

# Le domaine Arica s'enracine

*Le troisième millésime de Marine Houttemonne et de Simon Pitoizet, vignerons indépendants, commence à s'écouler à La Couarde-sur-Mer.*



*Les vignerons ont aménagé un espace de dégustation devant leur hangar à La Couarde. © S.B.*

**L**es années passent, déjà quatre depuis leur installation sur l'île de Ré, mais Marine Houttemonne et Simon Pitoizet prennent toujours autant le temps de s'arrêter et discuter à leur comptoir. Prendre le temps, comme la vigne, et particulièrement cette année pour le troisième millésime.

« Ça a été une année très lente », analyse Simon. La faute à des conditions climatiques plutôt mitigées et fraîches durant l'été 2021, avec de belles chaleurs seulement à partir de la mi-août. « Heureusement, on a eu un beau mois de septembre et les raisins ont pu rester à la vigne mais ça a nécessité un suivi particulier de chaque parcelle », reprend-il. Résultat: des vendanges décalées entre la fin septembre et la mi-octobre et une vinification jusqu'à fin janvier pour les vignerons indépendants.

Millésime « de patience », donc, mais « abouti » avec toujours six choix dans la gamme. « La vigne commence à bien répondre. On connaît mieux notre outil de production, on poursuit nos travaux sur le terrain, on gagne en précision et ça se ressent sur l'équilibre », estime Simon. « Il y a de bonnes longueurs

*en bouche, une acidité présente mais maîtrisée, un alcool à maturité »,* complète Marine.

## 75 000 bouteilles

Les habitués retrouvent donc avec plaisir les six vins de la gamme: trois (blancs) parcellaires et trois (un blanc, un rosé et un rouge) de la gamme Arica. « On a un peu plus de rouge car la cuvée test de l'an dernier a bien marché, on l'a donc ouverte aux professionnels, mais ça reste une petite proportion », avance Simon. « On est sur une île plate, sans grandes chaleurs, avec une gastronomie centrée sur les produits de la mer: ce ne serait pas logique d'avoir trop de rouge », ajoute Marine.

Au total, 75 000 bouteilles sont disponibles à la vente cette année (contre 54 000 l'an dernier, l'ensemble du domaine étant désormais en production). Toutes certifiées « bio » et non plus « en conversion biologique » comme avant. « Nous n'avons rien changé à notre manière de faire, c'est juste qu'il faut trois ans de « conversion » pour obtenir le label bio », assure Simon, qui estime que cela donne désormais davantage de « lisibilité » à leurs produits.

Autres nouveautés: des caisses bois sur-mesure en option et un nouveau Jéroboan de trois litres. Un format festif qui était très demandé... « Les gens ont besoin de ça, ça fait bien sûr une table de mariage. Mais ce n'est pas une taille standard, il a fallu qu'on négocie avec notre fournisseur pour qu'il bloque spécialement une chaîne de production », avance Marine. Édition limitée à 60 bouteilles... dont la moitié a déjà été vendue!

## Deux employés en CDI

Pour accompagner l'augmentation des volumes (la totalité des 11 hectares sont désormais en production, dont 1,3 de Merlot plantés récemment pour répondre à la demande en rosé), le duo a embauché en octobre deux CDI (contrats à durée indéterminée). « Ludovic est plutôt dans la mécanique, l'entretien du domaine. Thierry, qui a des compétences de sommelier, aide pour les taches à la main, au contact client également. Ça reste familial », assurent Marine et Simon, qui tiennent à pouvoir eux aussi travailler dans les vignes et échanger avec les acheteurs.

Investissement humain, investissement matériel également avec de nouvelles cuves et barriques. Sans oublier le projet de chai à Loix qui pourrait accélérer puisque le conseil municipal de la commune a approuvé la cession d'une parcelle en zone agricole aux vignerons indépendants. En attendant d'y déménager, Simon et Marine ont aménagé une terrasse devant leur bar à vin éphémère de La Couarde. L'occasion de déguster un verre de vin en profitant du calme alentour. ■

**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](http://www.domainearica.com).