



DOMAINE ARICA : LE TEMPS DE LA CONFIRMATION

Publié le 11/05/2022

Millésime 2021, plantations, nouveautés, projets... Au Domaine Arica, l'année 2022 est pleine de promesses. Rencontre ensoleillée...

Nous les avons suivis dans les rangées de vignes à l'orée de l'automne, lors des vendanges manuelles de l'une de leurs parcelles, nous les retrouvons au domaine au printemps. Pendant l'hiver, Marie et Simon ont, comme à leur habitude, travaillé. « *Nous avons quand même pris une semaine de vacances* », sourit Simon, « *la première depuis 2017!* ».

2021, des vendanges importantes

2021 était la troisième année de production, une étape de confirmation qui signe également le premier millésime certifié Bio. « *Cela représente la concrétisation de la démarche et de tous nos efforts* » se réjouit Marine. « *Même si cela ne change rien à notre méthode de travail, qui est la même depuis l'origine* », enchaîne Simon reconnaissant toutefois que le petit tampon discrètement apposé sur leurs bouteilles apporte « *une meilleure lisibilité au consommateur* ».

Pour un millésime de « patience »

La météo capricieuse de l'été 2021 a entraîné un millésime tardif. « *Il fallait maintenir les raisins. Heureusement le beau mois de septembre nous a permis de les récolter à maturité* », explique Simon.

Trois nouvelles cuves et treize nouveaux fûts ont permis aux deux jeunes vignerons de travailler selon leurs exigences. « *Nous voulons être de plus en plus précis* », résume Marine pour évoquer une vinification qui s'est bien déroulée.

Mise en bouteille et plantations avec la lune

Venant d'eux, cela ne nous étonne pas. Attachés à la tradition et au « *bon sens paysan* », Marine et Simon travaillent avec le calendrier lunaire. « *Lune croissante et jours Fruits au plus haut pour la mise en bouteille, lune décroissante et descendante pour la plantation des vignes. Et pour semer, c'est le contraire* » m'expliquent-ils en souriant. Et si rien n'est scientifiquement prouvé, peu importe, ce folklore des cuvées a pour eux du sens.

Aussi ces règles ont-elles présidé à la mise en bouteille comme aux nouvelles plantations, situées dans le secteur de la cuvée « Les Salines ». Deux nouvelles parcelles y sont consacrées au Merlot pour le rosé. « *Le rosé est un vin plaisir et l'année dernière nous en avons tellement manqué* », rappelle Simon. Le résultat du Millésime 2021 ? 75 000 bouteilles. Une belle progression par rapport à 2020, première année de production, qui en comptait 54 000. Et pour Simon, le signe d'une « *croissance homogène* ».

De belles nouveautés

Si Marine et Simon proposent toujours six cuvées, les vins Arica Blanc, rouge et rosé mais aussi « Four à chaux », « Les Salines » et « Moulin neuf », trois blancs issus de parcelles spécifiques, les nouveautés sont du côté des contenants. Après le magnum, c'est au tour du Jéroboam de faire son apparition au domaine. Proposé en blanc et rosé, sa magnifique bouteille sera idéale aux soirées festives. Nouveautés aussi du côté de caisses en bois, venant de la caisserie bourguignonne qui fournit Romanée-Conti. Quant à celles pour Magnum, elles sont en bois français, fabriquées à la main et pyrogravées.

Et n'oublions pas ces petits objets indispensables marqués au nom du domaine. Avec tire-bouchon, drop stop et verres, Marine et Simon cultivent résolument l'esprit de marque.

Un bar à vin éphémère

De leurs clients fidèles aux estivants de passage, tous apprécieront le Domaine Arica côté terrasse, sur laquelle Marine et Simon ont posé tables basses et fauteuils dans un esprit salon de jardin. Dans le calme d'un environnement ayant le ciel pour horizon, le lieu s'avère idéal pour savourer les vins Arica in situ, à quelques mètres des cuves et jusqu'au « *derniers rayons du soleil* », précise Marine.

Pour accompagner la dégustation des vins, des planches apéritives en bois sur lesquelles se mêlent subtilement saveurs rétaises et bourguignonnes : saucisse sèche de Loix, rillettes de maquereau couardaises, comté boitais et fromage de chèvre d'Aigrefeuille d'Aunis, mais aussi jambon persillé de Nuits-Saint-Georges et Epoisse de Brochon... voilà, nous vous avons (presque) cité toute la carte !

Des sources de satisfaction, Marine et Simon en ont d'autres. Au présent, ils sont heureux d'avoir pu recruter deux salariés en CDI, « deux Rétais », précisent-ils en chœur, investis aujourd'hui dans le travail de la vigne à leurs côtés.

Au futur, c'est un beau projet qui leur sourit. Après moult obstacles et péripéties, Marine et Simon peuvent enfin regarder du côté de Loix, village d'origine de Marine, où ils avaient initialement prévu de s'installer. La cession d'une parcelle de 3 039 m² aux deux jeunes vignerons a été validée au dernier conseil municipal. Comment vont-ils s'organiser entre Loix et La Couarde ? S'il est un peu tôt encore pour eux d'en parler, nul doute que cette évolution occupera leur prochain hiver. Et nous donnera une belle occasion de les revoir pour tout savoir !

Domaine Arica – 06 88 29 94 55 et sur www.domainearica.com

Chem. Le Moulin Neuf à La Couarde

Ouvert tous les jours de 10h30 à 13h et de 16h30 à 19h30

Le Domaine Arica propose également des ateliers d'oenologie, des visites du domaine accompagnées de dégustation et des réceptions pour groupes.

Pauline Leriche Rouard