

Charente-Maritime : les vins de l'été du domaine rétais Arica s'élaborent en hiver

Lecture 3 min

[Accueil](#) [Vin](#)



Marine Houttemonne et Simon Pitoizet écrivent en ce moment même dans leur chai rétais la partition de leurs vins de l'été. © Crédit photo : Romuald Augé / » Sud Ouest »

Par Philippe Baroux - p.baroux@sudouest.fr

Publié le 15/02/2023 à 12h02

Mis à jour le 15/02/2023 à 18h14

Nous les avons laissés en septembre dernier après la vendange au bout d'un rang de vigne. À La Couarde-sur-Mer cet hiver, les vignerons Marine Houttemonne et Simon Pitoizet préparent la cuvée 2022 du domaine Arica, avant de voir en plus grand dans un nouveau chai, à la rentrée prochaine

Faligonde, Poirière, Borne, Charbonnière... La douce musique des noms des parcelles de vignes égrène la promesse des saveurs de l'été prochain : les arômes des vins blancs, rosés et rouges que le Domaine Arica mettra en bouteille dans un mois. La partition d'une cuvée 2022 que les vignerons

Marine Houttemonne et Simon Pitoizet écrivent en ce moment même dans leur chai, à La Couarde-sur-Mer.

En septembre dernier, nous avons laissé ces jeunes exploitants au bout d'un rang de vignes, dans la fièvre mêlée de joie d'une vendange à la main confiée à leurs copains du Ré Handball club, pour remplir la caisse de l'association sportive. Une jeunesse volontaire et inventive tirant les fruits d'une vigne tout juste plantée de chenin, un cépage de blanc réintroduit dans l'île de Ré par ce couple de vigneron non moins créatifs.



Trois des vins blancs du domaine sont des vins parcellaires, produits à partir de cépages non assemblés, une singularité sur l'île de Ré.

Romuald Augé / » Sud Ouest »

Revoici donc Marine Houttemonne et Simon Pitoizet dans leur chai. Sa large porte est ouverte sur un ciel pur où s'annonce, braillard, un vol de bernaches. Les oies crient leur imminent retour vers la Sibérie et l'annonce du printemps. Pour les vigneron, ce sera le moment de l'embouteillage, dix jours intenses au mois de mars, pour une prévision de 70 000 fioles. Certes moins que les 80 000 espérées, mais mieux que ce que les aléas climatiques laissaient augurer. « En 2022, il y a d'abord eu cette nuit d'avril où un gel - rare sur l'île - a abîmé nos parcelles de chardonnay, les plus

avancées de nos cépages. Et puis, un été chaud, sec, où la vigne a manqué d'eau », détaille Marine Houttemonne. Les grains étaient exsangues lorsque le bonheur de deux ondées consécutives a abattu près de 30 mm d'eau, juste au seuil de la récolte, laissant à chenin, chardonnay et merlot le temps de bomber le torse. « Au final, le bilan de cette vendange a été positif, la cuvée sera équilibrée », prédit Simon Pitoizet.

Vins parcelaires ou assemblés

Quatorze cuves thermorégulées alignent le lustre de leur inox dans le hangar. Derrière un épais rideau de plastique, 40 fûts blonds alignent leurs lames de chêne des Vosges et de l'Allier. Le froid qui s'engouffre mord de doux effluves d'alcool, avalant au passage la vigueur de relents taniques. Du sommet d'une barrique, Simon Pitoizet prélève d'une fine pipette le nectar qui remplit le fond d'un verre. D'abord l'œil qui observe le liquide « gras » sur la paroi, puis le nez qui respire une histoire, enfin, la bouche qui raconte celle de ce blanc tendu dont les notes d'agrumes s'écrasent sur une fleur iodée. C'est la cuvée Saline. Elle tire son nom de cette parcelle plantée en chardonnay, face à la mer. Avec le Four à Chaux et le Moulin-Neuf, elle est l'un des trois vins blancs travaillés en parcelaire, dont les fruits et les jus ne sont jamais mélangés ni assemblés. C'est une signature du domaine Arica, unique sur l'île de Ré, réalisée à la manière des récoltants bourguignons, le terroir dont Simon Pitoizet est originaire. Une philosophie facilitée par la dimension restreinte du domaine, dix hectares, dont il est plus simple d'isoler les vendanges de chaque parcelle que dans une plus grande exploitation.