



Premières vendanges au Domaine Arica pour les jeunes vignerons indépendants, Marine et Simon

Publié le 18/09/2019

Marine Houttemonne, 29 ans et Simon Pitoizet, 30 ans, ont fondé en 2018 le Domaine viticole indépendant Arica, en conversion bio.

S'ils sont jeunes, les deux vignerons ne manquent pas d'idées, de volonté et de courage. Et à les écouter raconter leur histoire, préparer leurs premières vendanges et rêver sur l'avenir de leur exploitation on n'a qu'une seule envie c'est de revenir bientôt pour goûter leur première cuvée !

Le couple s'est rencontré en 2010 sur les bancs de l'École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier où tous deux suivaient la filière viticulture et oenologie. Ils engrangent différentes expériences pendant quelques années en France et à l'étranger, notamment en Afrique du Sud, qui les confortent dans leur désir de monter leur propre exploitation.

Pour Marine, Loidaise d'origine, l'idée de revenir sur Ré s'impose naturellement. Elle fait découvrir son île à Simon, bourguignon, qui tombe sous le charme de ce territoire dont il ne soupçonnait pas l'importante activité viticole.

Une rencontre essentielle

L'histoire de Marine et Simon c'est aussi l'histoire d'une rencontre et d'une amitié avec un viticulteur implanté sur le territoire rétais depuis quarante ans, Gilles Brulon. Après plusieurs années de prospection sur l'île, c'est un peu par hasard qu'ils le rencontrent en 2016. Entre eux ça colle immédiatement ! Marine et Simon décident alors d'emménager sur l'île en 2017 afin de travailler, dans un premier temps, au côté de Gilles et de préparer ainsi une reprise en douceur. Pendant plus d'un an, ils apprennent à connaître son exploitation et ses particularités. Co-fondateur de l'association Ré Nature Environnement, s'il n'avait pas demandé à être labellisé bio, Gilles adoptait depuis longtemps déjà une démarche raisonnée en accord avec le respect de son environnement naturel.

Au delà d'une exploitation bio, un ensemble agro-écologique

Durant cette période, Marine et Simon – avec le soutien de Gilles – amorcent une démarche de conversion bio des vignes. Pour eux, c'est une évidence, surtout sur une île comme Ré au patrimoine naturel exceptionnel protégé. Au delà de la recherche du label, leur démarche est globale et ils



souhaitent faire de leur exploitation un ensemble agro-écologique. Cela se traduit entre autres par une attention particulière à la gestion des déchets et de l'eau, au choix des fournisseurs essentiellement locaux, au fait de planter des haies autour des vignes, d'utiliser des engrais vert ainsi que d'effectuer une partie des tâches manuellement (la taille, l'effeuillage, tirer les bois...). Avec le sourire, Marine et Simon racontent que certains les prennent pour des fous à s'échiner ainsi dans leurs vignes des heures durant sans aide automatisée mais que fous, il faut l'être un peu pour se lancer dans une telle aventure !

Le contrat de Gilles avec la coopérative Uniré prenant fin après les vendanges de 2018, les deux jeunes reprennent officiellement l'exploitation en fermage dès novembre 2018. Ce qui n'empêche pas Gilles de continuer à leur donner régulièrement des coups de main ! La coopérative ne collait pas avec l'ambition de Marine et Simon qui souhaitaient porter leur projet viticole d'un bout à l'autre de la chaîne soit de la production à la commercialisation.

Ils ont dû s'équiper en conséquence et faire des investissements importants (un pressoir, neuf cuves en inox, trois fûts neufs...)

De la vigne à la bouteille

Marine et Simon se retrouvent alors à la tête d'une belle exploitation qui compte neuf hectares de vignes étalées entre La Couarde et Sainte-Martin. Pour eux « *C'est un rêve qui est en train de devenir réalité* ». Au menu différents cépages : Chardonnay et Sauvignon pour du vin blanc, Merlot et Cabernet-Sauvignon pour du vin rosé .

En parallèle, ils ont planté quatre hectares de nouvelles vignes : trois hectares de Chardonnay et un hectare de Chenin, grand cépage blanc de la Loire. Cultivé sur l'île dans le passé, il a progressivement été abandonné du fait de sa fragilité et de l'attention soutenue qu'il requière ; mais nos jeunes vigneronns n'ont pas dit leur dernier mot !

Cette semaine, Marie et Simon vont réaliser leurs premières vendanges. Ils procèdent actuellement aux derniers contrôles de maturité. A priori c'est pour bientôt : ce week-end ou tout début de semaine prochaine. Mais comme ils le rappellent, « *le secret d'une vendange réussie c'est d'être patient* ».

Et la qualité de la récolte s'annonce très bonne. Les nombreux coups de vents subis durant l'année et la baisse de la quantité de la production qui en découle ce n'est pas vraiment un souci pour eux. En effet, ils ont dès le départ engagé un processus pour diminuer le rendement de leur vigne et améliorer ainsi sa qualité : moins le volume est important, plus la concentration des arômes est forte et la teneur en sucres importante.

La première cuvée devrait être disponible à la vente dès avril 2020. Pour la deuxième cuvée, vieillie en fûts, il faudra attendre 2022. Au total Marine et Simon prévoient de commercialiser entre vingt-cinq mille et trente mille bouteilles.

On a hâte de découvrir le résultat !

Margaux Segré