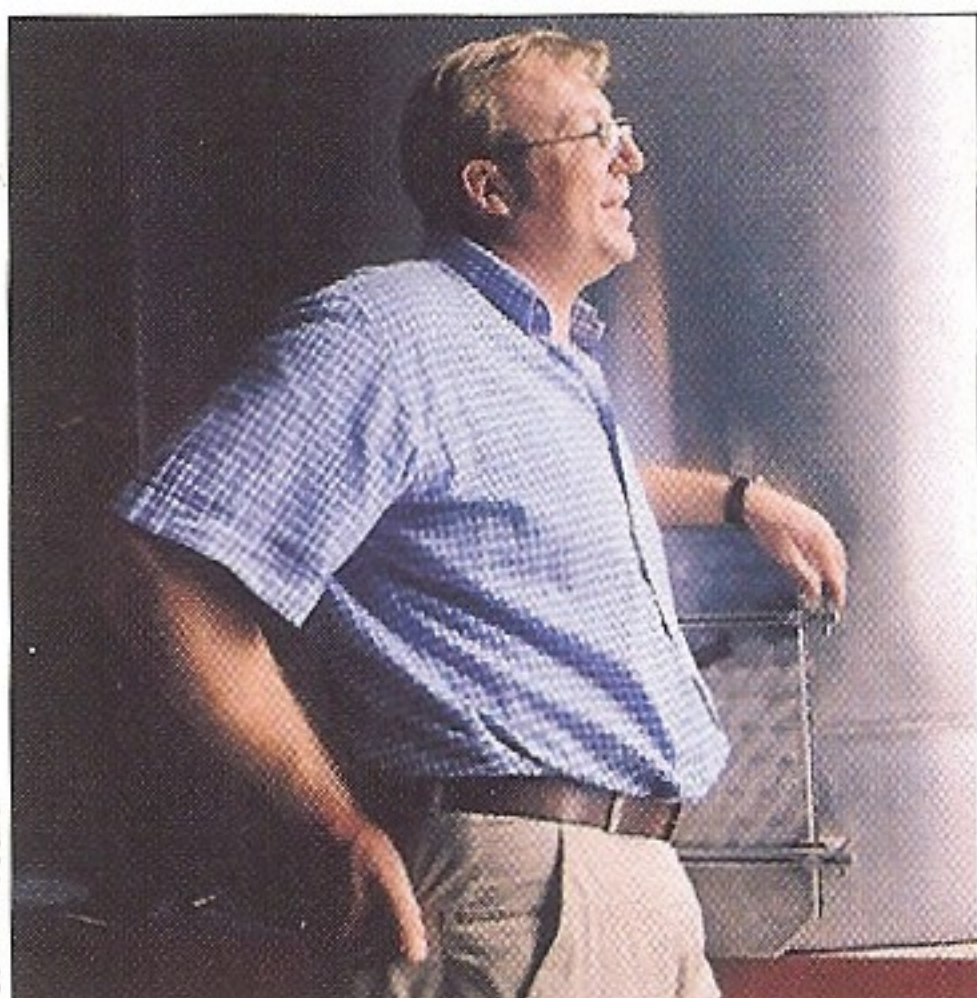


... sans se soucier d'obtenir de bons rendements toute la bouteille pour ne pas gaspiller un bon terroir ? La solution : le flagon bleu, qui conserve le vin. Le vin n'est donc pas à donner au BCB, que l'on associe souvent au Cabernet sauvignon des grandes surfaces, ses lettres de noblesse. Il dispose une marque à l'égout. Collection vendue après vente, fait la campagne à la recherche de viticulteurs, entre 1990 et 2000 pour en garder que 10%, et entraîne Stéphane Boutevin, chef commercial. La première année, il démarre avec cinq châteaux et vend 1000 BCB. Dans le bordelais, on tire à boulets rouges sur ce « fraude ». Le syndicat de Saint-Estèphe s'empare à l'idée que l'appellation se retrouve ainsi mise en doute. La Fédération des syndicats des grands vins de Bordeaux obtient d'un décret interdisant la mention « châteaux » sur les flagons bleus. En 2005, quand il a tenu d'interviewer des Bordelais à ce type de commercialisation, « tout le monde a rigolé ». C'est un négociant bordelais qui est venu à hauteur de 40% dans le capital de Boutevin. **Isabelle Boutevin**

C. Goussard



**Olivier Dauga. Il a réhabilité le travail de la vigne à l'ancienne.**

ges manuelles en cagettes, une vinification selon la parcelle, « *alors qu'à Bordeaux, quelle que soit la qualité du raisin, on vinifie de la même façon* », explique-t-il. N'empêche, ce « *faiseur de vin* », titulaire d'un simple brevet de technicien agricole, est un artiste. Un magicien même. Vincent Levieux, le petit-fils du distributeur Edouard Leclerc, à la tête de roques-mauriac (bordeaux supérieur), ne jure que par lui. En 2002, Olivier Dauga se penche sur ce vin « *sans défaut, mais pas de quoi sauter au plafond* ». Aujourd'hui, roques-mauriac, porté aux nues par les critiques, se lance à l'export. Il est en bonne place chez les cavistes et sur la carte des vins de l'hôtel George-V, à Paris. Même *success story* pour les vigneron de la cave coopérative de Périssac, près de Libourne. A partir de la récolte 2004, Olivier Dauga leur a élaboré un vin souple qui séduit Australiens et Américains.

C'est dans les années 90, alors qu'il était régisseur de La Tour Carnet, qu'Olivier Dauga s'était fait remar-

quer en mettant en place la vinification parcellaire pour ce cru classé du haut Médoc. **Pr**

## LA TECHNIQUE

### Olivier Dauga, faiseur de vin

On se l'arrache à Bordeaux. Olivier Dauga est à l'origine de la résurrection de nombreuses propriétés. De quoi faire éclater de rire ce rondouillard de 41 ans qui affirme se contenter de remettre à l'honneur le travail de la vigne à l'ancienne, avec des interventions méticuleuses et des techniques manuelles abandonnées pour raison de coûts. Comme l'éfeuillage, l'épamprage, le tri des raisins grappe par grappe, les vendan-