

PUBLI-INFO

Le Domaine Sérafin à Gevrey-Chambertin, le vin dans le sang

L'histoire du domaine Sérafin à Gevrey-Chambertin commence à l'Après-Guerre. Aujourd'hui à la tête de l'entreprise, Frédérique Goulley et Karine Sérafin apportent leur touche à la tradition viticole familiale pour produire jusqu'à 30 000 bouteilles par an.

Dans les années 30, un couple de polonais Stanislas et Helena Sérafin s'installe à Gevrey-Chambertin. Aux sortir de la Guerre, ils achètent leurs premières vignes, donnant naissance au domaine Sérafin en 1947. Au fil des ans, leurs deux enfants, un fils Christian Sérafin et une fille Jacqueline Goulley, s'impliquent dans l'activité. « *Ma famille faisait d'abord du vin en vrac puis profitant du flux de visiteurs du château en face, nous avons commencé à faire des bouteilles pour les particuliers à la fin des années 70* » raconte Frédérique Goulley, aujourd'hui à la tête du

domaine avec sa cousine Karine Sérafin. Au début des années 90, les vins Sérafin, mentionnés dans le guide Parker, une référence, bénéficient d'une reconnaissance mondiale qui leur permet de se lancer à l'export. Désormais, une vingtaine de pays, en Europe, en Asie, en Océanie, en Amérique du Nord et du Sud, commercialisent les bouteilles étiquetées Domaine Sérafin, soit 70% des ventes. En 1996, la famille acquiert deux parcelles et s'ouvre par la même aux appellations Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny avec des premiers crus.

Une histoire de filles

Tombée dedans dès l'enfance, Frédérique Goulley intègre le domaine en 1998 après des études au lycée viticole de Beaune. « *J'ai quand même fait un BTS dans un autre domaine, la vente, pour m'assurer de mon goût pour le vin. C'était incontestable.* » En 2006, sa cousine Karine Sérafin, loin de se projeter dans la tradition viticole, rejoint finalement l'aventure pour l'épauler sur la partie administrative quand elle s'occupe de la vigne et du vin. Ensemble, elles font évoluer le domaine entre

tradition et innovation en attendant que, peut-être, une quatrième génération prenne un jour le relais.

Bio sans avoir le nom

Si les vigneronnes, toutes deux mères de famille, n'hésitent pas à utiliser les technologies à leur disposition pour se faciliter la vie et le travail, Frédérique Goulley s'attache à produire un vin nature dans une démarche bio qui n'en veut pas le label. « *Il y a surtout une dimension commerciale et ça demande beaucoup d'administratif et de contraintes. Si un jour je dois remettre un produit pour sauver la récolte, je le ferai* » insiste Frédérique Goulley. Pour l'heure, la viticultrice n'utilise plus de produits phytosanitaires dans ses vignes depuis quatre ans, leur préférant le soufre, le cuivre et le basalte ainsi que des purins d'orties ou de fougères. « *Je couple le soin par les plantes avec ces produits pour laisser le temps à la vigne de les éliminer.* » Difficile d'évaluer si ce changement de paradigme a modifié la production tant la météo impacte les récoltes. Après des années 2018 et 2019 assez bonnes, 2020 et 2021 ont vu la production chuter de moitié. « *Notre objectif, quand tout va bien, est de faire 25 000 à 30 000 bouteilles par an pour nos neuf appellations, dont un grand cru et cinq premiers crus.* »

Nadège Hubert

Domaine Sérafin
7 Pl. du Château, Gevrey-Chambertin
03 80 34 35 40



Frédérique Goulley, Domaine Sérafin

ABONDANCE FLORALE

Les Nymphéas

ARTISAN FLEURISTE



LIVRAISON
DE FLEURS
PARTOUT
EN FRANCE
7J/7 EN 4H

Les Nymphéas : 22 Route de Dijon - Longvic
03 80 65 21 76 - contact@abondanceflorale.fr

Nathalie & Philippe Rigal

VOS ASSUREURS DE PROXIMITÉ

Assurances
Rigal
Particuliers Entreprises



Vous avez toujours privilégié réactivité et compétence.

Comme vous, entrepreneurs, nous agissons à vos côtés !

10 avenue Maréchal Foch - Dijon
03 80 50 15 15 | dijon-ouest@gan.fr
assurances-rigal.com

n°ORIAS 08046408 et 07034753