

Les premiers nectars du Domaine Arica

Les 27 et 28 avril derniers, Marine Houttemonne et Simon Pitoizet ont mis en bouteille le vin issu de leurs premières vendanges en tant que vignerons indépendants en conversion biologique.



Marine Houttemonne et Simon Pitoizet, à la tête du Domaine Arica, fiers et impatients de faire découvrir leurs produits au public. © E.L.

« **C**e n'est pas le lancement que nous avions espéré mais c'est comme ça ! On s'adapte. On est tous dans le même bateau. » C'est pourtant un vendredi 13 (septembre) que Marine

Houttemonne et Simon Pitoizet ont commencé leurs vendanges. Les premières pour ce jeune couple (29 et 30 ans, Ndlr.) de viticulteurs indépendants en conversion biologique installés sur l'île.

Mais la crise sanitaire du Covid-19 est passée par là, et avec elle ses restrictions diverses et variées liées au confinement. Prévues les 18 et 19 mars, la mise en bouteille, par un professionnel de Bordeaux, n'a pas été possible. « Nous avons dû également stopper nos rencontres avec les cavistes et restaurateurs avec qui nous préparions la saison », déplore Simon. L'ouverture du caveau au public a été reportée.

Un coup dur pour ces deux vignerons qui se sont rencontrés sur les bancs de l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier en 2010. Mais le Covid n'a pas tout stoppé. « Avec la météo, la vigne a débouffé très vite et on s'est retrouvé confinés sur nos parcelles », sourit Marine.

Fin avril, la mise en bouteille a pu être réalisée. Un grand jour, de l'aveu de Marine et de Si-

mon. Quelque 20 000 bouteilles sont désormais prêtes à trouver place dans les épiceries fines et cavistes de l'île et de la région, et dès que cela sera possible, sur les cartes de plusieurs restaurants. « Nous serons également présents à la Ferme des producteurs Ré-Unis au Bois-Plage », ajoutent-ils. La vente aux particuliers sera possible directement au caveau, où un comptoir de dégustation a été installé début mars, et en ligne depuis le site du domaine.

Quatre produits d'exception

La vinification à la parcelle a permis d'isoler la récolte provenant de deux parcelles aux caractéristiques (sol, situation et exposition) spécifiques. Deux cuvées de blanc - Four à chaux et Les Salines -, dont l'une vieillie en fût, complètent ainsi la gamme Ari-

ca blanc et rosé. En quête d'une identité visuelle pour leurs produits, Marine et Simon ont trouvé « la » bouteille auprès d'un verrier installé à Cognac. « Une bouteille faite pour être dessinée », complète Simon. Pas d'étiquette et de colle sur les flacons de ces précieux nectars, mais une sérigraphie qui reprend, entre autres, le logo et le nom du domaine tiré de l'histoire de l'île de Ré.

A partir du lundi 11 mai, le caveau du Domaine Arica, situé Chemin du Moulin Neuf à La Couarde, ouvrira ses portes aux visiteurs à raison de deux fois par jour. Les jeudis, Marine et Simon proposeront, sur réservation, un atelier d'initiation à l'œnologie. « Faire découvrir nos produits et partager notre passion, c'est un nouveau métier pour nous », déclare, à la fois fier et impatient, le couple. ■ **Emmanuel Legas**