

La Provence

"Ali Dauga" et les 77 trésors de la caverne Grand Boise

Rencontre avec celui qui créé les cuvées d'un domaine fait de diversité.

Difficile d'échapper au rugby et au vin quand on s'appelle Dauga et qu'on naît dans les vignes près de Bordeaux. Olivier Dauga a remis les crampons et il est passé coach... dans les cuves. Entendez consultant en vin indépendant. C'est à ce titre qu'il est intervenu à Château Grand Boise avant que le propriétaire ne le décide à y poser ses valises à long terme. Mission? Tirer le meilleur de 45 hectares de vignes divisés en 77 parcelles différentes en cépages, altitude, terroirs et exposition.

"De six cuvées, on est passé à neuf et on en vise 12 d'ici trois ans."



Olivier Dauga brandit un rosé de Grand Boise. Outre s'attacher au maintien de ce fer de lance économique, il a déjà sorti deux cuvées "prestige" de son chapeau. Et ce n'est pas fini. / PHOTOS S.SPITÉRI

L'homme scrute le domaine qui domine la Haute-vallée de l'Arc et s'amuse avec un chiffre: "Cette propriété aura 400 ans cette année et elle s'étend sur 400 hectares. Entre ce versant nord et celui du sud, on retrouve tous les terroirs escarpés de la création. Des vignes sont même plantées sur des veines de marbre rose. Certaines parcelles sont en plein bois et on dirait qu'on a posé un spot dessus. Les anciens avaient calculé le soleil au millimètre. Le potentiel est énorme." Ancien, le mot est lâché et c'est ce qu'on nous sert en guise de nouveauté: "Le propriétaire a rénové des bâtisses

en vue de l'accueil hôtelier et des séminaires mais dans les vignes, on va à rebours. Du raisonné, l'agriculture est passée au bio. Un troupeau de moutons vient désherber et c'est avec un cheval qu'on racle la terre de vénérables ceps de grenache. Le tracteur arrachait leurs vieux os. Des ruches ont été implantées et des cochons vont sûrement suivre. Plutôt que d'acheter des piquets de bois, on réfléchit à les fabriquer nous-mêmes..."

Ok pour le retour aux sources. Et le vin? À la moyenâgeuse aussi? On balance tous les raisins mélangés en cuve et on attend de voir ce qu'il en sort?

Au rugby, cette provocation aurait mérité la mandale pédagogique. La méthode viticole reste orale et douce: "En fait, c'est tout le contraire. On vient de racheter des barriques de bois pour vinifier séparément un maximum de parcelles. Cela étend la palette d'assemblage. Avec le vieux grenache travaillé par le cheval on a sorti une cuvée faite de pleines grappes avec un minuscule rendement à l'hectare (800 bouteilles en 2008)."

On goutte la fameuse cuvée nommée Jadis. Les mois passés au contact du bois ne se sentent absolument pas. Le papa de la cuvée sourit: "Surprenant

non? Ça permet juste d'atténuer l'explosion en bouche du grenache." À l'occasion de l'anniversaire, une autre cuvée puisée dans le cépage cabernet-sauvignon va sortir sous le nom de "1610": "Des six cuvées originelles sur les trois couleurs, l'objectif est de passer à 12. Mais on va prendre notre temps. Les cépages sont d'âge inégal. On ne gagne pas à chaque fois. Il faudra des tests et du temps." Le maître des lieux dixit, Olivier Dauga et son équipe en auront: "L'image se travaille avec de la patience. Ils ont la consigne de ne mettre en bouteille que ce qui est bon". Respect... **Manu GROS**

Le Domaine Château Grand Boise et Olivier Dauga en bref

LE DOMAINE

Grand Boise, chemin de la Grisolle à Trets. À flanc de montagne entre 300 et 600 m d'altitude, face à Sainte-Victoire: 77 parcelles de vignes (soit 45 ha de ceps vieux de 30 ans en moyenne) disséminées en terrasse dans 400 hectares dont 40 kms de pistes en sous-bois et 800 oliviers sur une parcelle de trois hectares.

Neuf cuvées et un vin cuit sont produits dont 80% en AOC Sainte-Victoire et le reste en Côtes de Provence. Autres activités: accueil en chambres d'hôte, séminaires ou mariages.

→ www.grandboise.com

OLIVIER DAUGA

De parents viticulteurs à Veyrac près de Bordeaux, ce quadragénaire a fait ses armes à So-

ciando Mallet et La Tour Carnet en Haut Médoc avant d'y développer le domaine Haut Condissas. 3 étiquettes qui dament le pion aux plus grands Bordeaux dans les dégustations en aveugle. Consultant indépendant depuis 2000, Olivier a été embauché à Grand Boise pour ouvrir de nouveaux marchés via des gammes de prestige. Le coût de production de la cuvée "Jadis" devrait mener le prix public autour des 30 €.