

Olivier Dauga dégrippe Bordeaux

Faire de bons bordeaux pas chers, voilà le credo d'un consultant qui s'intéresse d'abord aux vignerons et aux crus les plus modestes.

La mesure que croissaient le raffinement et le luxe de réalisation des grands crus de Bordeaux dépréciaient les petits châteaux. Affaiblis par leur individualisme, livrés techniquement et commercialement à eux-mêmes et aux dures contraintes de la grande distribution, principale source de commercialisation de leurs vins, beaucoup de producteurs de l'Entre-Deux-Mers, ce vaste vignoble situé entre Bordeaux et Libourne, et même d'autres appellations théoriquement plus cotées ne parviennent pas à sortir d'une affligeante médiocrité. Aujourd'hui, le nom même de Bordeaux devient, dans de nombreux marchés d'exportation, le synonyme d'un vin sans attrait. Pourtant, peu de régions possèdent autant d'atouts pour faire d'excellents vins, même aux tarifs les plus modestes : il faut simplement le vouloir et le pouvoir. Le strict minimum pour débiter ce programme est de bénéficier de l'aide d'experts dans des domaines aussi divers mais indispensables que l'agronomie, l'œnologie,

VI | *le Monde* 2 VIN | JUN 2006



**OLIVIER DAUGA
EN MENEUR DE TROUPE**
Autour du maestro (de gauche à droite) : Pierre Marzin, Julie Gonet-Mideville, Eric Grangerou, Vincent Leveux, Sandrine Philippe et Bruho Segond.

gie ou le marketing. Les grands domaines bordelais sont d'ailleurs coutumiers de cette pratique, s'attachant notamment et parfois à prix d'or les services de consultants stars tel que Michel Rolland ou Stéphane Derenoncourt. Olivier Dauga, carrure et pétulance du rugbyman qu'il fut longtemps, est devenu en quelques années celui qui joue ce rôle indispensable pour les oubliés du rêve bordelais. Après avoir fait ses armes dans plusieurs crus médocains solides tels que Sociando-Mallet et la Tour Carnet, il s'est mis à son compte avec une idée simple mais forte : exprimer avec le plus d'évidence possible le fruit, la chair et la fraîcheur naturels des vins. Faire passer l'anonyme bordelais de l'âge de la raideur à celui de la gourmandise. Attentif aux bons principes de culture et de date de vendanges, essentiels pour vinifier un raisin mûr et sain, il intervient évidemment aussi pendant les vinifications, évitant les extractions poussées d'un tanin trop souvent rustique, favorisant l'exaltation du

fruit, n'alourdissant pas inconsidérément les vins par des élevages en barriques inadaptés. Rapidement un petit noyau de vigneron, certains de notoriété réelle, d'autres totalement inconnus, le suivent. Et lui demandent aussi de s'investir jusqu'à la partie commerciale de leur métier : le voilà qui s'improvise, non sans succès, consultant en design pour changer les étiquettes et parfois le nom des cuvées, et en marketing pour trouver à certains crus de nouveaux marchés. Autour d'Olivier Dauga avance désormais une joyeuse troupe affichant le credo carrément révolutionnaire à Bordeaux du plaisir immédiat, allant du Médoc (Lousteauneuf, Les Eyrins, Rollan de By, etc.), à Bourg et Blaye (Marzin, Cantinot, Rousselle), aux Graves (Respide-Médeville), aux vins de la rive droite de la Dordogne (Clos Saint-Émilion Philippe, Canon-Péresse, Haut-Bernat) et bien sûr les bordelais (Roques-Mauriac, Fleur Haut-Gaussens, Le Luc Régula, etc.). ●

TD

SÉLECTION À PETITS PRIX

- Château Respide-Médeville
Graves, blanc et rouge 2004 (11,20 € et 14,50 €, tél. 05 56 76 28 44).
- Château Marzin
Côtes de Blaye, rouge 2004 (7,50 €, tél. 05 57 68 65 26).
- Château Lousteauneuf
Médoc, rouge 2004 (11 €, tél. 05 56 41 52 11).
- Château Les Eyrins cuvée Monplaisir
Bordeaux, rouge 2004 (8 €, tél. 05 57 88 95 03).
- Clos Saint-Émilion Philippe
Saint-Émilion grand cru, rouge 2004 (14,90 €, tél. 05 57 51 05 93).
- Château Grand Bireau
Bordeaux, rouge 2004 (5 €, tél. 05 57 84 55 23).
- Château Relais de la Poste
Côtes de Bourg, rouge 2004 (5,50 €, tél. 05 57 64 37 95).
- Château Fleur Haut-Gaussens
Bordeaux Supérieur, rouge 2004 (7,62 €, tél. 05 57 84 48 01).
- Château Graveyres
Entre-Deux-Mers, blanc 2004 (3,80 €, tél. 05 56 76 72 37).
- Château Cantinot
Premières Côtes de Blaye, rouge 2004 (12 €, tél. 05 57 64 31 70).
- Château Rousselle
Côtes de Bourg Prestige, rouge 2004 (8,90 €, tél. 05 57 42 16 62).
- Château Canon Péresse
Canon-Fronsac, rouge 2004 (9,90 €, tél. 01 39 51 07 18).
- Château La Tour Séran
Médoc, rouge 2003 (16,32 €, tél. 05 56 41 58 59).
- Château Roques Mauriac
Bordeaux Supérieur, rouge 2004 (6,30 €, tél. 05 57 40 51 84).
- Château Thenac
Côtes de Bergerac Tradition, rouge 2003 (13,50 €, tél. 05 53 61 36 85).