



le faiseur
vin

www.daugabordeaux.com

OLIVIER DAUGA

consultant en vins

Vins bio

PAR PATRICK BIDEAULT

Cheminement vers les vins bio



Olivier Dauga

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. C'est de ce constat qu'est parti Olivier Dauga pour synthétiser ses 25 années d'expérience dans un *Guide des bonnes pratiques pour une vitiviniculture durable*.

Olivier Dauga est né à Libourne, au nord-est de Bordeaux au confluent de la Dordogne et de l'Isle. Issu d'une famille de vigneron – ses grands-parents cultivaient la vigne à Vézac – dans le Fronsadais, il a suivi la tradition familiale et a étudié la viticulture, a commencé à travailler dans le monde du vin, jusqu'à devenir directeur technique d'un

château bordelais très réputé, sis à Saint-Seurin-de-Cadourne. Son quotidien était alors tout entier consacré à une approche technicienne du vin – un vin onéreux, un vin primé. Parfois, visitant les vignes, parfaitement exemptes de la moindre maladie, il se prenait à regretter l'absence des insectes et des oiseaux, se souvenant avec nostalgie des quatre labours qu'effectuait ses grands-parents

dans leurs vignes. Cet amoureux de la nature vivait un constant paradoxe : vanter à la clientèle les mérites d'un terroir viticole exceptionnel... dont il organisait la dégradation, notamment par l'emploi de produits phytosanitaires de synthèse.

Une saine rupture

En 2000, après un voyage en Australie, n'y tenant plus, il démissionne, certain de s'être fourvoyé des

années durant. Il a découvert là-bas d'autres pratiques vitivinicoles beaucoup plus respectueuses de l'environnement. Il devint du jour au lendemain conseiller viticole, avec seulement trois clients. Mais avec des convictions. Celle qu'un viticulteur doit avoir une action positive sur l'environnement. Que la viticulture doit permettre aux hommes de vivre dignement, dans une nature

Sur le domaine du Château Grand Boise, en conversion bio, ce sont les chevaux qui sont utilisés pour entretenir la vigne. Ils remplacent les tracteurs qui tassaient la terre.



elle-même vivante. Que la standardisation n'existe pas en matière de vin. Que celui-ci doit refléter au plus près le terroir dont il est issu. Qu'il doit être un plaisir gourmand (et ne pas faire mal à la tête). Et que la viticulture, c'est donc concret, pas de l'idéalisme : qu'il faut donc être attentif aux paramètres économiques. Que Rome ne s'est pas faite en un jour, en somme.

Alors, patiemment, il explique : « Oui, on peut tolérer un peu de mildiou et d'oidium. Car les éradicateurs reviennent à éliminer abeilles et oiseaux, dont la nature a besoin. Oui, il faut labourer

les vignes, qui doivent être enherbées. Et le cheval est meilleur que le tracteur... notamment parce qu'il tasse moins le sol ! Et oui, un peu de soufre est admis : il aide à

la conservation – et donc à la distribution – du vin, le tout est de ne pas en abuser ».

Olivier a finalement décidé de formaliser les conseils

qu'il donne aux viticulteurs pour une production plus saine dans un guide de bonnes pratiques pour les viticulteurs. L'objet de ce document est de proposer une vision globale de la mise en place d'un projet de développement durable au sein d'une propriété viticole.

Succès et espoirs

Petit à petit, le discours prend, les esprits s'éveillent. L'origine d'Olivier Dauga joue aussi : de nouveaux clients (Bergerac, Provence, Bourgogne, Champagne) sont demandeurs de méthodes bordelaises. Et lentement, tel un paysan qui travaillerait sa terre, notre homme expose ses idées, conseille dans les vignes et au chai. Les cuvées qui en



Ici en Ukraine, Olivier Dauga est conseil pour deux vignobles de 60 et 20 hectares.

66

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sachez apprécier et consommer avec modération

67

Vins bio

résultent sont plus goûteuses, plus authentiques qu'auparavant. Peu à peu, la réputation se fait, jusqu'aux vignobles étrangers, en Italie, en Australie, au Maroc où, sur son conseil, ânes et mulets retrouvent le chemin des vignes. En Crimée, les chevaux sont de nouveau utilisés et il pousse ses clients à retrouver leurs anciens cépages locaux, reflets d'une adaptation au terroir multiséculaire.

En Ukraine, Olivier Dauga a également été choisi comme consultant exclusif auprès de deux vignobles très importants du pays : - Vesles, 60 hectares, qui produit des vins rouges et

blancs. Chargé d'histoire, ce domaine a traversé bien des épreuves, mais les nouveaux propriétaires entendent bien lui redonner ses lettres de noblesse ; - Trubetskogo, un vignoble en pleine expansion, avec plus de 20 hectares, qui produit des vins blancs et rouges.

Au Maroc, il intervient sur le Domaine de la Zouina, à Meknès, sur 155 hectares qui, d'un seul tenant, marie vignes, olives et cyprès. La cuvée « Volubilia » se décline en gris, rosé et rouge et se retrouve aujourd'hui sur toutes les bonnes tables ainsi que dans les bars et « lounge » huppés du royaume. ●



Olivier Dauga élabore, en collaboration avec les viticulteurs, des vins qui ont « des styles » plutôt qu'un seul.

Quelques domaines conseillés par Olivier Dauga

• Château Vieux Pourret, saint-émilion grand cru, certifié AB par Ecocert et biodynamie par Demeter. Les vendanges sont faites à la main. Le raisin est cueilli à maturité optimum. La vendange est triée au panier et sur table de tri. La vinification se déroule par sélection parcellaire dans de petites cuves de 25 à 30 hectolitres et la vendange est stabilisée à froid pendant 8 à 10 jours. La fermentation alcoolique se déroule à basse température et les extractions sont douces. www.chateau-vieux-pourret.fr

• Château de la Caderie, bordeaux supérieur, certifié AB par Ecocert. Les vignes sont encore travaillées selon la technique traditionnelle des « quatre façons » : deux chausages et deux déchausages. Les vendanges sont réalisées manuellement, ainsi que l'effeuillage (pour une meilleure maturation du raisin). Le vin d'une belle couleur ambrante, le nez complexe et puissant font apparaître une touche vanillée. En bouche, il est charpenté et tannique. Il faut le laisser vieillir. www.chateaulacaderie.com

• Château Grand Boise, Côtes-de-Provence, sans engrais ni désherbage chimique, en conversion bio. La fertilisation est faite par des engrais qui sont soit naturels, grâce à la présence d'un troupeau de moutons qui désherbent également, soit de type organo-minéral. Les ruches attestent du caractère écologique pour de l'environnement, car les abeilles sont très sensibles à toute pollution. www.grandboise.com

• Château de la Jaubertie, bergerac, en conversion bio. www.chateau-jaubertie.com

• Château de la vieille chapelle, bordeaux, viticulture « réfléchie » en conversion bio. www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com



68

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération