



UMVR

Cohola

Destinataire : Aurore Lambert
Novembre 2021

La petite musique du naturel

Cheli Alberca et Jérôme Busato se sont rencontrés sur les bancs de la fac, en Andalousie. Ensemble, ils ont créé une société de négoce : Maison Rouge et acquis un domaine situé à Sablet. Tout pour réjouir le cœur de l'homme.

« *Bonus vinum Cor Hominis Laetificat* ». De cette belle devise qui est aussi tout un programme, le bon vin réjouit le cœur de l'homme, Cheli et Jérôme ont tiré le nom de leur domaine, Cohola. Cheli est née en Andalousie, dans un village de l'appellation Montilla Morilles. Sa famille n'est pas dans le vin. Mais son père lui transmet le goût du divin nectar. Comme chacun de ses 6 frères et sœurs, Cheli a droit à sa barrique dont elle doit s'occuper. Après des études en école de commerce et un passage par la banque qui ne lui apporte pas la passion qu'elle recherche, elle rejoint Jérôme en France. Celui-ci, ingénieur agro et œnologue, fait alors ses premières armes dans le bordelais. Puis, ils passent en Bourgogne où Cheli met la main à la pâte, découvre la vigne, la cave, participe à ses premières vinifications. Le soleil leur manque. Direction le Sud et le Rhône où elle travaille pour la famille Perrin à la Vieille Ferme et lui pour la maison Picard aux Grandes Serres.

Questions pour une vigneronne

Dans le Sud, Cheli complète ses connaissances acquises sur le terrain par une formation de deux ans au lycée viticole d'Orange. Cela lui permet de mettre les points sur les i, de savoir poser des mots sur du ressenti. Et aussi de démontrer qu'elle sait de quoi elle parle, qu'elle est une vraie vigneronne. « *Quand on est une femme, sourit-elle, les clients vont vous tester en vous posant des questions pour voir si vous mettez vraiment la main à la pâte. C'est normal, les gens ont plus l'image d'un homme qui travaille ses vignes ou vinifie dans sa cave* ».

Ils créent d'abord un négoce, Maison Rouge, en 2002. Maison Rouge commercialise du vrac, du Côtes du Rhône, du Vacqueyras, du Gigondas et du Châteauneuf-du-Pape. Les débuts se font chez eux, entre la cuisine et la chambre d'amis, à Bédarrides. Mais leur rêve, c'est d'avoir leur propre domaine. Chose faite en 2013 avec l'acquisition d'une propriété travaillée en bio à Sablet. 9 hectares, dont la moitié en vignes, le reste en oliviers, cerisiers, ruches et truffiers. Là, ils produisent du Côtes du Rhône Villages Sablet dans les trois couleurs.

Equipe féminine

Négoce et domaine sont gérés par 8 personnes, dont 6 femmes. Cheli et Jérôme se sont répartis les clients. « *Quand nous étions ensemble en rendez-vous ou sur les salons, raconte t-elle, je me suis aperçue que les gens faisaient peut-être plus attention à lui qu'à moi. Du coup, j'ai décidé que c'était lui ou moi !* ». Petit domaine oblige, il faut tout faire. Etre à la vigne comme en représentation. Faire la comptabilité et les cuvées. Et côté polyvalence, Cheli pense que les femmes sont

peut-être plus flexibles et plus adaptables que les hommes. C'est elle aussi qui a décidé, alors que 100% des rouges étaient élevés en barriques, de faire une gamme sans bois pour rester vraiment sur le fruit. Tant sur le négoce qu'au domaine, la tendance pour la finesse et la fraîcheur se confirme chaque jour un peu plus. Et la demande pour les blancs progresse au détriment des rouges.

Conduite environnementale

Racheter un domaine en bio correspond à leurs valeurs. Même s'ils sont convaincus que l'on peut faire du bon vin bio comme du mauvais et que, là comme ailleurs, ce sont le terroir et le vigneron qui font la qualité du vin. Le domaine est conduit en biodynamie. Les sols sont travaillés en apportant des bactéries et quelques champignons pour qu'ils soient le plus vivant possible. Les travaux sont effectués selon le calendrier lunaire. On vendange ou l'on met en bouteille les jours fruit. On taille les jours racine. Et l'on effectue certains travaux les jours feuille.
« Nous ne sommes pas convaincus qu'il y a un effet, admet Cheli, mais cela nous donne un cadre et un rythme de travail ».

Depuis peu, ils ont aussi mis en place la génodique. Deux fois par jour, le matin et le soir, les vignes ont droit à 7 mn de musique, diffusée par un système fonctionnant au solaire. Une technique qui relève de la physique quantique qui dit que tout est ondulatoire et qui viendrait perturber la protéine de virus difficiles à traiter et encore plus en bio, l'esca et le court-noué. Depuis son installation, ils remarquent un développement foliaire beaucoup plus important. Les vignes ont l'air d'apprécier.

« Les blancs se vendent de mieux en mieux. Nous sommes en rupture assez rapidement »

Maison créée en janvier 2002

8 salariés

CA 2020 : 3,2 m€

dont export : 35%