



DOMAINE ARICA : LE BONHEUR EST DANS LES VIGNES

Publié le 08/04/2021

Comme le temps passe... Il y a déjà un an que nos papilles ravies découvraient les vins de Marine et Simon du Domaine Arica. D'où notre impatience de savoir ce qu'ils nous réservent cette année.

En un an, ils ont grandi, nos deux jeunes vigneron. Grandi en parcelles avec cinq hectares exploitables supplémentaires, grandi en connaissance de leur vignoble et de la terre rétaise, grandi enfin en expérience à tous les niveaux de la production. Alors aujourd'hui plus encore qu'hier, leur amour de la vigne s'exprime dans leur sourire.

Une 1ère année riche de rencontres

En 2020, il est venu beaucoup de monde au domaine, curieux de découvrir les fruits savoureux d'un travail acharné effectué dans les règles de l'art. Et du côté des cavistes et restaurateurs, l'accueil a aussi été bienveillant et unanime. « *Une heureuse surprise* » pour Marine et Simon qui ont écoulé les vingt mille bouteilles de leur première cuvée avant la fin de la saison. Dès la fin juin, leur Arica blanc était en rupture de stock et ils ont dû rationner les clients sur l'Arica rosé pour tenir jusque fin septembre. Quant à la petite production des deux vins parceliaires (Four à Chaux et Les Salines), elle a fondu comme neige au soleil. Dernier succès enfin, celui des ateliers d'initiation à l'oenologie où les amateurs ont pu découvrir par petits groupes le secret des arômes, le travail de la vigne et bien sûr les vins du domaine. Des moments de partage que Marine et Simon entendent poursuivre dès que la situation le permettra. Bref, un parcours sans faute sur une première récolte qui avait été amputée de 40% suite à une tempête.

Un grand bond en avant

Marine et Simon sont heureux et ne le cachent pas. Car leur projet est désormais entré dans sa phase originelle. Leur objectif était de dix ha de vignes récoltées, c'est fait, dont cinq hectares de jeunes vignes plantées la première année. « *Elles ont donné des raisins comme il fallait, qualitatifs* », explique Simon, « *un beau résultat avec des équilibres surprenants pour des vignes aussi jeunes* », se félicite-t-il. Il faut dire que le jeune couple y a mis beaucoup de soins et une énergie inlassable. Dans un triangle allant de La Couarde à Saint-Martin en passant par Le Bois, ces quatre nouvelles parcelles ont permis un travail en cave intéressant

et changé la physionomie des vins du Domaine Arica avec un élargissement de la gamme et le retour d'un cépage disparu de l'Île de Ré, le Chenin.



Dans la jolie bouteille qui signe le Domaine Arica, Moulin Neuf renoue avec un cépage disparu sur l'Île de Ré

Des vendanges collaboratives

Ils le voulaient et ils l'ont fait. Par ailleurs férus de handball (quand ils ne sont pas vigneron), Marine et Simon ont mobilisé les adhérents du club de hand du Bois-Plage avec un objectif : vendanger à la main ce fameux Chenin.

Une collaboration gagnante pour tout le monde, renouant avec la tradition de vendanges festives produisant de belles grappes entières et pressées comme telles. Une expérience joyeuse que Marine et Simon ont bien l'intention de renouveler.

Et de belles nouveautés

Riches de leur Chenin, Marine et Simon ont travaillé de nouveaux assemblages sur l'Arica blanc désormais composé à 75% de Chardonnay et à 25% de Chenin. « C'est ce que nous voulions faire », précise Marine. Ils ont également changé de méthode sur l'Arica rosé, optant résolument pour le savoir-faire provençal en la matière et un 100% merlot.

Véritables chercheurs en vin, les deux vigneron ont aussi fait un essai sur un rouge gourmand et léger « issu d'une très courte macération pour en extraire la couleur et tout le fruit », explique Simon. Une petite production de deux mille bouteilles et un nom « Grande Marée » pour une raison simple : un travail volontaire de la vigne lors de grands coefficients de marée.

Quant au Chenin, il en résulte bien sûr un vin parcellaire nommé « Moulin Neuf ». Il vient s'ajouter aux deux autres (Les Salines et Four à Chaux) et devrait séduire les connaisseurs. Avec leurs cinquante mille bouteilles, Marine et Simon ont de quoi voir venir et pensent déjà à la prochaine récolte. « Car la vigne ne s'arrête jamais », sourit Marine. Leur programme : travailler toujours, sur leurs vignes et leurs vins, mais aussi commercialement. La belle aventure continue et l'avenir s'annonce déjà prometteur. Car n'oublions pas que le Millésime 2021 sera bio !