

Viticulture

Le domaine Arica arrive à maturité

Le millésime 2020 des vignerons indépendants Marine Houttemonne et Simon Pitoizet est d'ores et déjà disponible.



Marine Houttemonne et Simon Pitoizet sont vignerons indépendants en conversion vers l'agriculture biologique. © S.B.

Les 27 et 28 avril 2020, Marine Houttemonne et Simon Pitoizet mettaient en bouteille leur premier millésime, avec un mois de décalage à cause de la crise sanitaire. Un an plus tard, celles du millésime 2020 sont déjà disponibles au domaine Arica de La Couarde-sur-Mer. Entre-temps, si le domaine a déjà grandi, une chose n'a pas changé : les deux vignerons indépendants ont toujours le sourire aux lèvres.

« Malgré la crise sanitaire, nous avons fait une super saison 2020 », souligne Simon Pitoizet. Il salue le bon accueil des restaurateurs locaux, l'engouement des particuliers au point de devoir limiter la quantité de bouteilles achetées mi-juillet et d'être en rupture de stock fin août ! Mais plus que les 20 000 bouteilles écoulées, c'est le sentiment d'avoir réussi à véhiculer un message qui satisfait le viticulteur en conversion vers l'agriculture biologique. « Des clients sont venus nous ramener des bouteilles. Nous leur avons expliqué que nous recyclons les cartons mais pas le verre, aucune filière de consigne n'existant en France. Mais cela montre que les gens sont sensibles à notre approche », estime-t-il.

De cinq à dix hectares de vignes

Ces échanges, les deux vignerons les ont notamment durant les 4 h 30 qu'ils passent sept jours sur sept à l'accueil du chai. Début avril, pour le week-end de Pâques, de nombreux clients sont déjà venus retirer leurs nectars. Avec la récolte de cinq hectares de jeunes vignes en plus des cinq déjà vendangés en

2019, ainsi qu'une meilleure météo, ce sont 50 000 bouteilles qui sont disponibles.

Les nouveautés ne s'arrêtent pas à ce doublement de la production. « Les méthodes de vinification ont évolué, notamment pour le rosé qui a désormais un côté provençal, très frais », annonce Simon Pitoizet. Il évoque également un nouveau parcellaire : le Moulin neuf. « C'est un 100 % chenin, vendangé à la main, avance-t-il. Ce cépage historiquement présent sur l'île de Ré avait été abandonné dans les années 1970. Il est très compliqué à travailler, sensible aux maladies et ne supporte pas les gros rendements mais a un style bien à lui, très droit, avec beaucoup de longueur. » L'Arica blanc est, lui, composé à 75 % de chardonnay et 25 % de chenin.

Un vin rouge « des copains »

Autre nouveauté : le domaine Arica s'est lancé dans le vin rouge. « Agronomiquement, pour nous, c'était presque un non-sens d'en faire sur l'île de Ré. Mais face à la forte demande, nous avons décidé d'essayer... et nous avons réussi en nous amusant », assure Simon Pitoizet. Il décrit une macération courte, de 36 heures (contre deux à trois semaines d'habitude) pour extraire le fruit mais pas la structure. « C'est un vin des copains, hyper frais », décrit-il. Avis aux amateurs, il va falloir faire vite pour obtenir l'une des 2 000 bouteilles disponibles seulement au caveau ! ▢

Samuel Bleynie

Domaine Arica : chemin du Moulin Neuf à La Couarde-sur-Mer. Ouvert tous les jours de 11 à 13 heures et de 17 à 19 heures. Informations : www.domainearica.com.