



OLIVIER DAUGA

LE FAISEUR DE VIN

À Bordeaux, ce colosse haut en couleur se moque radicalement des codes. Novateur, il trace sa route dans le vignoble en élaborant des vins à son image, généreux et conviviaux.

Texte et photos de Florence Bal

Avec ses chemises très colorées à fleurs ou à pois, ses chaussures de cuir fuselées Rautereau ou Sené... Son look détonne. « C'est mon personnage, je suis sans doute perçu comme décalé, excessif mais j'assume », affirme Olivier Dauga, consultant "faiseur de vin", basé à Mérignac. *Je n'ai pas les codes bordelais, je ne suis pas dans le moule, mais Bordeaux reste dans mon cœur, tatoué à jamais. Le Bordeaux créateur et vivant, le melting pot hors des sentiers battus*.

À 48 ans, Olivier Dauga reste fortement imprégné de « cet esprit très familial de partage et de convivialité », vécu au château de ses grands-parents à Vérac, dans le Fronsadais. Des valeurs qu'il retrouve ensuite comme deuxième ligne dans le monde du rugby. L'ovalie, sa deuxième famille. « L'esprit rugby, c'est la pugnacité, la résistance, l'amitié, une façon d'apprendre que tu peux perdre avec une grosse équipe et gagner avec une petite », une trame qu'il porte en lui et qu'il plaque à sa manière de travailler. « Il y a un terroir, mais c'est surtout la volonté de l'homme qui compte », dit-il.

Son parcours ? D'abord, le château Sociando-Mallet dans le Médoc sous la houlette de Jean Gautreau, « une référence

vraiment », avant de céder aux sirènes d'un quatrième cru classé du Médoc, le château La Tour Carnet. Puis, c'est la rencontre avec Jean Guyon et son château Haut Condissas, avant de devenir en 2000, au tournant du XX^e siècle, consultant indépendant. « Faiseur de vin » très exactement. Il n'est pas œnologue, c'est « un autre métier ». Il aime « être novateur », « apporter quelque chose de différent », « élaborer le vin mais aussi le promouvoir, avec un package complet », articles de presse compris, grâce au soutien de sa compagne Cathy, surnommée "L'écureuil".

Réussir avec des amis et des clients

Son travail est guidé par le pragmatisme : des vins gourmands, équilibrés, de plaisir pour les consommateurs, avec une rentabilité économique pour le vigneron. « Pendant longtemps j'ai été frustré de ne pas suivre un ou deux crus classés, confie-t-il. Mais ils n'ont pas besoin de moi, ni moi d'eux. » Son ambition ? « Réussir avec des amis et clients », comme le château Grand Boise en Côtes de Provence Sainte-Victoire où il crée la cuvée Jadis rouge en 2008, « une réussite d'équipe », un essai transformé, ou le château Fleur Haut Gaussens (Bordeaux supérieur). « Bordeaux aujourd'hui vit vraiment une crise économique et identitaire très profonde, poursuit-il. Les crus classés constituent un monde à part, ils représentent à peine 1 à 2 % de la production des vins de Bordeaux. Il ne faut pas oublier l'autre monde, la multitude des vins qualitatifs et abordables (de 6 à 15 €), délicieux et bien faits, remarquables mais rarement distingués », et qui restent invisibles.

À ses yeux, le grand vin est celui qui se boit tous les jours tout en restant accessible financièrement. Un vin équilibré, frais, tendu, aux tanins fins. Alors oui, il assemble les vins de marque à moins de 4 € pour Monoprix ; oui, il travaille pour le groupe coopératif Val d'Orbieu pour y dénicher « des pépites » ; oui, il voyage de plus en plus, conseillant deux domaines en Ukraine, Knyazya Trubetskogo et Kolonist. Et alors ? « Le vin, c'est l'échange, ce n'est pas une bouteille dégustée à l'aveugle, conclut-il. Il reste une multitude de vins formidables à découvrir, à Bordeaux, dans le Languedoc, dans le Beaujolais, dans le monde... c'est sans fin. » ■

SES CINQ FACETTES

Date et lieu de naissance : le 21 mai 1964, à Libourne (33).

Faiseur de vins depuis : 25 millésimes.

Signe particulier : le rugby et Bordeaux tatoués au cœur.

Ses vins préférés : Châteaux Léoville-Barton et Langoa (crus classés de Saint-Julien), l'archétype de grands crus qui restent fidèles à eux-mêmes : fabuleux. Clos de Tart 1999 (Morey-Saint-Denis, Bourgogne), la perfection même. Les crus oubliés du Beaujolais à redécouvrir de toute urgence : des vins énormes !

La cuvée dont il est le plus fier : Château Clos Saint-Émilion Philippe Cuvée 110, de Sandrine Philippe (Saint-Émilion Grand cru). 28 € au domaine.



OLIVIER DAUGA. Jusque sur les quais de Bordeaux, son look détonne. Peu importe, il assume !