



# Le style Olivier Dauga

Il est né en 1964 dans les barriques, ne possède ni château ni diplôme d'œnologie. Il porte des santiags, des chemises à fleurs, des écharpes flashy et roule dans une Mustang bleu ciel. C'est peu dire qu'Olivier Dauga bouscule le sérail bordelais bcbg. Ce « faiseur de vins » conseille avec brio vingt-cinq propriétaires. Et en plus, il sait vendre leurs vins ! Rencontre avec ce drôle de personnage et trois de ses clients.

## Portrait d'un faiseur de vin

**A** Bordeaux, un gars pas comme les autres. Un look pas possible et une carrure pas banale, Olivier Dauga ne passe pas inaperçu et passe ses fins de semaine sur les terrains de rugby. Aujourd'hui, ce deuxième-ligne troque son petit village natal du Libournais contre des domaines viticoles aux quatre coins de la planète. Il a fait son chemin. Petit, il voulait devenir tueur de cochon (comme celui qui venait chez sa grand-mère, fine cuisinière d'ailleurs). Son idole ? Émile Peynaud, le pape de l'œnologie moderne et premier œnologue conseil des grands crus classés tels que margaux, cheval-blanc, lafite-rothschild, laville-haut-brion, léoville-las-cases... Comme des milliers de fans, ce gaillard de 1,92 mètre répète à l'envi le dogme du winemaker des années cinquante qui, lorsqu'on lui demandait d'élaborer le meilleur vin du monde, répondait : « Donnez-moi le meilleur raisin du monde et j'essaierai. »

### APPRENTISSAGE EN MÉDOC

Ah, Bordeaux, capitale française du vin, ses étiquettes prestigieuses, ses châteaux, son savoir-faire et son goût, le fameux goût bordelais ! « Bordeaux a promené une image incroyable grâce à tous ces gens qui ont fait savoir qu'ils faisaient du bon vin. Mais aujourd'hui quand un consommateur voit Bordeaux sur une étiquette, cela veut dire 12000 châteaux et 57 appellations ! C'est vaste, c'est déroutant et, en plus, nous ne sommes plus dominants de marché », explique Olivier Dauga, qui a installé à Mégnac en 2000 sa

société de conseil Le Faiseur de Vin, « un endroit calme et moderne où je peux déguster proprement les vins ». Il raconte ses souvenirs – « des expériences magnifiques – de sa voix gourmande, accueillante, pleine d'entrain et d'optimisme. « Je n'avais jamais mis les pieds sur la rive gauche, je ne savais même pas ce qu'était le Médoc ! Je ne savais que par la rive droite et par mon grand-père, qui faisait le meilleur vin du monde. Il est propriétaire du château du Pontet à Vénac. » Dans les années soixante-dix, quand Michel Rolland – le plus célèbre winemaker actuel – débarquait pour prodiguer ses conseils, Dauga était encore en culottes courtes. Puis c'est le temps de l'apprentissage entre les rangs de vignes du Médoc, qui l'accueille pendant plus de dix ans. Stagiaire au château Sociando-Mallet en 1988, puis, quatre ans plus tard, directeur technique et chef de culture au château La Tour Carnet, 4<sup>e</sup> cru classé en 1855. En 1999, il est directeur technique au château Rollan de By. « Avec Jean Guillon, son propriétaire, on a créé haut-condissas. Ce vin a devancé tous les plus grands à l'aveugle. Sur un terroir hors norme, nous l'avons fait avec des moyens qui correspondaient à un grand cru, de la barrique neuve aux méthodes culturales. Les gens ont du mal à le comprendre parce que les classements ne bougent pas, sauf peut-être à Saint-Émilion, où on accepte la remise en jeu... » Rendre des viticulteurs plus heureux, décomplexés de ne pas être inscrits sur la liste du classement officiel des vins de Bordeaux de

1855, redonner confiance à ceux qui ont perdu leurs repères avec les marchés de la mondialisation et faire comprendre aux nouveaux venus les codes de la grande famille bordelaise : le style Dauga consiste à réveiller les « terroirs dormants », à dégriffer les mauvaises habitudes, à mieux choisir un type de vinification selon le type de vin recherché, à donner du sens à un nouveau packaging ou à organiser des dégustations entre professionnels. Il y a un côté paternaliste chez Olivier Dauga, qui ne ménage pas ses efforts pour valoriser cette région.

### UNE STRATÉGIE POUR CHAQUE VIN

Ses clients : des amis, forcément ; son travail respectueux de la nature et de l'environnement, forcément ; ses conseils : avisés et convaincants, forcément. « On ne fait pas un grand vin comme on fait un vin moyen ou un petit vin. Si tout part de la vigne et de la qualité des raisins que l'on va ramasser, il est indispensable de prendre en compte les marchés où l'on doit être. Quand je prends une parcelle un peu basse qui va bien moins mûrir, je la vinifie de matière très douce avec peu d'extraction, en évitant les mauvais tanins, et j'opte pour une commercialisation dans l'année. Je n'ai pas la même démarche lorsque je fais vieillir un vin. Rien ne doit être standardisé », explique un Dauga, expert et passionné. Forcément. Suivons-le dans trois des domaines bordelais qui l'ont adopté...

« Avoir vingt-cinq clients, c'est produire autant de vins avec des moyens et des objectifs qui ne sont pas comparables. » Olivier Dauga



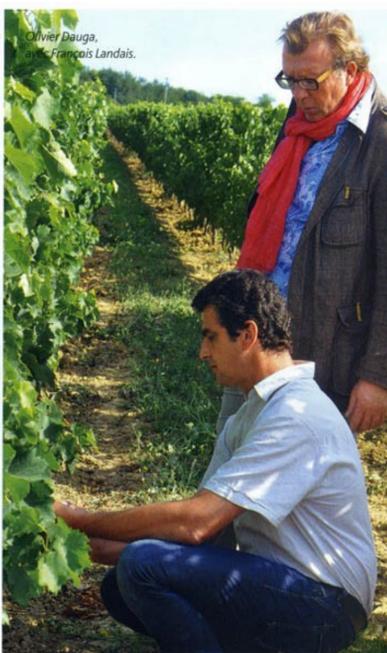
Olivier Dauga avec Éric Grangerou (à gauche), Julie et Xavier Gonet-Médeville, dans le chai à barriques du château des Eyrins.

## La nouvelle « façon de faire » du château des Eyrins

**P**our mon grand-père, c'était une honte d'aller voir un œnologue. Si on le faisait, c'était en cachette. Cela voulait dire aussi qu'on avait un problème, que le vin était raté ou piqué », explique Éric Grangerou, issu d'une dynastie du médoc traditionnel, celle qui dit face à un vin un peu dur : « Tu verras, dans dix ans il sera bon ! » Au début des années 2000, cet ingénieur agronome et œnologue construit son vignoble : 7 hectares sur l'appellation bordeaux, 1,5 hectare en haut-médoc et 2 hectares en margaux. Son banquier lui présente Olivier Dauga. « Lorsqu'il me parle d'Éric Grangerou, je vois la hiérarchie bordelaise et je suis persuadé de ne rien pouvoir faire pour lui. Mais après notre rencontre, je m'aperçois qu'il s'identifie au château Margaux tout en pensant que ses vins

sont moins bons que le célèbre voisin », se souvient le faiseur de vin. Ses prescriptions ? Changer les températures de vinification, les temps de macération ou la manière d'élever les vins : « L'idée, c'est que le vin soit le plus fondu possible à l'intérieur des barriques. » Le premier jour des vendanges reste encore dans les mémoires. « On a dit au père d'Éric que je venais faire du conseil : il a tourné les talons et est parti sur-le-champ », raconte Olivier Dauga. Mais à la fin des vendanges, le conseiller est complimenté « d'avoir changé la façon de faire » malgré la tradition... En 2004, Éric Grangerou vend son vignoble à un couple de « vigneron paysans », Julie et Xavier Gonet-Médeville, mais reste travailler au domaine avec Olivier Dauga. Encore une révolution ! « Il y a culturellement un

manque de compréhension de la génération précédente pour prendre un conseil. Avec l'expérience d'Olivier, au contraire, certains reconnaissent que l'on peut progresser. De toute façon, nous n'avons pas le choix. Nous devons faire des vins impressionnants avec un fruité éblouissant. On ne peut plus jouer sur la race en disant qu'ils seront super dans vingt ans. Il faut qu'ils soient appréciables immédiatement », renchérit Xavier. La petite troupe est réunie pour déguster les derniers millésimes de ce margaux salué par la critique. « Au départ, 2005 semblait plus charmeur ; finalement, château-des-eyrins 2009, c'est joli, avec une élégance que l'on n'a pas sur le 2005, avec des tanins très fins et une bouffée d'arômes. Cela sent très bon », disent-ils à l'unisson. ■



## L'éclat du château La Caderie

**A** la sortie du petit bourg de Saint-Martin-du-Bois, un chemin en terre battue borde les vignes et conduit le visiteur jusqu'au château La Caderie. Au xviii<sup>e</sup> siècle, la caderie était le lieu où l'on stockait les cadés, des tonneaux d'une contenance de 1000 litres de vin. C'est aujourd'hui une propriété de 20 hectares, située sur un plateau calcaire, au cœur du terroir particulier de la vallée de l'Isle, un affluent de la Dordogne, d'où partaient les vins pour l'Angleterre sans passer par le port de Bordeaux. Nous sommes en juin. François Landais attend la visite d'Olivier Dauga pour déguster les vins en cours d'élevage. Le faiseur de vin est son conseiller en communication « qui ne peut pas s'empêcher de mettre son grain

de sel dans les barriques », dit le vigneron. Les émulations bénéfiques du conseiller discret du maître des lieux ? « J'accepte son regard parce qu'il a de grands talents pour faire des assemblages, même si je pense que je savais faire du bon vin avant de le connaître », ajoute-t-il. François Landais a commencé à travailler avec Olivier Dauga lors de la dégustation des primeurs du printemps 2002. Il obtient une note de 91 sur 100 au Wine Spectator pour la cuvée château-la-caderie 2001 en appellation bordeaux supérieur « parce qu'il savait où il fallait faire déguster ». Depuis, le vignoble est conduit en agriculture biologique. « J'ai la certification AB sur les bouteilles, et depuis 2005 la certification suisse

Bourgeon. C'est une charte spécifique, des plus restrictives, qui garantit la pratique d'une agriculture biologique, le taux de cuivre le plus bas du monde, interdit les pesticides, les engrais de synthèse... De plus, je dois certifier que tous les produits utilisés sont dépourvus d'OGM. Cela fait onze ans que je n'ai pas chaptalisé. Si je devais le faire, il faut apporter la preuve que le sucre ne contient pas d'OGM », explique François, dont l'épouse, Mélusine, a créé une société de négoce spécialisée en vins bio. « François fait du bio par conviction », dit Olivier. « On définit un terroir comme l'association d'un sol et du travail d'un homme », rappelle le second. On pourrait ajouter : « C'est à ces conditions que l'on dit qu'un vin a une âme... » ■



Un sacré duo : Sandrine Philippe et Olivier Dauga.

## Le second souffle du château Clos Saint-Émilion Philippe

**C**'est quelqu'un de vrai, de sincère, tellement bourré d'idées que parfois on ne peut pas le suivre. Enfin, c'est ce que l'on croit ! Je me souviens d'une période où on devait faire des fermentations alcooliques en barrique de 300 litres. Tous les jours, matin et soir, il fallait remplir la barrique, la vider et puis recommencer. C'était un travail de dingue en vue des dégustations en primeur. Avec lui, c'est clair, on ne reste pas sur son train-train. Il pousse à se recadrer soi-même », raconte Sandrine Philippe, une belle brune à qui tout semble réussir depuis qu'elle a croisé sur sa route Olivier Dauga. C'était en 1999 et elle travaillait pour un courtier bordelais. Séduite par « ses idées nouvelles » ou « son style atypique par rapport à ce qu'il y avait dans le médoc », elle l'introduit au domaine familial alors dirigé par son père et

son frère. Château Clos Saint-Émilion Philippe est une propriété créée en 1920 par son arrière-grand-père, Léon Galhaud, pépiniériste réputé de Saint-Émilion. Les vendanges de 2001 font basculer sa carrière quand le conseiller s'approche de la table de tri : « J'ai tout de suite vu certains raisins plus petits que d'autres. On m'a dit qu'ils provenaient de vignes âgées de plus de 100 ans. J'ai fait tout arrêter. On a séparé les raisins qui étaient différents des autres, et à partir de là on a pu identifier cette parcelle hors norme », dit le complice de cette jeune femme dynamique. Ces vignes de merlot « du grand-père » ont la particularité d'être préphylloxériques, c'est-à-dire qu'elles n'ont jamais été atteintes par le puceron dévastateur de la fin du xix<sup>e</sup> siècle. En identifiant cette parcelle hors norme, dite « en

franc de pied » et dans la foulée « des lots de grands crus », Olivier Dauga donne un second souffle au château et encourage Sandrine à prendre en charge la commercialisation et la communication. Et même si « ce fut une galère énorme parce que personne ne voulait de cette cuvée », depuis 2005, Sandrine est seule maître à bord et travaille en double mixte avec le faiseur de vin. « Je l'appelle souvent, car j'ai besoin d'être rassurée », dit-elle. « Pour le fonds de roulement de sa trésorerie, une partie des vins est vendue à un négociant, une autre à Monoprix. Pour sa propre commercialisation sur les salons, Sandrine propose son grand cru et sa cuvée préphylloxérique », répond Olivier en dégustant ces jolis vins tout en finesse et en cours d'élevage. Une belle récompense de leurs talents et de leurs efforts mis en commun. ■

## La sélection du dégustateur



GRAVES BLANC 2008, CHÂTEAU RESPIDE-MÉDEVILLE, 12 €  
Si ses terres sont en sauternes depuis plus de trois siècles, cette vigneronne voue un attachement particulier à son vignoble des Graves. Et de proposer un blanc tout en fraîcheur, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches avec de l'élégance et une belle tension dans sa finale.

AOC MARGAUX, CHÂTEAU DES EYRINS 2008, 18 €  
Un savoir-faire éprouvé qui prend son envol avec les cépages merlot, cabernet-sauvignon et petit-verdot et se poursuit par une vinification à parts égales de 18 mois en cuve inox et en barriques neuves. À la dégustation, un vin complexe, soyeux, équilibré avec beaucoup de finesse. Un modèle du genre.

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE, CHÂTEAU LA CADERIE 2007, 6,90 €  
Côté officine, une vinification différente pour chaque cépage, merlot, cabernet-franc et cabernet-sauvignon, afin d'éviter la charge tannique et garder la concentration. Dans le verre, le plaisir est au rendez-vous avec un vin fin, tout simplement bon.

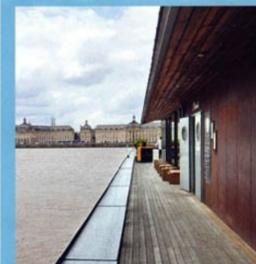
EXPRESSION BORDEAUX ROUGE 2009, CHÂTEAU LA CADERIE, 5,60 €  
Une médaille d'or au concours des vins bio d'Aquitaine récompense très justement ce bordeaux plaisant dans sa rusticité et son fruité. Voilà un joli fruit noir sans trop débousser.

AOC SAINT-ÉMILION GRAND-CRU, CHÂTEAU CLOS SAINT-ÉMILION PHILIPPE 2007, 14,80 €  
Quand saint-émilion retrouve sa finesse et sa fraîcheur ! C'est tout l'exploit du travail fourni par le tandem Dauga-Philippe avec cette vendange « compliquée ». Dans une carafe, en compagnie d'une belle pièce de viande, leur labeur sera bien vite oublié...

CUVÉE 107, CHÂTEAU CLOS SAINT-ÉMILION PHILIPPE, 24 €  
La cuvée 107, star de ce domaine à la robe profonde, au fruit d'une grande finesse qui offre en bouche tout son volume et sa belle complexité. Une belle aventure à partager.

## Les petites adresses d'Olivier Dauga

**CAVIAR D'AQUITAINE**  
Pour sublimer un vin blanc, croquez quelques petits grains noirs en provenance d'un élevage du bassin d'Arcachon. Et oui, le caviar français a enfin retrouvé son goût iodé et raffiné ! Caviar Diva, boîte de 30 g, 69 €. Caviar Ébène, boîte de 30 g, 90 €. Caviar de France.



**L'ESTAQUADE**  
Face à la place de la Bourse, un restaurant sur pilotis qui offre une des plus belles vues de Bordeaux. L'ambiance est décontractée, la cuisine savoureuse et la carte des vins d'une perfection redoutable.



**SEEK'O HÔTEL**  
Dans une ville dominée par les bâtiments de facture classique, encore un décalage comme les aime Olivier Dauga, avec cet hôtel ultra-design dont le nom signifie iceberg en inuit. Chambre à partir de 189 €, petit déjeuner, 18 €.