



Jérôme Busato et Chéli Alberca se sont rencontrés en Andalousie, sur les bancs de la fac.

Château Cohola : l'art du négoce et l'authenticité d'un domaine

Négociants au départ, Chéli et Jérôme Busato ont créé le Château Cohola sur le terroir de Sablet. Des vigneron passionnés, évoluant au rythme de la nature et... en musique.

Pour Chéli et Jérôme Busato, installés à Sablet depuis 2013, faire du vin et le vendre ne se résume pas à une activité professionnelle mais comporte aussi des valeurs écologiques et humanistes. Qu'ils ont illustrées par une formule biblique : "*Bonum vinum Cor Hominis Laetificat*"... "*Le bon vin réjouit le cœur de l'homme*"

Chéli Alberca et Jérôme Busato se sont rencontrés en Andalousie sur les bancs de la fac où ils poursuivaient leurs études dans le cadre du fameux programme Erasmus. Couple à la ville et au travail (elle a rejoint son mari en France en 1997), ils ont suivi des trajectoires diverses (école de commerce spécialisée finances pour

elle, ingénieur agro et œnologie pour lui) pour finalement se retrouver sur un projet professionnel commun : la création d'une maison de négoce de vins complétée par la suite par l'acquisition d'un domaine.

Si Chéli avait déjà le goût du vin depuis son enfance en Andalousie (son père achetait chaque année du vrac qu'il élevait dans sa petite cave où étaient disposées sept barriques, une par enfant qui en avait la charge !), le déclic pour Jérôme s'est produit lors d'un stage de formation dans un domaine du Bordelais. Plus précisément au Château Haut-Marbuzet à Saint-Estèphe où il va rencontrer Henri Duboscq, personnalité du monde vinicole qui va lui transmettre sa passion du



EN COMMUNION ŒNOLOGIQUE
AVEC LES MOINES CISTERCIENS,
EN ISRAËL ET À MADAGASCAR

Le parcours de Chéli et Jérôme ne se limite pas à leur carrière professionnelle. Depuis longtemps, en parallèle, ils se sont engagés dans un projet œno-humaniste auprès de communautés de moines cisterciens, ceux de l'abbaye de Latroun en Israël (où le premier vignoble fut planté en 1898) et ceux du monastère de Maromby à Madagascar. Qui ont en commun, outre leur foi chrétienne, de pratiquer la culture de la vigne. Les voilà donc volontaires pour jouer le rôle d'œnologue-conseil dans cette aventure un peu particulière, "flying cistercian winemakers".

"En Israël, les vendanges étaient plus précoces que chez nous. Nous prenions nos vacances en août, ce qui nous permettait de commencer les vinifications sur place. Puis, de retour en France, le père abbé nous envoyait les analyses et nous lui donnions les instructions à distance..."

Schéma similaire à Madagascar, toujours avec une communauté de moines trappistes en manque de conseils œnologiques ! *"C'était plus pratique pour nous, les vendanges ayant lieu là-bas en février".*

Aujourd'hui, l'abbaye de Latroun est réputée pour son vin ; et le monastère de Maromby, où il a fallu replanter des cépages plus adaptés au climat, suit la même voie. Ils sont même en train de construire une nouvelle cave pour laquelle Chéli et Jérôme ont participé à l'achat des cuves et du matériel.

Mais avec le développement de Château Cohola, le couple a moins de temps : *"En Israël, nous avons fait embaucher un jeune œnologue français et nous n'avons plus besoin de nous déplacer. Et à Madagascar, nous avons fait venir à la maison, pendant un an, un des moines qui a suivi des cours au Lycée viticole d'Orange ; et aujourd'hui, c'est lui notre relais sur place".*

La bouteille syndicale habille le Côtes du Rhône Villages Sablet du Château de Cohola.



La commercialisation pour la partie négoce se chiffre entre 30 000 et 50 000 bouteilles par an.

vin. Ce qui aura pour conséquence directe de l'orienter vers des études viti-œno. Le voilà donc lancé dans la viticulture, entraînant dans son sillage son épouse. Suit un périple au début des années 2000 qui passe entre autres par la Bourgogne pour la maison Picard et par la Vallée du Rhône, lui toujours pour la maison Picard aux Grandes Serres à Châteauneuf du Pape, elle chez la famille Perrin.

La Maison Rouge naît en 2002

Et puis, en 2002, ils décident de créer leur propre société de négoce. C'est la naissance de Maison Rouge, une petite maison de négoce où tout se faisait dans leur domicile à Bédarrides : *"Nos bureaux étaient installés dans la chambre d'amis et les dégustations se faisaient dans la cuisine"*. Un peu à l'étroit quand même, ils louent par la suite des bureaux et un

entrepôt à Beaumes de Venise. Et en 2013, ils franchissent une autre étape. Tout en restant négociant-éleveur, ils deviennent vignerons en achetant un domaine pour pouvoir enfin commercialiser quelques bouteilles de leur propre production. Leur choix se porte sur Chevallon, avec des vignes plantées au cœur du massif des Dentelles de Montmirail et des bureaux

au centre du village, qui sera débaptisé pour devenir le domaine Château Cohola, acrostiche de *Cor Hominis Laetificat*, qui réunit aujourd'hui sur 8 ha des vignes (pour plus de la moitié des surfaces), des oliviers, des cerisiers, des ruches et des truffiers... Un condensé de la Provence ! La nouvelle structure commercialise aujourd'hui entre

"Nous voulions devenir vignerons pour aller jusqu'au bout de nos idées, être le plus naturels possible".

30 000 et 50 000 bouteilles par an pour la partie négoce (Côtes du Rhône, Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf du Pape) et 10 000 à 12 000 bouteilles bios pour les vins du domaine classés en Côtes du Rhône Villages Sablet. Pour

les trois Crus, le choix s'est porté sur une bouteille italienne au design particulier ; pour les vins du domaine, c'est la bouteille syndicale qui prime.

"Nous voulions devenir vignerons pour aller jusqu'au bout de nos idées, être le plus naturels possible". Avec une labellisation bio poussée à l'extrême car Jérôme suit le calendrier lunaire : *"Nous nous inspirons de la biodynamie même si nous ne sommes pas certifiés"*. Pas de soufre rajouté à la cave et des traitements à base de plantes et des rajouts de bactéries dans les

sols... Sans oublier la musique : *"Depuis deux ans, nous faisons confiance à la génodique, cette science des génomes qui consiste entre autres à diffuser de la musique dans les vignes. Deux fois par jour, matin et soir pendant sept minutes. C'est assez mélodique"*.

Sur les terrasses à flanc de coteaux que Jérôme a patiemment restaurées au fil des ans, les grenaches et les syrahs - qui représentent l'essentiel de l'encépagement - semblent apprécier. 🍷



D'INFOS

Maison Rouge Wines –
Château Cohola – 415
route de Carpentras à
Sablet (84110)
Tél. 04 90 41 81 90
www.cohola.fr