

## L'analysed'Olivier Dauga régisseur de Château Grand Boise

### "Leur présence rétablit une diversité sur le domaine"

Consultant indépendant en vin, avant de devenir régisseur de Château Grand Boise à plein temps, Olivier Dauga est né de parents viticulteurs à Veyrac près de Bordeaux. Et il fait ses premiers pas au milieu des animaux : "Il y en avait chez nous et dans toutes les fermes alentour. Au-delà du plaisir de les côtoyer et de me régaler de ceux qui étaient sacrifiés sur l'autel du repas dominical, j'ai vite compris que chacun participait à l'entretien de la terre. Qui en picorant, qui en mangeant la mauvaise herbe et qui en produisant du fumier. Ensuite j'ai grandi avec la surenchère de l'intensif et des traitements chimiques." Et comme beaucoup, il en est revenu : "Je pense qu'aujourd'hui on a le recul suffisant pour piocher ce qu'il y a de pertinent dans la modernité et le

*combiner avec les méthodes ancestrales qui ont fait leurs preuves. Si on implante des animaux sur la propriété, ce n'est ni pour faire joli sur les photos, ni pour distraire les cadres qui viennent en séminaire et les occupants des chambres d'hôte. Le propriétaire Xavier Géraudon nous donne les moyens d'investir dans des projets à long terme, mais tous visent l'équilibre économique. Le cocher Olivier Pichaud va former notre berger, Alban, à l'entretien de la vigne à cheval. Avoir le nôtre, nous reviendra moins cher. On l'aura à dispo et on pourra juste solliciter Olivier quand la période nécessite d'intervenir sur plusieurs parcelles à la fois. Et si les petits cochons s'adapte, on essaiera de faire du jambon Grand Boise qu'on vendra en circuit court*

*dans notre boutique." Du vin, du jambon et quoi encore ? "Peut-être du safran bientôt. Un parent d'Alban nous propose d'en cultiver. Aussi de la lavande... On ne va pas se lancer dans les parfums mais ça sent bon et surtout, ça tient bien les restanques. La Provence offre une belle diversité de flore, de faune et de produits de terroir. Ici, il y a toute la place pour les rétablir. Ce serait vraiment bête de la négliger en se limitant à faire du vin et basta." CQFD. M.G.*