

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "Haka" rouge 2023



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: IGP Puy de Dôme

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haka

RVF: 89/100

Cépage dominant: gamay

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 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "Haka" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **89/100**. *Haka 2023 est particulièrement mûr pour un gamay, avec un profil dense, confit, qui invite à le boire jeune.*

Les Echos (4 juillet 2025, "**le réveil des vins de volcan**", par Béatrice Brasseur) : *"pour le Domaine Miolanne de Jean-Baptiste Deroche, qui n'hésite pas à créer des cuvées ultra-confidentielles comme Haka, issue de très vieilles vignes de gamay poussant sur des éboulis basaltiques du plateau de Gergovie. Il s'est installé sur douze hectares il y a treize ans."*

*Direction l'Auvergne, ses 80 volcans formés entre 65 millions et 7000 ans avant notre ère, aux cônes émoussés et aux pentes vertes. Assoupie l'Auvergne ? Pas du tout ! Dopée par le classement au patrimoine mondial de la chaîne des Puys-faille de Limagne, c'est un chaudron d'idées et d'énergie. Objectif : faire connaître ses vins (1 à 2 % de la production française), nés sur des basaltes, des pépérites, des ponces, des pouzzolanes. Une exception française et même mondiale : sur 350 hectares, l'appellation **Côtes d'Auvergne** est la seule à concentrer tous les types de terroirs volcaniques existant. « Cette caractéristique permet de produire des vins très fruités, d'une grande minéralité, très frais avec ce qu'il faut d'acidité », commente Jean-Baptiste Deroche, œnologue, propriétaire du domaine Miolanne et président de l'association Vinora.*

Des bombes aromatiques pour lesquelles le label international « Volcanic Origin », déposé à l'INPI, a été lancé fin juin 2025, à Clermont-Ferrand, lors du premier Forum international des vins de terroirs volcaniques. Une création de Vinora et du syndicat des Côtes d'Auvergne.

Il fait suite à trois études scientifiques sur la typicité des vins volcaniques en Auvergne et en France. « Le label s'applique à des cuvées, pas à des domaines, qui peuvent être établis sur différents types de sols », précise Jean-Baptiste Deroche. Le comité scientifique analyse les carottages fournis par les vignerons candidats et s'assure que les raisins proviennent de vignobles et de roches volcaniques (basalte, trachybasalte, andésite, trachyandésite, trachyte, rhyolite, dacite) ou volcano sédimentaires (scories, pouzzolane, épérite, pierre ponce). Deux cent cinquante mille bouteilles - de l'Etna, Santorin, Pompéi, des Açores, d'Auvergne, mais aussi de Provence, du Languedoc, d'Alsace... - ont déjà été labellisées et arborent le macaron. "C'est une reconnaissance pour les producteurs et un repère pour les consommateurs. On vise le double l'an prochain", annonce le président."

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 cep 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.

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.