



Olivier Dauga, positivement

A lors que la semaine des primeurs ⁽¹⁾ bat son plein ces jours-ci, voici deux manières de présenter et de déguster des vins autrement. L'une est proposée par Paz Espejo (lire article ci-contre), l'autre par Olivier Dauga. Ce « *faiseur de vin* » comme il aime se définir, a voulu réunir, le temps d'une soirée, professionnels du vin, partenaires et amis autour d'une « *dégustation positive* » de vins du millésime 2017, mais pas uniquement.

« Le millésime 2017 est très particulier, nous n'avions pas vu une aussi faible quantité depuis trente ans, présente Olivier Dauga. Dans certains endroits, des vigneronns ont perdu 100 % de leur récolte suite à l'épisode de gel d'avril 2017. Dans ce contexte, organiser une dégustation positive dans un lieu comme l'Espace Marengo, situé dans le quartier des Capucins, qui fut autrefois le ventre de Bordeaux, m'a paru très approprié. »

Olivier Dauga estime qu'il propose une dégustation différente des autres dans le sens où « *déguster du vin sans âme ne met pas en avant le travail des vigneronns* ». L'intérêt ici, selon lui, est de réunir des personnes de tous horizons,



Deux cent cinquante personnes ont participé à la dégustation positive d'Olivier Dauga.

Ph AD

« avec qui nous travaillons tous les jours - restaurateurs, boulangers, journalistes - autour de conférences, avec des intervenants qui parlent de sujets tels que l'impact économique du bio et son développement ou encore comment bien maîtriser sa communication digitale. Avec, aussi, des auteurs de livres et, bien sûr, des dégustations en présence d'une vingtaine de vigneronns de divers coins de France ». L'axe est également caritatif, puisqu'une partie de l'argent récolté lors de cette soirée est destinée à Keep A Breast, association qui œuvre notamment pour la préven-

tion du cancer du sein. « C'est un moment intense, convivial, de partage, où on parle des sujets de vie et qui sont la vie ! », proclame Olivier Dauga.

C'était une première mais ce faiseur de vin et d'ambiances veut que cet événement devienne annuel.

Anna DAVID

(1) Evénement annuel organisé courant avril par les plus grands châteaux de la région (dont les Grands Crus Classés 1855). Il rassemble tous les professionnels du secteur afin de déguster le vin, encore en barrique du millésime précédent. Ce dernier ne sera mis en bouteille et commercialisé que 18 à 24 mois plus tard.