

# Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "Haka" rouge 2022 (3 bouteilles)



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

85,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L. Cartier - J-B Deroche  
(MIOLANNE)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Puy de Dôme

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haka

RVF: 90/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Attention GRANDS GAMAYS ! Une cuvée "hors normes", largement au-dessus de la mêlée des vins de la région... comme les All Blacks en rugby qui en ont inspiré le nom. Cette bouteille de prestige est issue d'un terroir d'éboulis basaltiques sous le plateau de Gergovie, où sont les très vieilles vignes de 80 à 90 ans aux mini rendements : des raisins récoltés et vinifiés façon "haute couture". **ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne) est bien effectué ! **90/100 RVF**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "Haka" rouge 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **90/100**. *Haka est un gamay au profil surprenant, sombre, légèrement fumé et sauvage. Il faut en profiter avec un plat riche.*

Commentaire du vigneron : *Au cours de ces dernières années, nous avons réussi à dénicher 3 petites parcelles de vigne sous le plateau de Gergovie sur des éboulis basaltiques. Il s'agit de très vieilles vignes de 80 à 90 ans plantées à 10 000 pieds/hectare (à la bourguignonne !), en gamay d'Auvergne. La première récolte a été effectuée sur le millésime 2022 ; tout est fait en agriculture biologique. La vigne est choyée ; nous laissons 5 grappes par ceps afin d'optimiser la qualité et la maturité des raisins. Comme pour l'ensemble de notre domaine, les vendanges sont manuelles. Vinification classique, macération de 4 semaines levures indigènes. Élevage 18 mois, 50 % du volume en fut de 228 l et de 400 l, le reste en cuve inox. Pas de filtration. Cette cuvée puissante garde beaucoup de concentration et de fraîcheur grâce à son terroir et à son encépagement.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Dénomination** : IGP Puy de Dôme

**Rendement** : 25 à 30 hL/Ha

**Millésime** : 2022

**Vignoble** : Parcelles en première année de conversion vers l'agriculture biologique.

**Cépages** : 100 % gamay d'Auvergne - vignes de 80 à 90 ans - densité de 10 000 pieds/ha

**Terroirs** : Auvergne, 3 petites parcelles de vigne sous le plateau de Gergovie sur des éboulis basaltiques, sous-sol marno-calcaire.

**Récolte** : Vendange manuelle en caisse. Tri préalable à la vigne.

**Vinification** : Vinification classique, levures indigènes. Macération de 4 semaines. Élevage 18 mois, 50 % du volume en fut de 228 l et de 400 l, le reste en cuve inox. Pas de filtration. Dose de SO2: inférieur à 35 mg/l de SO2 total.

**Dégustation** : Cette cuvée puissante et minérale garde beaucoup de concentration et de fraîcheur grâce à son terroir et à son encépagement.

Robe pourpre, nez fin, intense et complexe.

En bouche : arômes de fruits des bois (mûre, cassis), pierre à fusil, agrémenté d'arômes d'humus et de sous-bois. La structure puissante évoluant sur des tanins riches avec une grande minéralité. Garde 5 à 10 ans.