

Les Racines du Domaine Naudin Ferrand

Claire Naudin a repris le Domaine Naudin Ferrand en 1994 pour y apposer son empreinte. Résolument adepte de la viticulture raisonnée, de la production intégrée, elle refuse la standardisation et préfère une approche artisanale de la viticulture durable, avec un interventionnisme minimal. Ses vins de tradition bourguignonne, vins d'émotion, mais aussi vins d'avenir, prennent en compte le bilan carbone. Femme vigneronne, mère passionnée, elle veut transmettre son patrimoine pour notre plus grand plaisir. Voici l'histoire du Domaine Naudin-Ferrand:

1500...

Nos ancêtres « Naudin » vivent à Nantoux et sont « laboureurs » dans les vignes !

1850 – 3 frères

L'un épouse une femme, le deuxième épouse sa sœur, et le troisième (l'aîné) se retrouve seul, il n'y a pas de 3ème sœur... Il épousera une autre femme qui ne le rendra pas heureux.

A son décès, on découvre qu'il lègue ses vignes à la commune de Magny lès Villers...

40 ans plus tard, un de leurs descendants, Louis Naudin, orphelin, est élevé chez un de ses oncles à Ladoix. On l'initie au commerce des petits cochons et à la viticulture.

Il épouse Amélie Bonnardot, native de Magny lès Villers. Bon commerçant, il gagne bien sa vie et vers 1892 il construit à Magny une belle maison... celle que l'on voit désormais dans notre logo.

En 1896, de cette union naît Henri Naudin père, dans la maison familiale. Comme son père il mène une double activité (les cochons de lait et la viticulture). Pourtant sa préférence va à la vigne...

1922 - Claire et Henri

En 1922, Henri Naudin père épouse Claire Deroye, originaire d'une famille d'agriculteurs dans « la riche plaine de l'Auxois », à une trentaine de kilomètres. Claire découvre la vigne mais est très entreprenante. Elle donnera à son mari l'impulsion pour de nouvelles plantations et des achats de vigne.

Claire aimerait qu'il achète des Cortons, des Aloxe Corton même. Ils en ont les moyens. Mais Henri est effrayé par la distance à parcourir avec le cheval... Il reste sur le village ! Henri n'oublie pas l'histoire familiale... Il décide de racheter une partie des terres cédées à la commune par son ancêtre. Elles sont en friche, mais il sait qu'il en fera quelque chose...

Les bonnes années, il vend son vin jusque dans la Loire (à une clientèle d'avocats et de notaires) sous l'étiquette Henri NAUDIN-DEROYE...

Ils ont 2 filles, Jeanne (qui travaillera toute sa vie dans les vignes) et Marie-Thérèse, qui prendra son envol, puis un fils... Henri !

Claire et Henri (père) sauront transmettre leur passion à ce fils. Henri Naudin fils s'oriente très tôt vers la vigne et le vin. Il n'aime pas l'école, qu'il quitte rapidement, et apprend avec son père. En 1947, âgé de 16 ans, il fait ses premières vinifications avec son père ! Il apprend également, avec des jeunes des Hautes-côtes et de la côte, qui veulent progresser dans leur métier. Petit à petit il achète ses propres vignes, plante ses premières parcelles.

1964 - Liliane et Henri

En 1964 Henri épouse Liliane Ferrand, originaire de Chamboeuf (près de Gevrey Chambertin), et vend son vin sous l'étiquette Henri Naudin-Ferrand. En effet, Henri Naudin père conserve ses propres vignes et sa propre étiquette, et ce jusqu'à sa mort.

Liliane cesse très vite de travailler dans les vignes, pour s'occuper de ses enfants, 3 filles, et pour recevoir la clientèle particulière, qui se développe lentement mais sûrement : le premier « mailing » de Liliane, en 1974, comportait 70 envois manuscrits, de chacun un A4 recto-verso, et Liliane écrit très petit !...

Henri est courageux, et à la fin des années 60, il prévoit de défricher, sortir les cailloux, et planter... de la vigne, en « Bully », sur la terre de ses ancêtres ! Ainsi naît « l'Orchis mascula »..., ou du moins la vigne qui lui donnera le jour, avec la récolte 1998, donc 40 ans plus tard !

1989 - 1990 : Anne, Marie ou Claire ?

Liliane et Henri ont 3 filles : Anne, Marie et Claire... Question : pas d'homme pour reprendre le domaine ???

En 1989, Henri se prépare au démantèlement de son exploitation: «que faire avec 3 filles, dont 2 font des études supérieures» ?

Pourtant en 1990, l'espoir surgit :

Marie vient faire un peu de secrétariat, mais finalement elle repart vers une vie d'artiste!

Anne s'intéresse au domaine et annonce son retour...

Claire va terminer ses études et envisage également de revenir...

1991 - Claire Naudin

Après les vinifications 1991 à Magny (sous la direction de son père), puis un stage de 5 mois en Australie (en 1992), et enfin l'obtention d'un diplôme d'ingénieur agronome, et d'un diplôme national d'œnologie, Claire revient définitivement à Magny en Juin 1992.

1^{er} septembre 1993 : Henri Naudin décide que Claire dirigera dorénavant l'équipe ! Claire découvre brutalement une nouvelle dimension de son métier...

Au 1^{er} Janvier 1994, Claire s'installe officiellement au domaine et devient donc exploitante à part entière. L'EARL Domaine Henri NAUDIN-FERRAND est créée : Claire en est la gérante. 3 mois plus tard, Henri part en retraite.

En 1997 c'est Liliane qui part en retraite.

En 1999 Claire rachète les parts de ses parents et devient seule associée de l'EARL.

Jusqu'en 2008, ça va ça vient. Anne et Marie se cherchent.

Anne travaille sur le domaine entre 1989 et 1992, puis entre 1995 et 2001, puis de Juillet 2006 à Juin 2007.

Marie revient sur le domaine en 2007 : Claire, enceinte de son 3^{ème} enfant, malade, l'appelle au secours...

Elle prend en main la réception de la clientèle particulière, au caveau ou sur les salons, une partie du secrétariat, et elle participe aux travaux des vignes lors des périodes de pointe.

Claire continue à diriger le domaine, tout en ayant 3 fils (en 2002, 2004 et 2007).

Anne a elle 2 fils, et Marie un fils et une fille.

L'avenir semble assuré...

2009 - L'équipe

Claire dirige alors une équipe de 7 permanents :

Chantal : responsable administrative et comptable, chargée également de l'accueil téléphonique et des salons

Marie : chargée de la réception des clients particuliers, des groupes, des salons et de différentes tâches de production (remplissages, travaux des vignes en périodes de pointes...)

Emmanuel : chef de culture et chef d'équipe, il organise le travail de l'équipe technique et supervise l'entretien du vignoble

Gaël : est plus particulièrement chargé de la cuverie pendant les vendanges (réception du raisin, pressurages, encuvages, décuvages, entonnages)

Jean-Louis : membre de notre équipe depuis plus de 20 ans, il est polyvalent

Gaétan : entré en 2008, il continue de se former aux différentes tâches de la production

Mima : tâcheronne, elle gère tout le travail manuel sur environ 3,5 ha de vigne

Liliane et Henri : désormais retraités, ils ne sont pourtant jamais très loin.

Liliane s'occupe très souvent de nos enfants (Marie et Claire) et se charge parfois de la permanence téléphonique du domaine

Henri vient volontiers saluer les clients de passage, et fait très régulièrement le tour de la cave et des vignes.

Il remonte des informations pertinentes... et me fait quotidiennement une petite revue de presse très utile !

2002 / 2007 - Quelques uns nous ont quitté...

Jeanne, la sœur d'Henri, a travaillé toute sa vie sur le domaine, dans les vignes principalement mais également en cave. Durant les temps morts, elle avait un talent de peintre bien particulier qui lui a permis de prendre en main l'entretien des bâtiments ! Décédée en 2002, il ne se passe pas une journée sans que nous n'ayions une pensée pour elle.

René a fait partie de l'équipe pendant plus de 25 ans. Entré tout jeune, il fut le deuxième employé d'Henri. Toujours très habile, il abattait un travail remarquable dans les vignes. Il est décédé en 2003 des suites d'une longue maladie. Très dévoué et d'une gentillesse à toute épreuve, il reste également très présent à ceux qui l'ont connu.

Gaby a travaillé plus de 36 années au domaine, ce qui est tout à fait exceptionnel en viticulture. Très compétent et polyvalent, il fut le premier employé d'Henri, en 1969. D'ailleurs Henri a toujours dit de lui « cet homme aurait pu être à son compte. Il a travaillé pour moi comme il l'aurait fait pour lui-même. Il a fortement contribué à la réussite de mon entreprise ». Il coule aujourd'hui une retraite paisible et bien méritée. Nous lui souhaitons qu'elle dure longtemps !

2013 – Grands départs...

Henri tire sa révérence et Marie quitte le domaine.

Le jour de la Saint-Vincent du village, âgé d'un peu plus de 81 ans, Henri Naudin tire sa révérence, au petit jour. Atteint d'une hydrocéphalie, il a passé sa dernière année à attendre paisiblement son départ, certain d'avoir accompli tout ce qu'il avait à accomplir », et convaincu de savoir l'entreprise en bonnes mains. Pour Claire, comme pour toute l'équipe, c'est un douloureux arrachement, car Henri était omniprésent, même s'il avait lâché les rennes. Longtemps, chacun pensait encore le voir surgir, lorsque la porte de la cave s'ouvrait, poussée par un courant d'air...

Quelques mois plus tard, c'est Marie qui va quitter le domaine.

Venue en 2007 pour « dépanner », elle sera finalement restée 6 ans...

Mais finalement, Marie se rend compte qu'elle ne s'épanouit pas vraiment dans son travail au domaine.

Claire en prend petit à petit conscience et lui propose de « reprendre sa liberté », ce qu'elle accepte avec soulagement mi 2013.

Claire continuera donc seule, avec toutefois Liliane, qui n'est jamais très loin, puisqu'elle habite toujours sur place.

2014-2015 – Julie prend le relais de Chantal

En 2014, Chantal annonce son prochain départ en retraite. Il faut dire qu'elle a commencé à travailler à 17 ans...

En prévision, Julie rejoint donc l'équipe, afin d'avoir le temps de se former.

Après avoir travaillé dans l'hôtellerie-restauration, Julie a en effet souhaité se reconverter, espérant gagner en qualité de vie, via des horaires plus compatibles avec une ville de famille.

Ainsi donc, après 6 mois de formation au CFPPA, Julie vient relever le défi de se familiariser avec la gestion administrative et commerciale d'un domaine viticole.

En Juillet 2015, Chantal part donc en retraite comme prévu, et Julie, très vite adaptée à notre fonctionnement, prend le relais avec brio, mettant sa jeunesse, sa motivation et ses compétences au service du domaine.

A partir de là, Julie est force de proposition, que ce soit dans le domaine de la comptabilité, du commercial ou des échanges douaniers, et ne cesse, depuis, de faire progresser le domaine.

C'est ce que l'on appelle un passage de relais parfaitement réussi !

2017-2021 L'équipe évolue beaucoup...

Après les vendanges 2017, Claire propose à Jean-Louis de quitter le domaine, puisqu'il fait savoir qu'un travail de tâcheron lui correspondrait davantage. L'opération se réalise tout début novembre, et à ce jour, Jean-Louis est effectivement toujours tâcheron dans le village voisin. Et cette nouvelle façon de travailler semble en effet lui convenir.

En 2018, nous recrutons Antonin, un jeune du village, comme apprenti, pour seconder Manu et Gaël. En 2019, c'est Baptiste qui rejoint l'équipe, également comme apprenti. Tous deux obtiendront leur CAP, mais finalement notre choix se portera sur Baptiste, qui signera un CDI en Septembre 2019. Baptiste a encore beaucoup à apprendre, mais il est très curieux et motivé !

En 2018 nous recrutons également Cédric comme tâcheron, en complément de Miloranka. Cela permet de diminuer le recours à la prestation de service pour le travail des vignes. Toutes les vignes basses sont donc gérées par les salariés du domaine.

En 2020, nous recrutons un 3^{ème} tâcheron, Bruno, et redistribuons les vignes pour mieux répartir le travail. Chacun des 3 tâcherons aura des vignes basses et des vignes hautes.

Et en 2021, nous recrutons Cyril, pour une tâche partielle. Ne resteront à gérer par Claire, Manu, Gaël et Baptiste, que les plantations.

En plein Covid, Thomas rejoint l'équipe en juin 2020, comme assistant œnologue, pour seconder Claire dans le travail de cave, voire des vignes. Mais finalement Thomas nous quitte début décembre 2021 pour repartir sur un autre projet

Claire reprend donc en main le suivi des vins et la préparation à la mise en bouteille, qu'elle n'avait en réalité jamais complètement arrêté. Donc tout se fait assez naturellement.

En 2021 également, des changements importants s'opèrent, au moment des vendanges :

Claire refait sa propre équipe de vendangeurs, pour la seconde année consécutive (la prestation de service était devenue trop risquée avec la pandémie, étant donné que la plupart des salariés venaient de l'étranger)

Gaël décide de quitter la cuverie pour prendre en main la distribution et le ramassage des caisses, qui sont finalement 2 opérations difficiles à déléguer à des personnes extérieures, sachant qu'elles conditionnent toute l'efficacité de la récolte

Baptiste accepte de relever le défi de gérer la réception de la vendange en cuverie, ainsi que les décuvages. Sachant que Claire encadre le suivi des vinifications et l'organisation générale.

2022 : de gros défis pour l'équipe, avec la prise en main du travail du sol et des traitements

Le domaine poursuit son chemin vers la culture biologique.

Cela passe par :

- **une meilleure maîtrise des traitements** : pour cela, un nouveau tracteur a été acquis, ainsi qu'un pulvérisateur plus performant. Il est doublé d'un chenillard, également équipé d'un pulvérisateur, car il faut pouvoir entrer dans les vignes après la pluie, certaines années. Le contrat qui nous liait à notre prestataire de traitements est donc cassé et Manu reprend en main les traitements en vignes basses. Gaël continuera les vignes hautes. Cela nous permet de continuer à explorer les alternatives au cuivre et au soufre.

- **une meilleure maîtrise du travail du sol** : là aussi, tracteur et chenillard sont équipés de différents outils de travail du sol. Manu et Gaël se forment, essayent, adaptent... Nous avons tout à apprendre, ou presque. Mais au moins, nous ne sommes plus dépendants du bon vouloir de notre prestataire de labour, qui doit jongler entre ses différents clients...

En 2022 l'équipe est donc la suivante :

Julie : responsable administrative, comptable et commerciale

Emmanuel : chef d'équipe, chef de culture, responsable labour et traitements

Gaël : responsable de la gestion des caisses en vendanges, du traitement des vignes hautes et intervenant sur le travail du sol

Baptiste : responsable étiquetage et préparation des commandes, responsable réception des raisins, pressurages et décuvages en cuverie.

Mima, Cédric, Bruno et Cyril : 4 tâcherons pour assurer le travail manuel des vignes

Claire Naudin : responsable de la cohésion de l'ensemble...

Une structure d'avenir

Aujourd'hui et depuis plus de 30 ans, le domaine Naudin est dirigé par une femme et c'est un défi quotidien. Il a fallu tout un cheminement pour que **Claire** puisse libérer du temps pour sa famille. Julie, Emmanuel, Gaël et Baptiste ont pris des responsabilités, petit à petit, ce qui a bouleversé les habitudes.

Cela a un coût, le coût de la compétence des salariés, le coût de la précision, de la rigueur dans le travail... D'ailleurs c'est également une particularité du domaine Naudin : toute sa main d'œuvre est rémunérée. Le mari de Claire ayant son propre domaine, pas question de compter sur lui le dimanche pour aider. Ni sur les enfants, trop jeunes, ni sur Liliane, depuis longtemps...

En clair ce domaine fonctionne comme toute entreprise normale.

Malheureusement la viticulture fonctionne souvent sur d'autres bases : une bonne partie de la main d'œuvre ne touche bien souvent pas de salaire (conjoint, parents, grands parents, enfants etc...), ce qui permet de vendre le vin moins cher.

Mais cela pose parfois de gros problèmes, car lorsqu'un parent décède, les finances ne permettent pas toujours l'embauche d'un salarié compétent...

Par ailleurs au domaine Naudin, toutes les vignes sont louées : à la famille ou à l'extérieur. Des fermages sont donc payés en contrepartie, ce qui génère également des coûts importants.

Là aussi c'est le fonctionnement normal d'une entreprise.

Pourtant en cela également le domaine diffère de nombreuses exploitations viticoles. Bien souvent les fermages ne sont pas payés, et lorsque les vignes sont en propriété ce capital n'est pas rémunéré.

Où est le problème me direz-vous ?

- D'une part les vins sont vendus moins chers, ce qui nous met en concurrence déloyale
- D'autre part ce type de gestion rend les changements de génération dangereux, car encore une fois, rien n'est anticipé... Bien souvent ces domaines sont démantelés au moment des successions.

Finalement, au Domaine Naudin, tout a été entrepris pour assurer l'avenir :

Le domaine possède ses terrains, ses bâtiments, son matériel et son stock

Une équipe dynamique et compétente peut prendre le relais si Claire ou toute autre personne a une défaillance

Les coûts de location des vignes sont intégrés dans les prix de vente, et donc le domaine ne craint pas de manquer un jour de vignes à exploiter et la relève est assurée a priori, puisque Claire à 3 garçons, Marie à 2 enfants et Anne à également 2 garçons !

Et Claire ne s'interdit pas d'aller chercher plus loin si aucun ne voulait revenir...