

## LE DOMAINE EN CHIFFRES

- Production : entre 60 et 150 000 cols/an
- Vente : entre 80 et 100 000 cols/an
- Exploitation : 21 ha (potentiel de 25 ha)
- Employés : 6
- Exportation : 50 % dont le Japon (10 %), le Royaume-Uni et les États-Unis (5 %)
- Grands millésimes : 2014, 2012, 2005



## LA BOURGOGNE ÉTHIQUE ET RESPONSABLE

DOMAINE NAUDIN-FERRAND À MAGNY-LÈS-VILLERS (21)

*Voici un lieu qui s'est engagé pleinement dans le travail de la vigne en lutte raisonnée. Depuis plus de 20 ans, le Domaine Naudin-Ferrand a comme ambition de produire des vins de Bourgogne élégants qui respectent véritablement la nature et les hommes. Le pari est déjà réussi.*

Une histoire qui dure depuis le début du XVI<sup>e</sup> siècle et qui a su évoluer avec son temps est forcément une belle histoire. Mais cela n'exclut en aucun cas les embûches. Lorsque Claire Naudin a repris le domaine en 1994, ce fut loin d'être une évidence. « Mes parents avaient 3 filles et ils avaient prévu de démanteler le domaine. Mais, après la réussite un peu par hasard du concours d'entrée à l'école d'agronomie, mon père m'a demandé de réfléchir à la possibilité de reprendre le domaine (en me mariant à un vigneron). Aujourd'hui, je suis seule à la tête du domaine après avoir travaillé un peu avec mes deux sœurs. »

## UNE GRANDE VARIÉTÉ TECHNIQUE

Curieuse de nature, la vigneronne a passé son enfance dans les vignes et a commencé à mettre le pied à l'étrier dès l'âge de 10 ans. « J'ai toujours apprécié le travail de la vigne. Certes il est répétitif mais il permet à l'esprit de vagabonder librement. Mais c'est un métier difficile et les anciens me l'avaient dit : la vigne ne te doit rien, la nature non plus d'ailleurs. »

Aujourd'hui, le domaine abrite cinq cépages sur près de 21 hectares, ce qui offre une diversité intéressante d'un point de vue

commercial. « Techniquement, elle complique un peu le travail mais le jeu en vaut la chandelle. Il y a également plusieurs méthodes chez moi : vinifications conventionnelles et vinifications sans sulfites ajoutés... J'aime l'idée de comparer des interprétations diverses. » Claire Naudin a également acquis une belle notoriété grâce à son engagement fort et de tous les instants dans l'agriculture raisonnée. « La génération de mon père a découvert les engrais, les désherbants et les produits chimiques. La mienne a découvert l'autre face de la médaille et j'ai considéré que je devais aller vers moins de chimie. Mon corps me le disait et ma tête aussi. Des solutions se sont alors présentées... » Le bio a un coût comme le labour qui nécessite un tracteur dédié et des charrues sophistiquées. Et il prend beaucoup de temps. « Je suis encore à une étape intermédiaire. Nous développons le travail du sol mais utilisons encore des herbicides dans certaines parcelles. Nous pratiquons complètement le bio sur 2 crus. »

La qualité de ses vins est reconnue en France et à l'étranger (au Japon, notamment) et certaines grandes tables gastronomiques et bistrots sont sensibles à son travail. « Récemment, la Maison Lameloise (Chagny), l'Hostellerie du Chapeau rouge (Dijon),

L'Astrance et Septime (Paris) ou encore La Bouitte (St Martin de Belleville) proposent mes vins. » Le Domaine dispose d'une large gamme d'une vingtaine de références en blancs et en rouges qui répond à toutes les attentes. « J'aime, par exemple, Le Clou 34 (blanc), un vin à boire sans réfléchir quand un ami débarque, l'Orchis Masculina (rouge) pour sa délicatesse irrésistible ou encore la Viola Odorata (rouge) pour sa solidité réconfortante. »

D'ici les prochaines années, cette grande passionnée ne manque pas de projets de plantation, notamment dans les appellations actuelles (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune et Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits). « J'ai aussi un rêve : trouver un jour une petite vigne à Chambolle-Musigny ! J'ai déjà un nom (de fleur) pour le vin... »

■ Stéphane Pocardolo

