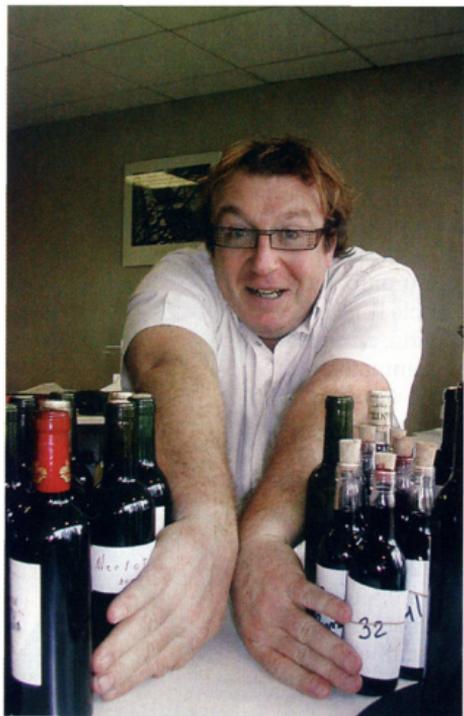


VITICULTURE

Olivier Dauga

Révélation 2009 de la dernière livraison du guide vin GaultMillau, cet ancien rugbyman, mélange de grande gueule et de sensibilité à fleur de peau, est ce *winemaker* passionné qui redonne leur éclat à nombre de petites propriétés du Bordelais. Ses recettes ? Remettre à l'honneur le travail à l'ancienne dans la vigne et adapter la vinification au terroir. Foin des techniques mécaniques. Lui préconise les interventions méticuleuses et manuelles, comme l'effeuillage, l'épamprage, les vendanges manuelles en cagette, le tri grappe par grappe des raisins... Aujourd'hui, il intervient dans une *winery* ukrainienne. Au Maroc, il collabore à la conduite du vignoble et à la vinification d'une propriété de 40 hectares à Meknès. On se l'arrache en Provence. Mais c'est à Bordeaux que tout a commencé, en 1988. D'abord comme chef de culture de Sociando-Mallet, durant quatre ans, au côté de l'immense Jean Gautreau. Ce rondouillard, devenu directeur technique de La Tour Carnet, se signale ensuite en mettant en place, dès 1992, une vinification parcelle à parcelle du cru classé. Sept ans plus tard, de sa collaboration avec le décorateur Jean Guyon (Rollan de By) naît notamment Haut Condis-



sas, un vin de garage hors norme, vinifié à sa façon. L'envie de créer sa société de consulting le titille. Le Faiseur de vin voit le jour en 2000. Sa dernière création, le vin de pays Grain d'Oc, a été élue saveur de l'année par les consommateurs. Ça s'arrose ! ●