



Réunion ASPC lundi 28 juin 21 à UNIRE au BOIS PLAGE

Aujourd'hui Stéphane THOMAS nous donne rendez-vous à 10 H sur son Ile, comme il aime tant le dire, à la coopérative des vigneron de l'Ile de RE où il est le responsable en charge de l'œnotourisme.

Pour notre première grande sortie, la pluie est au rendez-vous mais cela n'a pas rebuté une vingtaine de membres d'être présents avec tout le plaisir de nous retrouver.

Stéphane est accompagné d'Emma, et d' Etienne l'œnologue pour la visite.

La coopérative, créée en 1950, est structurée en 4 grands sites : la salle des cuves, le chai de vieillissement, le chai à Pineau, la salle des alambics.

60 adhérents, 35000 hl de production qui se décomposent en 20000 hl pour le cognac et 15 000hl pour le vin, ici le maître mot est la recherche de la qualité.

Des contrats de 8 ans sont proposés aux adhérents pour assurer une stabilité et une continuité.

Les différents terroirs sont exploités au mieux de leur potentiel notamment pour les rendements.

Après les explications détaillées d'Etienne nous passons à la dégustation.

Nous commençons tout d'abord par les vins bio de la gamme « AZURE » dans les 3 couleurs, puis les pineaux « ILHREA » en rosé et en blanc, les cognac fine Island et Ile de RE XO.

Notre coup de cœur va au pineau jeune « ILHREA » blanc.

La visite se termine par une surprise : Nous sommes conviés à un atelier d'huitres avec « HCM » les huitres de Charentes Maritime qui nous équipe d'un tablier, d'une protection pour les mains et d'un couteau dont le manche est en coquilles d'huitres recyclées.

Nous remercions grandement la société UNIRE, et Stéphane pour cette merveilleuse matinée sans oublier HCM /huitrescharentemaritime.com

L'après-midi nous filons au domaine ARICA // www.domainearica.com/le-domaine-arica-ile-de-re
Exploitation de 10 ha entre St MARTIN et La COUARDE, Marine et Simon exploitent la propriété depuis 2018.

Le domaine, en conversion bio. Produit 6 vins.

Les bouteilles claires sont des vins d'assemblages : ARICA BLANC, ROSE et ROUGE.

Les 3 autres bouteilles sont des vinifications parcellaires : Four à Chaux, Moulin Neuf, Les Salines.

Notre coup de cœur va à la cuvée « les Salines »

Merci à Marine et Simon pour cette belle découverte.

Des ateliers de dégustations sont organisés si vous venez sur l'Ile de RE alors n'hésitez pas à réserver.

Yves Zerbib