



## LE FAISEUR DE VIN

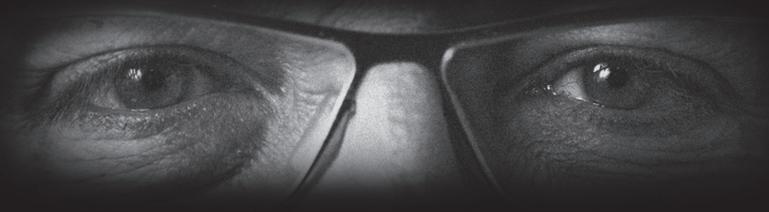
### Découverte des Vins de Pierre Marzin au restaurant l'Estacade.

Pierre Marzin est l'un des viticulteurs guidé par Olivier Dauga. Ancien infirmier et autodidacte, Pierre Marzin s'installe en 2005 et achète le Château Marzin en Côtes de Blaye. Immédiatement, il remet les valeurs ancestrales en route, dont le labour du vignoble. Il produit des vins francs, entiers sans fioritures. Ancien 3/4 L dans l'équipe de rugby de Cognac, il a gardé de son passé sportif le goût du combat et la droiture.

Ces photos ont été prises au restaurant l'Estacade de Jean-Marie Esposto, très récemment disparu, un ami de 30 ans d'Olivier Dauga, capable de fermer le restaurant de ses débuts (Joël D) pour venir dépanner votre voiture. Un homme d'une grande générosité et d'une extrême gentillesse, un créateur. L'estacade, son dernier établissement, était à son image, un lieu unique où l'on aimait se retrouver pour prendre un verre ou partager un repas. Il va nous manquer ...

© AGENCE FLEURIE AVRIL 2011  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

# P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



### ▶ Olivier DAUGA

Il est né à Libourne en 1964, un cep de vigne à la main et une grappe de raisins dans l'autre.

▶ Pour plus d'informations :

[www.daugabordeaux.com](http://www.daugabordeaux.com)

Plus de photos : <http://www.jbnadeau.com/>

# OLIVIER DAUGA

"Il est né à Libourne en 1964, un cep de vigne à la main et une grappe de raisins dans l'autre."



# LE FAISEUR DE VIN



"Olivier Dauga élabore, avec ses amis viticulteurs, des vins marchands et gourmands, des vins de plaisir et d'émotion instantanée."



Issu d'une famille de vignerons, il représente fièrement la 7ème génération.

Fort d'une carrure de 2ème ligne, Olivier DAUGA s'est construit un tempérament de conquérant en pratiquant avec passion le rugby .

A 44 ans, après des années passées loin des stades, il considère toujours le rugby comme la meilleure école de la vie, celle qui lui a transmise l'esprit d'équipe, le respect des hommes, l'humilité, le sens du partage et de l'amitié.

En 2000, lorsque Olivier Dauga crée sa société «Le Faiseur de Vin» son idée est simple : exprimer avec le plus d'évidence possible le fruit, la chair et la fraîcheur naturelle des vins. Révéler ainsi le terroir en respectant la nature.

C'est dans un esprit de maintien de la tradition, du respect des terroirs et des contraintes économiques de chacun que Olivier Dauga élabore, avec ses amis viticulteurs, des vins marchands et gourmands, des vins de plaisir et d'émotion instantanée. Olivier DAUGA et ses vignerons présenteront leurs PRIMEURS 2010, du mardi 05 au jeudi 07 avril en plein coeur du village de Margaux, en face de la Maison du Vin de Margaux ( Espace GRAND VIN ). Il s'agit d'une dégustation en continu d'une cinquantaine de vins & cuvées spéciales de 10h00 à 18h00.

Cette folle semaine «PRIMEURS» s'achèvera par une grande soirée «PERFECT WINE ATTITUDE®» qui se tiendra , le JEUDI 07 AVRIL à partir de 19h00 au Grand GRILL de la BRASSERIE BORDELAISE qui associera la musique Live à la dégustation - (ouvert aux professionnels mais aussi et surtout au grand public, amateur de vins).

