



## Domaine ARICA : une 1ère cuvée attendue

Publié le 27/05/2020

**Bien sûr, le COVID 19, invité indésirable, n'était pas prévu au programme. Mais n'enlève rien à la fierté joyeuse de Marine et Simon devant leurs premières bouteilles d'un vin prometteur.**

Ré à la Hune vous les a déjà présentés. C'était avant leurs premières vendanges, autre moment important dans la vie de ces deux jeunes entrepreneurs passionnés. Normal donc de revenir alors que le fruit précieux de leur travail voit enfin le jour : très exactement 19 800 bouteilles pour une première cuvée en conversion bio qui fera sans aucun doute le bonheur des connaisseurs.

### 10 ans déjà

Ils en ont fait du chemin la loidaise Marine Houttemone et le bourguignon Simon Pitoizet (de Nuits Saint-Georges, excusez du peu), depuis leur cursus (viticulture et œnologie) à l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie de Montpellier où ils se rencontrent en 2010. Très vite, se dessine en filigrane de leur histoire ce projet professionnel qui a le parfum d'un rêve.

Mais il leur faudra tout d'abord en passer par plusieurs étapes : des expériences professionnelles multiples les préparant à leur (futur) métier et une autre rencontre décisive en 2016 avec Gilles Brulon, viticulteur rétais chevronné.

Simon étant conquis par l'île de Ré, rien ne s'oppose alors à l'installation du jeune couple en 2017 avec un objectif : travailler et... travailler.

### Transmission en douceur

Selon leurs propres mots, ils « *partent de zéro et ont tout à construire* », Gilles Brulon, adhérent de la coopérative rétaise, n'a pas de reproche et aime leur projet. Ensemble, ils vont travailler plus d'un an. Leur rêve à portée de mains, le jeune couple attend son heure. Car pour qu'ils puissent reprendre l'exploitation, le contrat liant Gilles Brulon à UNIRE doit prendre fin.

### Naissance du Domaine ARICA

Pour leur domaine, Marine et Simon ont d'autres projets, et se sont toujours vus indépendants, même si leurs relations avec la coopérative sont bonnes. « *Ce n'est pas le même schéma d'entreprise* », explique Simon, « *Et pas le même travail. Nous sommes de petits vigneron et non des viticulteurs* » précise-t-il. Pour ces deux œnologues, il s'agit bien de travailler leurs vignes pour créer leur propre vin. Avec la reprise officielle en novembre 2018, l'aventure prend son envol.

## **Vinification parcellaire**

Avec Gilles, Marine et Simon ont acquis la connaissance intime des parcelles mais ne connaissent pas leurs spécificités. La règle sera donc une parcelle, un pressoir, une cuve, le but étant d'évaluer le potentiel de chacune d'elles, pour ensuite « *travailler la vigne en fonction de ce que l'on a en cave* », explique Simon qui ajoute immédiatement « *nous avons fait de très belles découvertes !* ». Des vignes dans lesquelles le jeune couple travaille beaucoup manuellement. Quant aux vendanges, elles ont été nocturnes et à la fraîche, pour éviter au raisin un choc thermique.

## **Quatre vins à découvrir**

Pas de vin rouge au Domaine ARICA et c'est volontaire, le cépage rouge étant dédié au rosé qui accompagne les trois vins blancs de cette cuvée tant attendue. Si elles ont toutes été séparées, deux parcelles se révèlent particulières et produiront deux vins nommés respectivement « Four à Chaux » et « Les Salines », en référence à leurs emplacements, le dernier ayant été élevé et vinifié en fûts. Le troisième Blanc et le Rosé sont eux des vins d'assemblage.

## **Une démarche globale**

Fidèle à leur volonté de travailler en local, c'est auprès d'un verrier de Cognac que le jeune couple a trouvé la bouteille emblématique du domaine, à la ligne à la fois élégante et moderne. En conversion bio, les jeunes vigneronnes suivent le cahier des charges mais essaient d'aller plus loin dès que possible. Ainsi, pas d'étiquette papier (supposant de la colle) sur leurs bouteilles mais une sérigraphie à l'émail « *plus écologique* », précise Marine ajoutant que cela suppose « *de ne pas se tromper sur le nombre de bouteilles !* ».

Exigeant, le jeune couple suit ses convictions mais aussi ce que l'île de Ré leur inspire, et leur logo n'est finalement que le dessin stylisé du paysage que leur offre une de leurs parcelles : terre, mer, soleil.

## **Où trouver les vins du domaine ?**

Pas dans la grande distribution mais auprès des cavistes, épiceries fines, restaurants mais aussi à *La Ferme des producteurs réunis* du Bois-Plage et bien sûr en vente directe au domaine où Marine et Simon se feront une joie de présenter leurs vins et leur travail. Dans la même volonté de partage, ils souhaitent d'ailleurs organiser des ateliers de groupe d'initiations à la dégustation, sous forme ludique et conviviale et se concluant par un apéritif.

On repart du Domaine ARICA avec le sourire. Marine et Simon sont parmi les représentants de cette jeune génération courageuse et responsable qui voient dans la transmission des savoir-faire et le respect de l'environnement de quoi nourrir leur rêve. A découvrir absolument et à soutenir, résolument.

## **Domaine ARICA – Chemin du Moulin Neuf à La Couarde**

Ouvert tous les jours jusqu'au 31 octobre de 11h00 à 13h00 et de 17h00 à 19h30

Atelier d'initiation à l'œnologie les jeudis soirs à 19h30 et sur réservation

contact@domainearica.com – <https://www.domainearica.com/>

Pauline Leriche Rouard