



Vivre en Gironde

Olivier Dauga veut enchanter le vin



« La viticulture moderne est trop conventionnelle, standardisée et aseptisée. Je veux créer des vins qui apportent de la fraîcheur, une dynamique, de la fierté. »

Ph AD



Après avoir accompagné des vignerons d'ici et d'ailleurs pendant trente ans, le « faiseur de vin » Olivier Dauga lance une nouvelle gamme de vins, « Atmosphère ».

Aventurier, passionné, généreux et décalé, Olivier Dauga, né à Libourne il y a 53 ans, se définit comme un « autodidacte » dans le monde des *winemakers* (faiseurs de vin). Ce consultant indépendant a toujours eu du mal à entrer dans des moules préconçus. Petit, il était timide et introverti, « trop grand, trop fort. Et dyslexique. À l'école, je ne trouvais pas ma place ».

Issu d'une famille de viticulteurs présents depuis sept générations à Vérac (Saint-André-de-Cubzac), Olivier Dauga affirme pourtant avoir eu une enfance « très heureuse, bercée par les expériences de grands-parents précurseurs, qui avaient une table d'hôtes et qui vendaient leur vin. Et un père qui a su toujours être en avance : en plantant du soja dans les années 1970, puis en relançant le bœuf de Bazas ou encore la culture du melon. »

C'est à 16 ans, lorsqu'il découvre le rugby, que sa vie bascule : « Ce sport était fait pour moi ! J'ai découvert un autre monde, je me suis épanoui, je me suis fait des copains. » Des amis et des valeurs (respect, esprit d'équipe, partage) qu'il gardera toute sa vie et qu'il appliquera dans sa vie professionnelle.

Sa formation, il l'a bâtie surtout sur le terrain : « Un parcours professionnel marqué par des rencontres avec des hommes d'expérience, notamment comme Jean Gautreau, du Château Sociando-Mallet. Avant de partir travailler au Château La Tour Carnet, 4^e grand cru classé du Médoc, comme directeur exécutif. Il y eut encore Jean Guyon (Château Rollan de By). Tous m'ont beaucoup appris. »

Un voyage en Australie marquera un autre tournant dans la vie d'Olivier Dauga. « Nous, nous faisons un vin et nous le vendons. Eux, ils ont une approche anglo-saxonne :

ils regardent les besoins et s'adaptent. Pour moi, c'est une révolution intellectuelle et culturelle. »

À son retour, en 2000, il lance son entreprise comme consultant indépendant, « Le faiseur de vin ». Un travail qu'il exerce en France et à l'étranger. « *Jose tout : on change le packaging, on crée des étiquettes, on organise des dégustations extraordinaires. Dix ans pendant lesquels je m'éclate !* » En 2004, Cathy le rejoint : « Elle a été ma bouée de sauvetage. »

« Susciter du rêve »

S o n b u t aujourd'hui ? « *Accompagner des vignerons, soit une trentaine de clients, qui méritent d'être connus et reconnus. Le vin est le réflexe du propriétaire. Et la vigne, une plante hypersensible, qui absorbe tout ce qui est autour d'elle. Mais il faut aussi savoir écouter les besoins des consommateurs, les faire rêver* », souligne celui qui prône une viticulture transparente, écocitoyenne et qualitative.

D'où l'idée de créer la gamme de vins *Atmosphère*, fruit de ses trente ans d'expérience. « *Je veux susciter du rêve en imaginant de nouveaux vins. Ils sont issus d'une sélection de parcelles singulières, des endroits qu'il faut isoler et observer pour les traduire en cuvée. Ils sont élevés dans des barriques exceptionnelles, en bois américain, plus souple.* »

Les vins *Atmosphère*⁽¹⁾ sont des séries limitées issues, pour l'instant, du vignoble bordelais (La Mule de Château Marzin ; La Viminière de Château Fleur Haut Gaussens ; Colline des Barrails du Château Relais de la Poste ; un coffret de 3 bouteilles du Château Cantinot : Malbec, Merlot & Cabernet Sauvignon) et du sud (Château Notre Dame du Quatourze, Languedoc Quatourze ; Domaine de Montplaisir, Fitou ; Domaine Cazelles Verdier, Minervois).

Anna DAVID

(1) Prix à partir de 15 euros.