



www.daugabordeaux.com

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

**OLIVIER DAUGA**  
consultant en vins

6 MAI 2009

## **Quand le Faiseur de Vin® bordelais, Olivier DAUGA rencontre l'apôtre des Côtes du Rhône, Michel TARDIEU, ils donnent naissance à « DIXIT »**

*( Saint Emilion Grand Cru - Vin issu de raisins de l'agriculture biologique)*

L'aventure a commencé il y a 6 mois lorsque Michel TARDIEU, négociant éleveur, consultant renommé au niveau international installé à Lourmarin ( 84 ) rencontre Olivier DAUGA, le Faiseur de Vin ® , considéré comme « celui qui dégrappe les Bordeaux » dont la réputation a largement dépassé nos frontières

Malgré les apparences, ces deux là étaient faits pour s'entendre ! -

Deux hommes aux univers professionnels distincts, animés une passion sans limite pour leur métier ont un point commun qui les unie. Leur parcours est atypique.

Le premier est un ancien joueur de foot, diplômé de gestion, chauffeur de personnalités; le second est issu d'une famille de vigneron qui a passé toute sa jeunesse sur les terrains de rugby comme 2<sup>ème</sup> ligne.

Le courant passe et immédiatement, l'envie de travailler ensemble et de partager leur expérience se fait sentir. Reste à concrétiser ce projet sur un terroir à la hauteur de leurs ambitions.

C'est au Château Vieux Pourret en appellation Saint Emilion Grand Cru que Olivier DAUGA et Michel TARDIEU ont, pour la 1<sup>ère</sup> fois, choisi de réunir leurs talents.

Vendanges à la main, raisin cueilli à maturité optimum, vinification par sélection parcellaire dans des petites cuves, fermentation alcoolique à basse température et extractions douces.... des choix partagés jusqu'aux barriques qui apportent de l'élégance, de la finesse, de l'équilibre et préservent le fruit et l'onctuosité du vin.

« **DIXIT** » **CHÂTEAU VIEUX POURRET 2008**, est né de cette expérience originale partagée entre deux consultants d'horizons différents, tous les deux, soucieux de l'environnement pour donner naissance à un vin issu de raisins de l'Agriculture biologique certifié par ECOCERT et DEMETER agriculture biodynamique.

**Une CONFERENCE de PRESSE réunissant Michel TARDIEU & Olivier DAUGA aura lieu au Salon VINEXPO, le Mardi 23 Juin à 11h00 Hall 1 – B 312 sur le Stand du Champagne Martel & Co**

[www.chateau-vieux-pourret.fr](http://www.chateau-vieux-pourret.fr)  
[www.daugabordeaux.com](http://www.daugabordeaux.com)  
[www.michel-tardieu.com](http://www.michel-tardieu.com)

### **CONTACT PRESSE**

**France** Catherine Vivez - Divine Communication - catherinevivez@free.fr +33 (0)6 69 11 90 00

**International** Brinda Bourhis - Speechmark Bordeaux - brinda@speechmark.com +33 (0)6 74 25 51 18

**Le Faiseur de Vin** Catherine Socasau - lefaiseurdevin@yahoo.fr +33 (0)5 56 18 68 16

**Etiquette & fiche technique sur demande**