

Texte et Photos
Hubert Sciota

OLIVIER DAUGA

UN ELECTRON LIBRE AU CŒUR DES VIGNES



“Faire du bon vin ne suffit plus, il faut faire des vins propres”

Wine maker, ou plutôt faiseur de vin, Olivier Dauga a su créer sa propre route depuis plus de 10 ans dans une filière qui s'avère moins frileuse qu'attendu, puisqu'elle possède en son sein de nombreuses personnes qui lui ont fait confiance. Alliance de marketing intelligent, d'amour des traditions et du terroir, d'écoutes et surtout de conseils, la méthode Dauga est aussi unique que son créateur. Aimable, plein d'humour, et toujours entre deux avions, il a répondu à toutes nos questions avec la verve qu'on lui connaît ! Tchiiii !



Au travail en Ukraine !

Bordeaux Madame. Pour les lecteurs/trices qui vous découvrent, pouvez-vous dérouler un petit CV express ?

Olivier Dauga. Né à Libourne, il y a 44 ans, d'une famille de vignerons dont je représente la septième génération. Le rugby m'a forgé, du Bataillon de Joinville à Cognac au Stade Bordelais. Je considère toujours que c'est une vraie école de la vie, qui m'a transmis l'esprit d'équipe, le respect des hommes, l'humilité, le sens du partage et de l'amitié. Des valeurs qui me guident toujours.

BM. Et côté professionnel...

OD. De 1988 à 1992, j'ai été directeur technique au château Sociando Mallet, je l'ai été aussi à Rollan de By / Haut Condissas en 1999/2000, et entre les

deux, je fus directeur général de La Tour Carnet. J'ai créé ma structure, Faiseur de Vin, en 2000, basée ici à Bordeaux Mégnac.

BM. Vous « consultez » où ?

OD. Je travaille avec environ une trentaine de clients, sans assistant. Je vinifie des vins à Bordeaux (Côtes, Graves, Saint-Emilion, Margaux, Bordeaux, Bordeaux Sup), sans avoir pour autant de Grands Crus dans mon portefeuille. Je dois faire un peu peur, avec mon franc-parler et mes santiags ! (rire) Je vinifie également en Provence, en Champagne mais aussi au Maroc sur le Domaine de la Zouina, près de Meknès, sans oublier ma dernière destination en date : l'Ukraine !

BM. Quel est votre credo ?

OD. Créer une harmonie entre le terroir, le raisin et la personnalité du propriétaire, sans imposer un style. L'objectif est de faire ressortir le meilleur de chacun. Je tiens toujours compte du budget donné par le client et n'impose pas d'investissement lourd ou démesuré. En fonction de cela, on va pouvoir travailler, car même un terroir modeste peut donner de belles surprises. Ce n'est pas un grand vin ? certes, mais c'est un bon vin ! pourra-t-on alors répondre aux grincheux.

BM. Et sur le terrain...

OD. Il faut identifier les raisins et leurs qualités. Pour le merlot, le plus important est d'extraire la fraîcheur du fruit ; le cabernet sauvignon, il faut préserver sa structure et sa richesse et pour le sauvignon blanc, simplement capturer la quintessence de l'arôme naturel. La date des vendanges est fixée en fonction de la qualité optimale de maturité des raisins.

BM. Quel est le rôle du marketing dans votre suivi ?

OD. Primordial ! L'image du domaine n'est pas laissée au hasard, bien au contraire. Le packaging est intégré dans la création de chaque vin et le consommateur doit être considéré comme le premier maillon de la chaîne. Faire du vin consiste un peu à faire de la haute couture par le sens du détail

que cela demande, et par le fait que si on peut faire du bon vin, on peut le rendre très bon, et donc aussi excellent.

BM. Parlez-nous de votre guide des bonnes pratiques...

OD. La viticulture est aujourd'hui un des secteurs les plus polluants de l'agriculture française. Sur 3 % de la surface agricole, l'activité viticole consomme 20 % des pesticides en France. Avec le Grenelle de l'environnement, la pression de l'Union européenne et des consommateurs, l'enjeu de l'environnement est devenu un combat de survie. C'est à chacun d'entre nous, dans son domaine de compétences, d'œuvrer afin d'améliorer notre futur. C'est cette réflexion qui m'a donné envie de synthétiser mes 25 années d'expérience sur le terrain, arpentant le monde du vin des rangs de vigne aux cuviers des chais, dans un rapport intitulé : « Le guide des bonnes pratiques pour une vitiviniculture durable ».

BM. Quel est son but précis ?

OD. Il est de proposer une vision globale de la mise en place d'un projet de développement durable au sein d'une propriété viticole. Composé de thématiques, il est avant tout un outil pratique qui propose des idées et des améliorations faciles à intégrer. 25 ans d'expérience, d'observation, d'expérimentation dans des châteaux, des grands crus aux plus petites propriétés pour arriver au constat que la filière vitivinicole ne peut plus échapper à une remise en question profonde de ses méthodes. Faire du bon vin ne suffit plus, il faut faire des vins propres.

BM. Vous avez l'air très sûr de votre fait...

OD. Qu'on le veuille ou non, le compte à rebours a commencé car la machine réglementaire est lancée. Les prochaines années vont être marquées par un durcissement des réglementations en matière d'environnement initié par l'Europe et formalisé par le Grenelle de l'Environnement (plan Ecophyto 2018 Certification environnementale des exploitations agricoles, Bilan Carbone, etc.). Avec ce guide, j'intègre une nouvelle dimension dans mon conseil afin d'assurer une viabilité des exploitations à long

terme. C'est en retrouvant les automatismes naturels et bons pour la terre que nous pourrions atteindre les trois piliers de la réussite du XXI^e siècle : efficacité économique, équité sociale et préservation de l'environnement.

BM. Passons au second volet de l'interview et ses questions express qui n'ont qu'un lointain rapport avec le monde du vin : quelles sont vos qualités et vos défauts ?

OD. La générosité je crois, en revanche je suis assez intransigent, sans concession, et puis aussi je peux devenir un brin envahissant !

BM. Quel est votre meilleur souvenir professionnel ?

OD. Ma récompense en tant que Révélation Consultant de l'année par Gault Millau en 2008.

BM. Quel est votre signe astrologique et y croyez-vous ?

OD. Taureau, et oui j'y crois, à fond (rire) !

BM. Votre mot préféré ?

OD. Vigneron, parce qu'il y a vigne, et rond ! (rire)

BM. Le mot que vous détestez ?

OD. Mensonge.

BM. Quelle est votre drogue favorite ?

OD. Le pinard eh eh eh !

BM. Le son, le bruit que vous aimez ?

OD. Ah, c'est un vieux souvenir, celui des crampons qui claquent sur le béton à la sortie des vestiaires, quand on entre sur le stade.

BM. Le son, le bruit que vous détestez ?

OD. Le bruit que fait le bord d'un verre en cristal quand on passe le doigt dessus, insupportable.

BM. Votre injure ou gros mot préféré ?

OD. Charrie pas !

BM. Euh bon, là ça sent le politiquement correct, non ?

OD. (rire) Ok, j'ai aussi dans ma besace "merde et chié", et puis aussi "ducon", à l'occasion !

BM. Vos gestes écologiques, en plus de votre guide des bonnes pratiques...

OD. Eteindre les lumières quand on n'est pas dans la pièce, les veilleuses d'appareils électriques. Je me bats sur ce sujet avec mes enfants, ils me prennent pour un dingue. Il faut dire que je trouve ahurissant qu'on ne charge pas l'Education nationale de commencer à expliquer aux enfants les enjeux écologiques actuels.

BM. Le métier que vous n'auriez pas aimé faire ?

OD. Journaliste (rire général).

BM. Et celui que vous aimeriez découvrir ?

OD. Musicien.

BM. La plante, ou l'arbre, et l'animal qui seraient votre fétiche ?



Pour illustrer cet article, dur dur de choisir parmi une production foisonnante. Olivier a néanmoins choisi de mettre en avant le Château de la Vieille Chapelle qui « produit une gamme de blancs, rouges et rosés excellente, en Bordeaux et Bordeaux Supérieur. La cuvée A&A pour Amis & Associés est un 100 % Merlot, très spéciale puisqu'elle est rare et limitée à 1200 bouteilles ». Elevage en barrique de huit mois. Chaque bouteille a une étiquette unique dessinée à la main ou livrée vierge pour personnalisation par le consommateur...

OD. Le chêne, et Victor, mon petit bulldog anglais, auquel je suis très attaché.

BM. Quel est le principal trait de votre caractère ?

OD. Entier et sans concession.

BM. Quelle qualité appréciez-vous chez autrui ?

OD. La franchise, la sincérité et l'amitié.

BM. Et le défaut que vous pardonnez ?

OD. La malice, qui va donner quelqu'un de plus débrouillard et malin, que vicieux.

BM. Le pays, la ville ou la région où vous aimeriez vivre ?

OD. Hors Bordeaux, la région sud-ouest de l'Australie, la Margaret River.

BM. Votre couleur, fleur et animal favori ?

OD. Jaune, rose, et, à part Victor, le cheval de trait que je remets en activité dans certains domaines dont je m'occupe.

BM. Est-ce que vous cuisinez ?

OD. Oui oui, j'adore les haricots blancs, je revisite la blanquette de veau. J'aime de toute façon allier les saveurs et les goûts, et si j'avais un second métier ce serait cuisinier.

BM. Quels sont vos musiciens de chevet ?

OD. William Sheller, Richard Gotainer, le groupe Bijou, Jacques Higelin et Charlélie Couture.

BM. Quels sont vos héros/héroïnes de fiction et dans la vie réelle ?

OD. J'adore Bill Clinton, oh non je veux dire Clint Eastwood (rire général), et Jean Gabin. Côté BD, c'est Rahan et Manara, enfin ses albums (rire général bis).

BM. La chose que vous détestez le plus ?

OD. Avoir froid !

BM. Le super pouvoir que vous aimeriez avoir ?

OD. Changer le monde...

BM. On sent encore le politiquement correct de tout à l'heure, non ?

OD. (rire) Ok ok, alors disons avoir la super vision, ou vision super puissante, celle qui permet de voir sous les vêtements (rire général ter).

BM. Et, pour conclure, quelle est votre recette du bonheur ?

OD. La passion, la générosité, l'enthousiasme, l'envie et le partage.