

# Vendanges sur l'île de Ré : un chenin blanc pavé de belles intentions



Publié le 11/09/2022

Les vendangeurs du Domaine Arica ont récolté à la main une parcelle de chenin blanc, cépage réintroduit sur Ré par Marine Houttemonne et Simon Pitoizet. Ces handballeurs offrent leur paie au Ré Handball Club pour la troisième vendange consécutive

Courte nuit des vendangeurs. « Une heure de sommeil », sourit, en bout de rang, Mickaël Charles, hotte sur le dos. Les volontaires qui jouent du sécateur dans la parcelle ont une bonne excuse au coup de pompe qui commence à les rattraper en cette fin de matinée du dimanche 11 septembre : la veille au soir, Damien Bouchet, alias « Boubou », les a conviés chez lui « à un moment de cohésion ». Un match à domicile en somme, chez le président du Ré Handball Club. Mickaël y participait assidûment, il est le gardien de but de l'équipe.

Ce 11 septembre, une petite moitié des effectifs de l'association sportive vendange à la main la parcelle de Marine Houttemonne et Simon Pitoizet, entre Saint-Martin-de-Ré et La Couarde. Les deux exploitants sont aussi handballeurs. Mais ils sont avant tout les créateurs du domaine Arica, toute jeune adresse indépendante arrivée sur le terroir rétais avec une première récolte en 2019. 75 000 fioles en bio chaque année, des blancs, un rosé, un rouge.



Les vigneron(nes) Marine Houttemonne et Simon Pitoizet (à gauche et à droite) et le président du club de handball, Damien Bouchet.

Le duo s'est formé durant les études œnologiques à l'École agronomique de Montpellier. En 2010, Marine la Rétaise fait découvrir son terroir à Simon, Bourguignon de Nuits-Saint-Georges. Une analyse agronomique des sols plus loin, ils ouvrent leur propre chai. Leurs cinq premiers hectares de vignes sont ceux d'un retraits qui tire encore les fruits de ceps de 18 à 23 ans, en pleine maturité. Les six autres, ils les plantent.

## Pour le budget du club

« Lorsque le Covid a mis un coup d'arrêt aux brocantes et moules frites parties qu'organisait le club pour se financer, nous avons eu cette idée de proposer une vendange à la main aux copains », raconte Simon Pitoizet. La paie des vendangeurs est remise au trésorier du Ré Handball Club. Près de 1 300 euros au total abondent ainsi le budget annuel de l'association.

« Cette vendange, c'est cool ! Elle permet de se retrouver tous ensemble avec les coéquipiers et d'en profiter pour faire une sorte de journée de cohésion »

Un bel assemblage de l'amitié sportive et de l'élan collectif, pour cueillir les premiers fruits d'une saison dont le coup d'envoi sera donné dans quelques jours à Mérignac, autre club évoluant en Honneur régionale. « C'est ça l'univers du vin : partager, profiter de moments humains », résume Simon.



*Ce dimanche 11 septembre, ils et elles sont une quarantaine à vendanger pour l'amitié et les finances du club.*

## Le chenin blanc de La Borne

Autour, les coups de fusil mats tirés par les chasseurs en liberté cernent la petite parcelle de La Borne, un hectare planté il y a trois ans. « Elle est récoltée pour la première fois », ajoute le vigneron. La seule vigne en chenin blanc de Ré. Même s'il n'est pas le plus productif des cépages, « il fait sens dans l'histoire du terroir rétais d'où il a disparu », racontent ceux qui sont très heureux de le réintroduire. C'est important pour le duo, bien décidé à tracer le sillon de valeurs enracinées.

Dans les rangs, accroupis au pied des ramures ou sous tendus par la charge de la hotte, les joueurs sont vendangeurs. Comme Eugène David, l'arrière, ou Erwan Catho, nouvelle recrue de Saint-Xandre, au sécateur. Tandis que Marie Couillaud, seule représentante de l'équipe féminine, est postée à la réception des remorques. Convoqués à 7 heures à l'exploitation, ils ont pénétré les rangs peu avant 8 heures, après un copieux petit-déjeuner. En milieu de matinée, le travail était déjà bien avancé, de bon augure alors que le soleil commençait à doré l'atmosphère.

C'est la troisième vendange du domaine avec les handballeurs, une parcelle leur est réservée chaque année. Une paella géante récompensera l'effort matinal. Le gardien Mickaël Charles avait déclaré forfait l'an dernier, avec une bonne excuse sur la feuille de match : « j'étais en stage d'arbitrage », précise-t-il. Il dit tout son plaisir de retrouver le groupe et la vigne cette saison : « Cette vendange, c'est cool ! Elle permet de se retrouver tous ensemble avec les coéquipiers et d'en profiter pour faire une sorte de journée de cohésion. » Et tant pis si le sommeil manque.



*Le domaine Arica réintroduit le chenin blanc sur l'Île de Ré.*

## **Le domaine d'Arica**

Planté dans le décor de la viticulture rétaise depuis une première vendange en 2019, le domaine tire son nom de l'archipel Arica insula, la dénomination de Ré aux temps anciens où trois îles formaient cet archipel. « Notre projet a été reçu avec bienveillance sur l'île, raconte Simon Pitoizet, beaucoup de restaurateurs nous ont mis en avant. »

Avec 75 000 bouteilles par an, la production est celle d'une petite exploitation, mais elle s'écoule vite (« plus que 500 bouteilles sur le millésime 2021 ») et à « 95 % sur l'île. Quand on franchit le pont, on dit qu'on exporte », s'amuse le vigneron qui, parmi ses clients à l'export, compte les tables des deux frères Coutanceau, Christopher, le triple étoilé Michelin, et Grégory, propriétaire entre autres des Flots à La Rochelle et du restaurant du Quai aux Vivres à Rochefort.

Par Philippe Baroux - [p.baroux@sudouest.fr](mailto:p.baroux@sudouest.fr)