

Le Domaine Arica prend racine à Loix

Marine Houttemonne et Simon Pitoizet, vignerons indépendants, disposeront d'un nouvel outil de production, l'été prochain.



« C'est un projet qu'on porte avec courage et ambitions. » Simon Pitoizet et Marine Houttemonne, vignerons indépendants, sur le chantier de leur futur outil de production à Loix. © E.L.

Leur installation, en 2018, était prévue avec un outil de production neuf. « Faire son propre vin sur l'île, en tant qu'indépendant, c'était une activité nouvelle », relève Simon Pitoizet.

À défaut d'avoir pu trouver une cave à réaménager ou un terrain disponible dans l'immédiat, c'est auprès de Gilles Brullon, à La Couarde, que le vigneron et sa compagne ont pris leur envol au sein du domaine Arica.

« Gilles, à qui nous avons racheté les vignes, nous a accueillis dans son hangar que nous avons aménagé en cave (le viticulteur vendangeait pour la coopérative située au Bois-Plage, Ndlr). Cela nous a permis de démarrer à moindres frais, de consolider l'entreprise », avance Marine Houttemonne. Depuis juillet, le jeune couple est lancé dans l'écriture d'un nouveau chapitre.

À l'entrée de Loix, en pleine zone agricole, avec les chevaux et les oliviers pour voisins, le projet de Simon et Marine – confié aux agences Architem (architecture) et Arézi (maîtrise d'œuvre) à Sainte-

Marie – prend forme. Les vignerons évoquent des discussions avec la municipalité entamées dès 2016. « On a senti une commune soucieuse de préserver une part d'agriculture sur le territoire, avec un volet durable, et de maintenir la dynamique entrepreneuriale », indique Simon. Le choix de Loix s'explique, aussi, par l'ancrage familial de Marine sur le village presqu'île. « C'est un lieu à part, avec une âme. On s'y sent vraiment bien avec la volonté de s'inscrire dans l'avenir », confie la jeune femme.

Des contraintes à respecter

Travailler la vigne demande beaucoup de patience. Monter un projet comme le leur aussi. « Site classé, plan de prévention des risques naturels (PPRN)... On a eu beaucoup d'échanges avec les services de l'État », admet Simon. « Les plans ont un peu bougé », sourit Marine. Mais, pas leur degré de motivation. « C'est un projet qu'on porte avec courage et ambitions », assure-t-elle.

Sur cette parcelle de 3 039 m² acquise au cours de l'été, un chai de 500 m² sortira prochainement de

terre. Un auvent agricole, ouvert, est également prévu. Pour l'instant, ce sont de gros tas de cailloux qui occupent le site. Pour coller aux contraintes du PPRN, il convient de prendre un peu de hauteur. Une zone refuge devra également être créée. « Les ouvertures seront protégées par des batardeaux. C'est une obligation. Cela peut sembler contraignant, mais c'est indispensable pour protéger les structures », note Simon.

Un lieu dédié au vin et à son histoire

À l'image de travail et de leurs produits, leur outil sera respectueux de l'environnement. « Dans sa construction comme dans sa gestion, avec des isolants naturels performants, du bardage bois... Nous tenions à être en harmonie avec la nature », explique Marine. Le domaine Arica conservera un pied à La Couarde, pour l'accueil du public la saison prochaine, mais aussi par la suite pour du stockage de matériel.

Avec ce nouvel outil de production, le couple de vignerons indépendants pourra naturellement regarder plus loin. Dans la production, pour atteindre l'objectif initial des 13 à 14 hectares de vignes (11 à ce jour) et les 100 000 cols annuels. Mais aussi dans les activités complémentaires: ateliers, visites, bar à vin. « Des choses que l'on propose déjà, mais que nous pourrions maintenir toute l'année », précise Marine. La livraison de ce bel écrin, chiffré à plus d'un million d'euros, est attendue avant l'été. « L'objectif étant de pouvoir réaliser nos prochaines vendanges ici », annonce Simon. ■

Emmanuel Legas