



L'AMOUR, LES VIGNES ET L'OcéAN

V. Valadas

Dans les brumes matinales de la fin de l'été, un champ de vignes à La Couarde accueille une activité pas banale. Depuis la pointe du jour, une quinzaine de personnes participe à la vendange manuelle d'une parcelle de cépage chenin, pour le compte de Marine et Simon. Le jeune couple de vignerons s'est lancé en 2019 dans l'aventure du domaine Arica, une production de vins rosés et blancs bio.

Pour fastidieuse qu'elle semble, la tâche n'en est pas moins exécutée dans une ambiance bon enfant. Chacun effectue les gestes augustes du vendangeur malgré les attaques intempestives des moustiques. Les deux vignerons procèdent à une vinification à la parcelle. Tout le raisin rentré ce jour-là est réservé dans une cuve spécifique avec le nom cadastral de la parcelle. « Le chenin est un ancien cépage rétais que nous avons replanté sur deux hectares, il est présent dans l'IGP* vin de pays charentais » commente Simon. Marine renchérit « c'est un cépage polyvalent avec un profil aromatique très concentré ». A l'image du chenin, dont il faut prendre grand soin, tout dans la création du domaine Arica relève des choix singuliers de Marine et Simon pour créer des vins de terroir d'exception. Leurs nectars sont le fruit d'une passion commune et d'un amour réciproque.

Cupidon tire les premières flèches de son arc en 2011, quand Marine débute ses études à l'école Sup Agro de Montpellier. Plutôt qu'une flèche, un ballon de handball visé en pleine lucarne. Car Marine et Simon pratiquent tous les deux ce sport avec assiduité. L'étudiant est lui en deuxième année de la même école. Le bizutage entre eux s'apparente à un coup de foudre marquant le début d'une histoire d'amour.

Cupidon et Bacchus

Leur complicité s'épanouit dans le cadre de leurs études d'agronomie. Marine et Simon ont en commun d'être originaires de familles d'agriculteurs : des céréaliers pour Simon, des maraîchers et éleveurs de chèvres pour Marine. Mais Simon en bon Bourguignon qu'il est, originaire de Nuits-Saint-Georges, a la passion de la vigne. Dans le cadre de ses études, il décide de suivre le cursus spécialisé des Hautes études de la vigne et du vin. Marine lui emboîte le pas.

Elle se mue aussi en guide pour que Simon découvre son île. Le jeune homme a un coup de cœur. Ce bout de terre bercé par l'océan et par le soleil, régi par le flux et le reflux des marées le fascine : « Jamais je n'aurais pensé qu'il y avait autant de vignes sur une île de l'Atlantique ».

En 2013, entre les balades à vélo et les parties de pêche à pied, la petite graine d'un projet commun germe : produire un vin rétais bio en indépendants. Leur projet de vie et leur projet professionnel s'épousent.

Le contenant et le contenu

Une fois diplômés, ils complètent leurs connaissances par une expérience professionnelle significative d'œnologue. En 2017, leur projet est à maturité. L'oncle de Marine les met en contact avec Gilles Brullon. Le vigneron est prêt à une transmission à l'heure de la retraite. Gilles partage des convictions avec eux, il n'est pas insensible à leur ambition de créer des vins bio. Durant l'année 2018, le trio travaille de concert. Lui, leur transmet son expérience du terroir, eux, lui apportent leurs connaissances techniques pour une production en conversion bio.

2019, les voilà plongés dans la grande cuve du domaine Arica. Ils vendangent cinq hectares des cépages transmis : merlot, sauvignon et chardonnay. Sur cinq hectares supplémentaires « de terres saines », ils ont replanté des jeunes ceps, parmi lesquelles le fameux cépage chenin si prometteur, dont la première vendange a lieu en septembre 2020. L'été de la même année, la commercialisation de leur premières 20 000 bouteilles auprès des cavistes et des restaurants rétais est un succès. Fin août, c'est la rupture de stock. Il n'y a plus une goutte de nectar du domaine Arica à déguster.

Il faut dire que Marine et Simon ont aussi soigné le marketing. Un beau flaconnage sérigraphié et un logo épuré participent au succès. Le contenant est à la hauteur du contenu. Forts de leurs convictions écologiques en faveur d'une économie circulaire, le couple a choisi un fabricant de bouteilles sérigraphiées de cognac. Ils partagent la même vision. Lui à la terre et aux vignes, elle aux assemblages et à la communication ou vice versa ? « Nous sommes interchangeable, si l'un de nous deux se casse une jambe, l'autre peut absolument gérer toutes les tâches en autonomie ».

Les jeunes gens parlent à l'unisson. Ils se sont aussi accordés sur le nom de leurs vins. Arica Insula désignait l'archipel des trois îles qui constituent aujourd'hui une seule et même langue de terre. Il est à leur image : simple et efficace. Comme leur logo où l'on devine les rayons du soleil, les vignes et les vagues de l'océan. Finalement, il ne manque qu'un cœur dans ce logo. Car avant toute chose, la création du domaine Arica est le fruit d'une histoire d'amour et de passion.

* IGP : Indication géographique protégée



LOVE, VINEYARDS AND THE OCEAN

V. Valadas

The container and the content

In the early morning mist of late summer, a field of vines in the village of La Couarde is home to a most unusual activity. Since the break of day, fifteen or so people are taking part in the manual grape harvest of a plot of chenin variety vines, on behalf of Marine and Simon. In 2019, the young winegrower couple started their adventure on the Arica estate, with the production of rosé and white organic wines.

As tedious as it appears to be, the task is nevertheless carried out in a pleasant atmosphere. Each person executes the harvester's noble act despite the mosquitoes' unrelenting attacks. The two winegrowers operate according to a technique of plot by plot winemaking. All the grapes brought in that day are preserved in a specific vat which displays the official name of the plot. "This chenin is an age-old Île de Ré variety that we have replanted over two hectares of land, it is part of the 'Vin de Pays Charentais' PGI* label" explains Simon. Marine adds that "this variety is truly versatile with a characteristically concentrated aromatic profile". Mirroring the chenin that requires extensive care, every element in the creation of the Arica estate is the result of Marine and Simon's unique choices to produce outstanding local wines. This nectar is the fruit of a shared passion and love for one another.

Cupid shoots his bow's first arrows in 2011, as Marine starts studying at Montpellier SupAgro, a university dedicated to higher education and research in agriculture, food and environment. Not so much an arrow as a handball ball aimed at the top corner, as Marine and Simon both diligently play this sport. The latter himself is in second year at that same university. Start-of-year initiations between both students are actually a love-at-first-sight situation, bearing the signs of the start of a great love story.

Cupid and Bacchus

Their bond blossoms during their agronomics course. Marine and Simon share the common roots of being from families of farmers: grain producers on Simon's side, and market gardeners and goat farmers on Marine's side. But Simon is also from Burgundy, from the village of Nuits-Saint-Georges, and proudly carries his passion for vineyards. During his time at university, he takes a specialised course for the higher study of vines and wine. Marine follows suit.

She also becomes a guide, allowing Simon to discover her beloved island. The young man is seduced. This piece of land cradled in ocean water and sunlight, ruled by the constant flow of the tides captivates him: "I would never have thought there to be so many vineyards on an island in the Atlantic". In 2013, in between cycle rides and going fishing on low tide, the start of a common project begins to bud: to independently produce an Île de Ré organic wine. Their personal and professional goals slowly blend into one.

Once they graduate, they each carry out a considerable internship as oenologists to add to their existing expertise. In 2017, their project is ready to take flight. Marine's uncle puts them in contact with Gilles Brullon, a winegrower preparing a handover as he retires. Gilles and the couple share many beliefs, and he is moved by their ambition to create organic wines. During 2018, their trio works together hand in glove. He passes on his local wisdom while they bring to the table their expert knowledge for a smooth conversion to organic ways of production.

2019, they have delved headfirst in the Arica estate's vat. The grape varieties that have been handed over to them are harvested over five hectares, with merlot, sauvignon and chardonnay. On an additional five hectares for which they have earned the "terres saines" label for having stopped using pesticides, they have replanted young vine stock amongst which lies the infamous and promising chenin variety, whose first harvest takes place in September 2020. During the summer of that same year, the sale of their first 20 000 bottles in Île de Ré's wine cellars and restaurants is a booming success, so much that they're out of stock at the end of August. Not one drop remains of Arica estate's nectar.

It has to be handed to Marine and Simon, who really polished their marketing strategy. A tasteful silkscreen bottling and a clean design for the logo helped with their success. The container lives up to the content's standards. True to their environmental beliefs in favour of a more circular economy, the couple chose to contract a local silkscreen bottle maker from Cognac. They both share the same outlook on life, should it concern soil and vines for him, blending varieties and communication strategies for her, or vice-versa? "We are interchangeable, if one of us breaks a leg, the other can independently and without fail take over each task".

The young couple speaks in unison. They have also agreed on the name to give their wines. Arica Insula refers to what used to be the archipelago of three small islands that now form their very own spit of land. The name suits them well: it's classic and efficient, just like their logo that depicts the sun's rays, the ocean's waves and vineyards. After all, only a heart is missing in this logo, because the creation of the Arica estate is, first and foremost, the fruit of a passion filled love story.

*PGI: Protected Geographical Indication