

Olivier Dovergne (1995)

Le vin les portera



Olivier Dovergne
(1995)
Viticulteur en devenir

En 2014, **Olivier Dovergne**, sa femme Sandrine et leurs jumeaux se lançaient à travers l'Atlantique dans le cadre de Vents d'Ange, une équipée faite de rencontres à la croisée de trois passions : la navigation, le voyage et les vignobles. Trois ans plus tard, la famille a posé l'ancre en Bourgogne. Pour se reposer ? Au contraire. L'ex-enseignante et l'ancien ingénieur se sont engagés dans un nouveau défi entrepreneurial et se lancent dans l'exploitation viticole. Un autre pari pour un même fil conducteur : voir la vie comme une aventure.

COMMENT AVEZ-VOUS DÉBUTÉ VOTRE CARRIÈRE ?

Je me suis orienté vers les métiers de l'informatique, d'abord pour le compte du ministère des transports puis dans le milieu bancaire : ingénieur système, chef de projet, responsable d'équipe, architecture informatique... Après quelques années chez un intégrateur technique, j'ai cédé à une envie déjà ancienne en créant en 2008 ma propre société d'expertise et de conseil en architecture informatique spécialisée dans des solutions à l'empreinte carbone réduite. C'était une manière de retrouver une certaine liberté de décision. Il paraît que les Olivier sont à l'aise quand ils dirigent...

QUELQUES ANNÉES PLUS TARD, VOUS VOUS LANCEZ DANS UN TOUR DU MONDE EN FAMILLE. POURQUOI ?

J'ai toujours caressé l'idée de faire un tour du monde en bateau, avec nos deux enfants. En atteignant la quarantaine, mon épouse et moi avons choisi de sortir des sentiers balisés pour laisser une place au rêve, quitte à passer pour des farfelus. Elle a quitté son métier de responsable du mécénat et des relations entreprises au Colisée de Roubaix et j'ai cédé ma société pour monter le projet Vents d'Ange. Plus qu'une simple année sabbatique, nous l'avons conçu comme un voyage touristique, entrepreneurial et culturel autour de l'idée d'un dialogue entre les crus français et la gastronomie d'ailleurs. Pendant que nous faisons construire notre voilier, nous avons réuni des partenaires du monde viticole, planché sur les problèmes techniques, précisé le montage financier... Nous n'étions pas trop de deux, mais Sandrine et moi avons la chance d'avoir des passions communes et des compétences complémentaires.

L'ŒNOLOGIE ÉTAIT DÉJÀ AU CŒUR DE CE VOYAGE. COMMENT VOUS ÊTES-VOUS FAIT ACCOMPAGNER ?

Nous avons travaillé avec une trentaine de partenaires, dont un laboratoire d'œnologie afin de procéder à l'analyse chimique de nos vins au départ puis au retour. Avant de lever l'ancre fin 2014, nous avons également fait déguster nos différents crus par notre parrain Philippe Faure-Brac,

lauréat du concours du meilleur sommelier du monde en 1992 et président de l'Association des Sommeliers de France, là encore dans l'idée d'étudier l'évolution de nos échantillons. Dès l'origine, ce voyage été conçu comme un test destiné à éprouver notre volonté de nous reconverter professionnellement dans le monde viticole.

RÉUSSIR UN TEL PROJET N'EST PAS GAGNÉ D'AVANCE. AVEZ-VOUS EU DES DOUTES ?

On ne peut pas se lancer dans une aventure comme celle-ci sans se poser quelques questions, d'autant qu'on ne peut pas tout maîtriser : aspects humains, météo, aléas de la navigation... C'est tout le sens de ce voyage : sortir de sa zone de confort, assumer la prise de risque et prendre conscience que nous ne pourrions pas revenir à la case départ à notre retour. Il a très vite fallu se pencher sur l'étape suivante, même si nous ne partions pas tout à fait sans filet. Je savais qu'il serait toujours possible de retrouver une activité dans l'univers de l'informatique, mais l'objectif a toujours été de construire une deuxième ou une troisième vie autour du vin. Sur la route du retour, nous avons creusé l'idée de devenir viticulteurs à part entière.



* Mon épouse et moi avons la chance d'avoir des passions communes et des compétences complémentaires.



22

23

LE MILIEU DES VIGNERONS EST RÉPUTÉ FERMÉ. EST-CE FACILE DE S'INTÉGRER ?

Se reconverter dans le monde agricole en général n'est pas si simple, en particulier dans ce secteur. Après dix-huit mois marqués par l'échange et l'ouverture, le contraste s'est parfois révélé frappant mais nous avons considérablement progressé en un an, grâce à une série de rencontres qui nous ont ouvert des portes. Nous nous sommes appuyés sur certains de nos partenaires du projet Vents d'Anges pour évoquer la faisabilité de notre projet en toute franchise, compte tenu du contexte qui entoure l'économie viticole, de notre profil, de notre âge... Ces discussions nous ont permis de choisir où nous installer, en l'occurrence en Bourgogne. J'ai passé une semaine à Mercurey chez un producteur, Guy Cinquin, pour toucher de plus près son quotidien et tisser des premiers liens avec d'autres néo-vignerons fraîchement reconvertis.

PRODUIRE DU VIN DE QUALITÉ NE S'IMPROVISE PAS, SURTOUT EN BOURGOGNE. COMMENT VOUS ÊTES-VOUS FORMÉ ?

Là encore, les rencontres nous ont aidés. Dès notre arrivée en Saône-et-Loire, l'un de mes contacts m'a proposé de prendre pour la saison la place d'un de ses salariés. Il savait que je n'avais aucune expérience mais le fait d'être lui-même passé dix ans plus tôt par cette phase l'a poussé à me donner les premiers rudiments du métier. Cela m'a permis d'accumuler

une première expérience pratique avant de reprendre une formation académique au lycée viticole de Beaune. Le tout en menant les démarches nécessaires pour trouver où et comment m'installer.

VERS QUELS COTEAUX AVEZ-VOUS DÉCIDÉ DE VOUS TOURNER ?

Nous avons choisi la côte chalonnaise plutôt que la Côte-d'Or, presque hors d'atteinte : la pression sur le foncier y est immense et le capital nécessaire pour s'y installer rend très difficile tout retour sur investissement à une échelle raisonnable. La Saône-et-Loire offre des perspectives plus intéressantes – on parle d'ailleurs de plus en plus de la région comme de la Côte-d'Argent. Nous souhaitons par ailleurs travailler en agriculture biologique, voire en biodynamique. Ce choix nous a permis de nouer des contacts avec des exploitants désireux de concilier les pratiques traditionnelles à une approche scientifique de la culture des vignes. Nous avons fini par acquérir le Domaine de la Luolle à Moroges que nous allons en partie exploiter en Givry rouge et blanc, en partie en Crémant bio blanc et rosé. Dans les deux ans à venir, nous compléterons la production avec du Mercurey. Les premières vendanges sont prévues pour cette année et les premières bouteilles pour 2018. Et comme le vin repose avant tout sur le partage, nous réfléchissons déjà à de nouvelles pistes, par exemple autour de l'œnotourisme, des séminaires...

Plus d'infos : olivier.dovergne@domainedelaluolle.fr

ON VOUS EN DIT PLUS

VENTS D'ANGES : 18 MOIS, UN OcéAN ET 24 RENCONTRES

Lancé en 2014, le projet Vents d'Anges a mené la famille Dovergne tout autour de l'Atlantique à bord de leur voilier, le Walter. Une odyssée qui ne s'improvise pas : entre la construction du voilier, la recherche de partenaires, les démarches administratives et les problèmes logistiques à résoudre, il leur a fallu deux ans pour enfin hisser les voiles et se lancer vers l'horizon. Les cales remplies de quelques 180 bouteilles glanées auprès de 20 partenaires représentatifs de toute la richesse du vignoble français. Chaque escale a viré à l'échange et au dialogue entre le vin d'ici et la gastronomie d'ailleurs, au gré de repas partagés avec des restaurateurs, des partenaires et des particuliers locaux. Aventure humaine, Vents d'Anges a des visées collaboratives, évolutives et interculturelles qui dépassent largement le cadre familial ou les bornes d'un projet strictement défini en amont. Riche et plein de surprises, il a changé la vie d'une famille entière et donné naissance à d'autres idées – un livre est d'ailleurs en préparation pour la fin de l'année. Et si c'était ça, le voyage ?