



GARDER UNE  
EMPREINTE LOCALE,  
SANS VERSER  
DANS LE CLICHÉ



MARINE HOUTTEMONNE &amp; SIMON PITOIZET

# La Vie en ROSÉ

Ingénieur agronome et œnologue, Marine et Simon se sont rencontrés en 2010 sur les bancs de leur école montpelliéraine. La première est originaire du village de Loix et le second est bourguignon. L'appel de l'Île de Ré fut le plus séduisant pour faire sortir de terre leur domaine viticole : Arica.

**Ambre Blanes**

Après avoir fait du vin pour plusieurs domaines et châteaux différents, le couple à la fibre entrepreneuriale eut envie de s'installer pour cultiver le sien. Quand Marine eut vent d'une opportunité à La-Couarde-sur-Mer, ils n'ont pas hésité trop longtemps. La jeune femme a toujours su qu'elle voudrait vivre ici étant adulte. Pour elle, c'est important de revenir à ses racines. Elle souligne que « *c'est parce que les paysages de l'île de Ré sont cultivés qu'ils sont si beaux alors que l'île pourrait céder au tourisme en son entier* ».

## 10 hectares de bio

Marine et Simon se sont donc rendus sur l'Île en 2016, rejoindre Gilles, le propriétaire en place aux côtés duquel Marine s'est formée pendant un an tandis que Simon travaillait comme technico-commercial dans la tonnellerie. Dès leur arrivée, ils ont fait savoir leur volonté de faire passer au bio les 10 hectares : ils ont donc enlevé les herbicides. La reprise officielle du domaine a eu lieu après les vendanges en novembre 2018. Marine retrace la belle histoire du nom Arica : « *nous ne souhaitions pas prendre nos noms de*

*famille mais garder une empreinte locale, sans verser dans le cliché. En consultant de vieilles cartes maritimes du temps où l'île de Ré était encore un archipel de trois îles, l'appellation Arica Insula revenait souvent pour nommer l'archipel et a retenu notre attention* ».

## Le terroir qui s'exprime

Les vigneronnes cultivent du blanc et du rosé. Le vin rouge est absent du domaine afin de rester cohérent avec la gastronomie locale basée autour de la mer. Ils vinifient un peu à la bourguignonne, c'est-à-dire en barrique pour mixer les origines des deux propriétaires. Leur vinification est parcellaire : une parcelle égale une cuve égale un vin – ce qui permet de laisser s'exprimer le terroir de chaque parcelle. Ils ont ainsi pu mettre en bouteille un vin blanc et un vin rosé de plusieurs cépages mais aussi deux vins parcellaires : Four à Chaux et Les Salines. Facilement reconnaissables au logo épuré rappelant leurs outils de travail, l'océan, la terre, le soleil (et au verre opaque pour le vin parcellaire) les 21 000 bouteilles sérigraphiées de la première cuvée Arica seront vendues en 2020 auprès des restaurants, cavistes et épiciers locaux avant de grappiller du territoire alentour. Ils recevront également les particuliers directement dans l'espace dégustation du domaine pour la vente en direct. 🍷

**[www.domainearica.com](http://www.domainearica.com) et sur Facebook**

Marine et Simon sont liés par l'amour et par la passion de la vigne, une passion qu'ils vous feront partager lors d'un atelier initiation à l'œnologie les jeudis soirs.