



DOMAINE ARICA : L'ESPRIT DES VENDANGES

Publié le 18/10/2021

Dimanche 19 septembre. Du côté du Four à Chaux, des silhouettes penchées dans les vignes, de la musique, des rires. Pour le Domaine Arica, c'est le premier jour des vendanges

Vert sur fond bleu. Une météo sublime magnifie le vignoble rétais. Cachées sous les larges feuilles d'un vert éclatant nuancé du brun de l'automne, de belles grappes d'un rouge presque noir attendent d'être cueillies.

Vendange à la main

Pour Marine Houttemonne et Simon Pitoizet, cette matinée de vendange manuelle est déjà une tradition. Pour la qualité du vin autant que pour l'ambiance conviviale qui règne dans les rangs serrés des vignes où une joyeuse équipe s'active sous un soleil déjà chaud, alors qu'il y a quelques jours, la pluie tombait drue.

La météo, angoisse du vigneron... Marine avoue avoir regardé le ciel. « *Déjà, on commence dix jours plus tard que l'année dernière* », explique la jeune femme. En cause évidemment, l'ensoleillement médiocre de début août, les températures basses et la pluie.

Réunie au petit matin (7h), l'équipe de vendangeurs d'un jour a attendu un peu avant de rejoindre la parcelle, le temps que s'évacue l'humidité nocturne. « *Nous avons pris un long café* », sourit Marine.

Le rosé de l'année prochaine

« *Le merlot est prêt* » poursuit la jeune femme désignant les quatorze rangs de la parcelle qui sera vendangée au jour d'hui. Les belles grappes qui s'amoncellent dans les hottes se transformeront en ce délicieux rosé que nous avons bu tout l'été, devenu quasi introuvable.

Une rupture de stock confirmée par Marine : « L'année dernière nous faisons les vendanges et simultanément nous recevions des clients au domaine. Cette année nous n'avons plus rien alors nous avons fermé ». Une fermeture anticipée qui facilite l'organisation des deux jeunes vigneron.

L'esprit de famille

Dans les rangs, tout le monde est au travail. Accroupis devant les ceps, les uns coupent délicatement les grappes tandis que d'autres les acheminent jusqu'à la benne qui attend au bout des rangs, et repartira au domaine une fois pleine.

Qui sont les vendangeurs ? Des amis et même des clients venus pour l'occasion, sans oublier des membres du Ré Handball Club, selon un partenariat déjà initié l'année dernière et qui profite à tous : des bras pour Simon et Marine et des sous pour l'association, le salaire journalier des membres lui étant reversée, avec leur accord bien sûr.

Après l'effort, le déjeuner

Plus tard, nous retrouvons l'équipe au domaine. Le raisin ne doit pas attendre. Aussitôt cueilli, il est pressé et transféré dans les cuves. Plusieurs manipulations délicates accompagnent ces étapes, dont le maintien des températures.

Après avoir fait des allers et retours dans les vignes une hotte sur le dos, le Président du Ré Handball Club Damien Bouchet ne boude pas son plaisir en activant le levier faisant tomber le raisin de la benne au pressoir. D'autres goûtent le jus tout frais. Marine et Simon veillent. Dans le jardin, une paëlla géante attend.

Marine et Simon estiment à environ 4 500, le nombre de bouteilles qui émanera de cette matinée de vendanges dominicales, loin d'être terminées. Environ quinze jours de récolte les attendent, parcelle par parcelle. Mais ils font ça avec bonheur.

Nous repartons le sourire aux lèvres. Le sens du collectif, l'amitié et le plaisir de participer à l'élaboration du vin, c'est contagieux. Même quand on n'a rien fait !

Pauline Leriche Rouard