

## L'histoire du Domaine



# MAISON ROUGE

Du plaisir avant toute chose

Quand les verres se vident, que les langues se délient et que le bonheur apparaît, alors oui, le vin a rempli toute sa mission. Le plaisir à tous les étages. Le plaisir pour le vigneron, pour l'oenologue, pour l'éleveur, pour le vendeur ; et enfin, le plaisir pour tout le monde autour de

la table, en haut d'une palombière ou bien dans un pré verdoyant. Le bonheur remplit la bouteille vidée par plaisir.

Pas de discours techniques !  
Même si pour en arriver à ces subtils assemblages nous avons travaillé ardemment, le but n'est que volupté, délicatesse, histoires d'amitiés et coup de foudre.

Jérôme BUSATO



## Caractéristiques du domaine

### L'histoire:

**Un rêve :** Tout a commencé à Toulouse sur les bancs de l'école où avec son ami Bernard Bosc producteur de Roquefort ils se promettent d'élever un jour des vins dans ses caves en pierre du XIIème Siècle.

Il ne me destinait pas encore au monde du vin. Mais un stage au Château Haut Marbuzet à Saint Estèphe a tout déclenché et le voilà en Espagne à étudier les Montilla Moriles où il rencontre Cheli.

Ils se marient et 6 ans plus tard montent leur négoce en vins Maison Rouge.

**Un objectif:** Nos vins sont le fruit d'un travail rigoureux, d'un élevage soigné et du respect du rythme des saisons. Mais notre seul objectif est votre plaisir car alors notre rêve se réalise complètement.

**Une réalisation:** La qualité du millésime 2001 nous décide à faire vivre notre projet, nous choisissons alors dans la vallée du Rhône 4 vins qui nous enchantent. Un Côtes du Rhône, un Vacqueyras, un Gigondas et un Châteauneuf du Pape se retrouvent alors élevés en Aveyron, à 700 m d'altitude. Le plaisir est là. C'est le début de notre histoire avec notre marque Cor Hominis Laetificat qui est aussi notre programme : Réjouir le cœur des hommes. Depuis, nous déclinaons toujours dans le même esprit de plaisir partagé d'autres vins qui nous ont séduit.



### Philosophie & savoir-faire :

**COR HOMINIS LAETIFICAT: COHOLALE BON VIN RÉJOUIT LE COEUR DE L'HOMME**

Quelle phrase pouvait mieux résumer notre philosophie sur les vins ?

**COR HOMINIS LAETIFICAT** est la marque que nous réservons à nos vins les plus exclusifs, produits uniquement les grands millésimes et en série limitée. Les trois crus de la vallée du Rhône méridionale sont représentés : Vacqueyras, Gigondas et Châteauneuf-du-Pape. Ces vins donnent le ton de l'esprit et de la différence de Maison Rouge. Les vins sont élevés en barriques dans un site exceptionnel d'Aveyron, chez mon ami Bernard Bosc dans ses caves en altitude car lui aussi est éleveur... mais de brebis. L'air pur et les caves fraîches sculptent naturellement la structure délicate des vins. Ces vins de haute expression versent dans le raffinement.

### Agriculture et oenologie :

maison rouge barriques « Le goût a toujours guidé mes pas. L'authenticité pyrénéenne, les origines italiennes, la rigueur bordelaise, le raffinement bourguignon sont autant d'expériences qui façonnent aujourd'hui mes vins. Dans le respect de la filière et des hommes qui la composent, j'essaie de penser le vin autrement. Rien n'est plus exact que le plaisir et tout mon travail de précision autour de nos vins n'a de sens que pour vous régaler. »

Jérôme Busato



## Co-Ho-La Blanc

Ce Côtes du Rhône blanc surprendra par sa fraîcheur, il vient réveiller le palais et garantit le plaisir instantané de 11 heures à 22 heures !



### Carte d'identité

**Millésime :** 2008  
**Appellation :** Côtes du Rhône  
**Cépage :** 95% Viognier, 5% Roussane  
**Garde :** 2012  
**Température de service :** 12-14 °

### Le vin - Dégustation

**Oeil :** Parfaite limpidité avec une brillance très appétissante.

**Nez :** Puissant et fin, le nez dégage des arômes de rose et de jasmin mais aussi de fruits à noyau comme la pêche blanche et l'abricot typique du Viognier.

**Bouche :** L'attaque est sucrée et flatteuse, sans lourdeur. Ce vin élancé rappelle les arômes de pamplemousse rose. Avec un beau potentiel de garde, ce Côtes du Rhône évoluera vers des arômes de pêche et d'abricot sec.

### Les accords gourmands

En apéritif, salade composée, plateau de fromages

## Co-Ho-La Rouge

Un Côtes du Rhône et ses trois plus grands cépages pour un vin tout en velours. A portée de main pour déclencher ou poursuivre un moment de plaisir.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2008  
**Appellation :** Côtes du Rhône  
**Cépage :** 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre  
**Garde :** 2015  
**Température de service :** 16-18 °

### Le vin - Dégustation

**Oeil :** Robe rouge rubis dense aux reflets violacés.

**Nez :** Pur, montre d'intenses arômes de fruits rouges, la confiture de framboise. A l'agitation, aux fruits viennent s'ajouter des notions d'épices et d'olives noires.

**Bouche :** Attaque tendre et volumineuse. Élégante structure pleine de fraîcheur. L'alternance de fruits et d'épices donne à ce vin un bel équilibre et une harmonie qui tente le palais.

**Récompenses :** Médaille d'or au concours des vins Côtes du Rhône 2008

### Les accords gourmands

Boeuf, agneau, volaille en sauce, grillades.



## Co-Ho-La Corbières

Ce Corbières en reconversion bio est un véritable vin de terroir : ensoleillé et débordant de caractère. Autour de la table, cette bouteille deviendra votre amie. En effet, comment ne pas être séduit par ce vin élaboré dans le plus profond respect de la nature au rythme des saisons.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2007  
**Appellation :** Corbières  
**Cépage :** Carignan à 50%, Syrah, Mourvèdre et Grenache  
**Garde :** 2015  
**Température de service :** 16-18 °

### Le vin - Dégustation

**Oeil :** La robe dense tente le palais.

**Nez :** Les baies noires s'imposent au premier nez, viennent ensuite se mêler les senteurs des simples de la garrigue, donnant un nez gourmand, fruité et puissant.

**Bouche :** Attaque puissante et foisonnante de sensations, on retrouve les baies noires et les épices chaudes du Mourvèdre. L'équilibre est bien là, entre le fruit, les épices et une belle acidité : Un plaisir naturel

**Les accords gourmands**  
Servir à température ambiante.  
Boeuf, agneau, grillade.