

# Domaine Arica : ils en rêvaient, Marine et Simon l'ont fait

Ce vendredi 13 septembre sera forcément heureux pour Marine Houttemonne, 29 ans, et Simon Pitoizet, 30 ans. Pour ce jeune couple, il marquera le début des vendanges. De leurs premières vendanges en tant que viticulteurs indépendants. "Pour nous, c'est un rêve qui devient réalité. Un projet de vie", confient-ils.

## L'opportunité d'une rencontre

Leur rencontre a eu lieu en 2010 à l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier. Marine et Simon y ont passé avec succès un double diplôme, en viticulture et en œnologie. "Originnaire de Bourgogne, j'ai toujours baigné dans le milieu de la vigne et du vin", confie Simon, dont les deux grands-parents étaient céréaliers. Le travail de la terre, il connaît. Comme les domaines qui font la fierté de sa région : Nuit-Saint-Georges, Romanée-Conti, etc.

Marine est, elle, issue d'une famille loidaise. C'est elle qui a fait découvrir Ré la blanche à Simon en 2011. Ses plages, ses marais, ses vignes aussi. "Cela fait cinq ans que l'on souhaitait s'installer. Les stages que nous avons réalisés en France et à l'étranger nous ont confortés dans ce choix. Celui d'être maîtres de nos propres décisions", déclare la jeune femme. Elle, est maître de chai et œnologue au château Puech Haut. Lui, est œnologue commercial au sein d'une tonnellerie pour le secteur Est et Méditerranée. Ils

guettent l'occasion, sans vouloir chercher à brûler les étapes.

En 2016, une opportunité de rencontre avec Gilles Brulon, viticulteur à La Couarde, sera le déclic. "Notre projet lui a plu, il s'est montré très curieux. C'est un vrai passionné par son territoire", poursuit Marine. Entre l'ancienne génération et la nouvelle, le courant passe parfaitement. Le jeune couple entre alors dans un programme de transmission avec le viticulteur coopérateur. Gilles Brulon a rentré ses derniers raisins en septembre 2018, avant de partir à la retraite et de confier les clés de ses vignes à Marine et Simon.

## En harmonie avec la nature

Le tout jeune Domaine Arica s'étend sur 9 ha entre La Couarde et Saint-Martin : cinq en production (chardonnay, sauvignon, cabernet sauvignon, merlot) et en conversion biologique depuis l'an dernier, et quatre plantés au cours de l'année 2018. "Essentiellement pour des cépages blancs, du chardonnay (3 ha) et du chenin (1 ha), un cépage sensible et capricieux que nous souhai-

tions réimplanter sur l'île", précise Simon.

Ces premières vendanges se présentent idéalement, même si la tempête Miguel n'a pas épargné le vignoble situé près de la mer. "Cette première année est pour nous très importante", reconnaît Marine. De gros investissements ont été réalisés "pour travailler dans les meilleures conditions possible" : un tracteur, neuf cuves en inox thermorégulées en recuit brillant (une pour chaque parcelle), un pressoir dernier cri, trois fûts ... "Des outils pour être respectueux de la vendange", résume Simon. À leur image.

Marine et Simon tablent, pour cette première année de production, sur 30 000 bouteilles (250 hl) et une commercialisation dès avril 2020. Directement à la cave pour les particuliers (dans la perspective, aussi, de développer l'œnotourisme), auprès des professionnels (commerces, hôtellerie et restauration), dans les épiceries fines et chez les cavistes. ■

E.L.

## Arica : un peu d'histoire

Sous l'appellation Domaine Arica, se cache un morceau d'histoire rétaise. L'archipel, composé autrefois des îles de Loix, d'Ars et de Ré (la plus grande et la plus proche du continent), aurait fait partie, au XIII<sup>e</sup> siècle, du domaine de la tribu gauloise des Lémovices. Cette dernière aurait donné le nom latin de Arica Insula à l'île de Ré. "Nous sommes tombés sur d'anciennes cartes maritimes et ce nom, qui n'était pas utilisé ni déposé, nous a tout de suite plu", expliquent Marine Houttemonne et Simon Pitoizet.

