



Olivier Dauga : « Il faut former une équipe pour affronter le vaste monde »

PHOTO PHILIPPE TARRIS

Ma
ville

OLIVIER DAUGA. Faiseur de vin, 43 ans, Bordelais

« Notre mine d'or »

Christian Seguin

« Je ne m'appelle pas Olivier, mais Duanip, l'anagramme de Peynaud, qui m'a été donné pour ne pas perdre le nom de ma mère. Je suis né au château Dupontet à Vêrac, près de Libourne, dans une famille de vignerons enracinés depuis sept générations. Le vin n'était pas une civilisation mais un moyen de gagner sa vie. J'ai grandi dans les odeurs de lamproie et de grillades, au cœur d'une famille de gourmets qui faisait table ouverte. A 10 ans je voulais être tueur de cochons. Très tôt, je me suis intéressé au goût et au patrimoine en voie de disparition.

Avec mon père qui réhabilitait le bœuf de Bazas, j'ai acquis la culture de la recherche en m'ouvrant à la consommation. Le rugby, même si je n'étais pas un poète du jeu, m'a beaucoup appris. J'ai notamment joué à Cognac où j'ai compris que je voulais devenir distillateur. J'y ai compris l'existence de mon nez.

Pendant des années, gaucher contrarié, j'ai refusé l'école. Bor-

deaux est la ville où j'ai renoué avec l'enseignement par les cours de dégustation à la fac. C'est ici que j'ai découvert Émile Peynaud, l'immense Émile Peynaud, fondateur de toutes nos bases œnologiques. Je ne suis ni gourou, ni négociant, ni œnologue, mais faiseur de vin (1).

Je fabrique du raisin avec un viticulteur, puis j'accompagne la vinification jusqu'à la naissance et la promotion. Je ne travaille qu'avec une trentaine de châteaux parce que je suis à la recherche de l'accord parfait, dans la complicité et l'exigence. Il faut décérébrer le vin. Même s'il y a des rites, nous devons arriver à en parler simplement, en visant la convivialité pour laquelle il a été créé. Il faut arriver à dire qu'il existe d'une part des producteurs de raisins et d'autre part des vignerons-vignificateurs. Il faut surtout arrêter de se déchirer et former une équipe pour affronter le vaste monde.

Une journée Émile Peynaud. Lorsque je suis en Australie, je croise de vrais guerriers qui savent créer d'excellents breuva-

ges et dont le plaisir évident est de nous marcher sur la tête.

Notre carte de visite est trop compliquée. Outre qu'ils ne comprennent rien aux 57 AOC de Bordeaux, ils nous trouvent souvent arrogants. Je suis persuadé que Bordeaux est le grand vignoble des cinq années à venir. Mais je comprends mal pourquoi la ville ne s'approprie pas réellement sa mine d'or.

Tout se passe comme si nous n'étions pas fiers de nos terroirs et de nos racines. De ce point de vue, j'admire Jean-Pierre Xiradakis qui, quoi qu'on en dise, est le seul vecteur Bordeaux depuis 1968, dont il vend inlassablement les produits et les flacons.

Personnellement, je préférerais voir Vinexpo s'associer à une soixantaine de restaurants, comme j'aurais plaisir à soutenir une fête du vin qui draine la foule dans le centre et pas seulement sur les quais. Si on me donnait 30 minutes avec Alain Juppé, je défendrais ces idées là pour ma ville.

Notre nom à un son de verre mais nous ne possédons pas de

grand musée du vin, ni de monument à sa gloire. Qu'est-ce qui nous empêche de mettre en place une journée Émile Peynaud ? Où apprend-on à tailler la vigne et soutirer une barrique ? Où voit-on les outils ? Nous devrions héberger des compagnons-vignerons qui assureraient une formation permanente, et désigner des ambassadeurs afin d'assurer notre communication.

Nous semblons en panne parce que nous ne faisons pas envie. Le sujet vin n'est pas traité comme un dossier prioritaire par Bordeaux. Le CIVB, par exemple, est un merveilleux outil que nous utilisons très mal. Prenons les gens charismatiques de la place qui sont capables de mettre en avant nos savoir-faire, nos patrimoines et nos instruments. Et adoptons la stratégie anglo-saxonne d'aller d'abord vers le consommateur.

Voilà, je lève mon verre à Émile Peynaud, avec une très grande confiance. »

(1) Le faiseur de vins est aussi le nom de la société qu'il dirige à Mérignac avec Catherine Socasau.