



# DOMAINE Harjane



Niedermorschwihr / HAUT-RHIN / ALSACE



[contact@harjane.fr](mailto:contact@harjane.fr) - 07 58 88 95 82



# LES TARIFS



## ALESACIUS

MILLÉSIME 2023

Région : Alsace

Teneur en alcool : 13%

Appellation : Vin de France

Contenance : 75cl

Cépage : Pinot Noir

Quantité disponible : 250/888

Prix : 19€ HT (pro) - 31€ TTC (particulier)



Rupture de stock

## REINE D'AFGHANISTAN

MILLÉSIME 2023

Région : Alsace

Teneur en alcool : 12%

Appellation : Vin de France

Contenance : 75cl

Cépages : 50 % Pinot Blanc &

Quantité disponible : 0/280

50 % Muscat d'Alsace

Prix : 25€ HT (pro) - 35€ TTC (particulier)



## ZOROASTRIAN

MILLÉSIME 2022

Région : Alsace

Teneur en alcool : 12%

Appellation : Vin de France

Contenance : 75cl

Cépage : 70 % Sylvaner & 30 %

Quantité disponible : 200/777

Pinot Auxerrois

Prix : 16€ HT (pro) - 27€ TTC (particulier)



## CERISLING

MILLÉSIME 2020 2023

Région : Alsace

Teneur en alcool : 12,5%

Appellation : Vin de France

Contenance : 75cl

Cépage : Cerises et Riesling

Quantité disponible : 150/900

Prix : 14€45 HT (pro) - 24€ TTC (particulier)



Rupture de stock

## MAUHRY

MILLÉSIME 2022

Région : Alsace

Teneur en alcool : 12%

Appellation : Vin de France

Contenance : 75cl

Cépage : 70 % Sylvaner, 20 %

Quantité disponible : 0/280

Pinot Auxerrois & 10 % PN

Prix : 18€ HT (pro) - 25€ TTC (particulier)



# ALESACIUS

MILLÉSIME 2023

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : Pinot Noir

Teneur en alcool : 13%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 250/888

Prix : 19€ HT (pro) - 31€ TTC (particulier)

Assemblage de 70 % de Pinot noir, 15% de Muscat d'Alsace et 15 % de Pinot blanc.

Culture de type : Bio & Biodynamie, vin Nature.

1/3 de PN est macéré pendant 2 semaines, 2/3 de PN est macéré pendant 1 semaine, en grappe entière et la 3/3 de PN est macéré pendant une semaine en étant égrappée. Muscat et PB sont pressés directement.

L'élevage s'opère sur la lie dans une jarre en Céramique pendant 11 mois.

## DÉGUSTATION :



Robe : Rubis profond



Nez : Floral, cerises mûres, framboise



Bouche : Pureté de fruits rouges avec des tanins soyeux et une pointe de fraîcheur à la fin. Rondeur de calcaire et longueur de granite.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION :

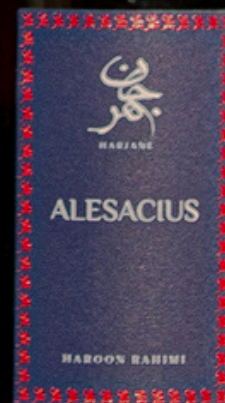
À servir entre 16 et 18°C. Ouvrir 1h avant.



Accords mets et vin : un bon mariage avec du caviar osciètre, mais tout aussi appréciable pour l'apéritif accompagné d'un rien, juste des discussions...

Sinon optez pour un filet de bœuf ou un chariot de fromages.

Potentiel de garde : 25 ans





Rupture de stock



# REINE D'AFGHANISTAN

MILLÉSIME 2023

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépages : 50 % Pinot Blanc &  
50 % Muscat d'Alsace

Teneur en alcool : 12%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 0/280

Prix : 25€ HT (pro) - 35€ TTC (particulier)

Dans les années 70, en Afghanistan, on faisait notre propre vin. Les grands artistes des pays voisins donnaient des concerts dans le Palais du royaume. Et dans le verre en cristal de notre Reine, il y avait toujours du vin blanc.

Les parcelles sont situées à Obermorschwihr sur des sols de limoneux calcaire. Culture de type : Biodynamie, vin Nature. Pressurage direct.

L'élevage s'opère sur lies fines dans la barrique de 2020 pendant 11 mois.

## DÉGUSTATION :



Robe : dorée, reflets vert.



Nez : iodé, anisé, fleurs blanches, noisette.



Bouche : douceur d'une brioche de chez Ferber « pâtisseries » et gourmandise des fruits à chair blanche, accompagnée d'un petit côté miellé.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION :

À servir entre 14 et 17°C. Ouvrir 1h avant.



Accords mets et vin : Très appréciable en apéritif ainsi qu'avec une entrée à base de légumes douces ou avec une raie d'eau douce à pointe. Potentiel de garde : 25 ans







# ZOROASTRIAN

MILLÉSIME 2022

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : 70 % Sylvaner & 30 %

Pinot Auxerrois

Teneur en alcool : 12%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 200/777

Prix : 16€ HT (pro) - 27€ TTC (particulier)

7 jours de macération pelliculaire de Sylvaner et Auxerrois.

Les parcelles sont situées à 180 m d'altitude, exposées nord-est sur des sols de limoneux calcaire à Obermorschwihr.

Culture de type : Biodynamie, vin Nature.

Les grappes sont récoltées à la main juste à maturité.

L'élevage s'opère sur lies fines dans des fûts en chêne de 2019 pendant 1 an.

## DÉGUSTATION :



Robe : tuilée.



Nez : fruits rouges frais, fleur d'acacia et notes de la peau de la pêche, noisette, marc de prune.



Bouche : de la finesse, l'attaque est franche et délicate construite autour d'une belle fraîcheur.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION :

À servir entre 14 et 16°C. Ouvrir 1h avant.



Accords mets et vin : Idéal en apéritif, en entrée avec du foie gras d'oie givré et râpé en neige ou avec une cuisine raffinée comme du homard bleu.

Potentiel de garde : 20 ans.







# CERISLING

MILLÉSIME 2020 2023

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : Cerises et Riesling

Teneur en alcool : 12,5%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 150/900

Prix : 14€45 HT (pro) - 24€ TTC (particulier)

Les parcelles sont situées à 150m d'altitude, sur des sols limoneux/marneux calcaires, à Obermorschwihr.

Culture de type : Biodynamie, vin Nature.

Les grappes de raisin et les cerises sont récoltées à la main.

Macération des cerises sauvages : 3 % pendant 6 jours avec le riesling et 97 % dans une Qvevri enterrée.

L'élevage du Riesling s'opère, entre 2020-2022, sur la lie dans une cuve en béton.

## DÉGUSTATION :



Robe : grenat.



Nez : floral, torrédaction et saké japonais, grenat.



Bouche : grande fraîcheur et une acidité équilibrée avec les fructoses.

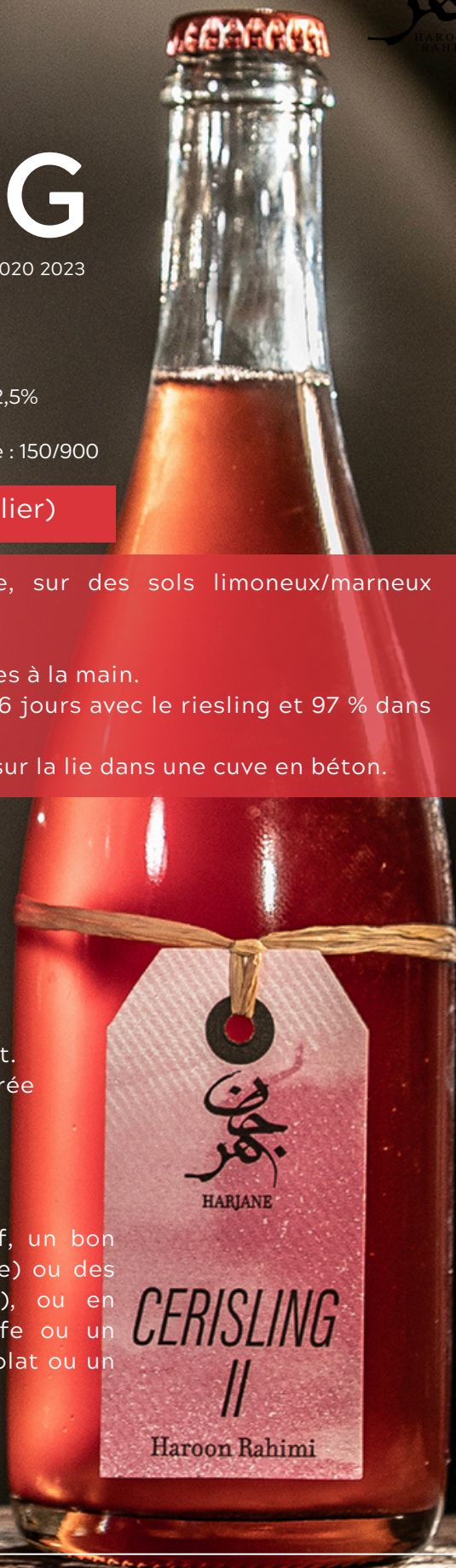


## CONSEILS DE DÉGUSTATION :

À servir entre 14 et 16°C.



Accords mets et vin : Appréciable en apéritif, un bon mariage avec un Qabuli Palaw (cuisine afghane) ou des pâtes aux truffes de chez Libertino (Paris), ou en accompagnement avec un fromage à la truffe ou un comté ainsi qu'avec un dessert à base de chocolat ou un Feni (pâtisserie afghane).





Rupture de stock



# MAUHRY

MILLÉSIME 2022

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : 70 % Sylvaner, 20 %

Pinot Auxerrois & 10 % PN

Teneur en alcool : 12%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 0/280

Prix : 18€ HT (pro) - 25€ TTC (particulier)

Les parcelles sont situées à 180m d'altitude, exposées nord-est sur des sols de limoneux calcaire à Obermorschwihr.

Culture de type : Biodynamie, vin Nature.

Les grappes sont récoltées à la main juste à maturité.

Macération pelliculaire pendant 7 jours séparément.

L'élevage s'opère sous voile sur lies fines dans des fûts en chêne de 2019 pendant 1 an.

## DÉGUSTATION :



Robe : légèrement ambrée.



Nez : café éthiopien torréfié ou whisky écossais tourbé de 15 ans. Les deux donnent...



Bouche : explosive, croquante et quelques notes de caramel avec la fleur blanche.



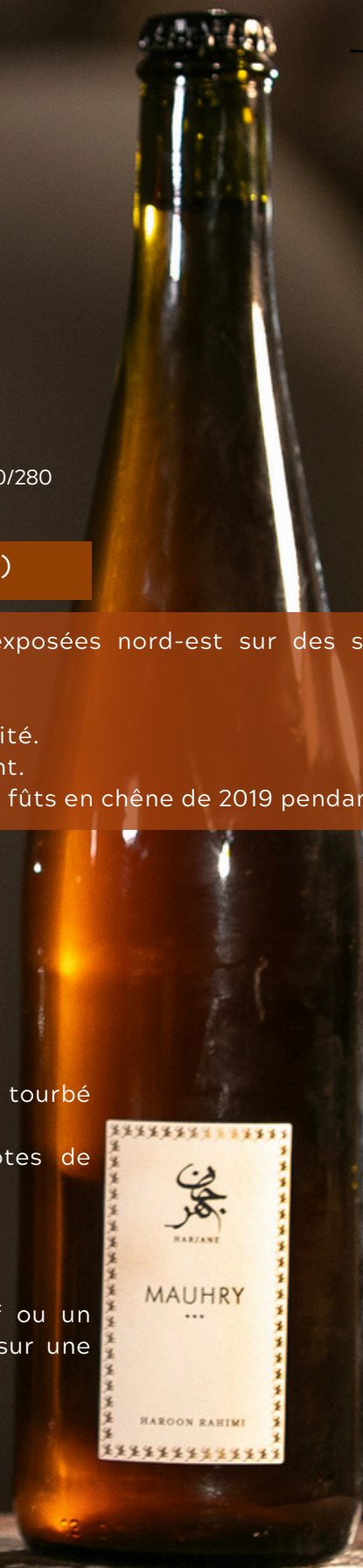
## CONSEILS DE DÉGUSTATION :



À servir entre 14 et 16°C. Ouvrir 1h avant.

Accords mets et vin : Idéal comme un digestif ou un chocolat noir devant la cheminée avec un livre sur une peau de mouton.

Potentiel de garde : 20 ans





# HAROON RAHIMI

---





C'est en 2016 que j'ai quitté l'Afghanistan pour venir me réfugier en France.

Après avoir obtenu mon BTSA (Viticulture-Œnologie) en 2022, j'ai décidé de m'installer en tant que vigneron en Alsace.

J'ai fondé mon propre domaine « Harjane » en 2023 à Niedermorschwihr en Alsace.

En 2024, j'ai accru la surface de mes vignes qui s'élève aujourd'hui à 1,50 ha.

Les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément ou assemblés dans des jarres en gré ou terre cuite. Chaque année, dans le travail de vinification, je suis dans l'improvisation rigoureuse car chaque vendange est particulière.

La biodynamie et le maintien d'un sol vivant : c'est la 1ère chose dont je fais attention.

A la vigne, je travaille uniquement à la main ou avec un cheval de trait.

Je fais des traitements avec des macérations de tisanes et je fais des préparât avec de la bouse de corne « 500, biodynamie » et de la silice de corne « 501 » pour protéger les sols et les feuilles.

J'applique le calendrier biodynamique à toutes les étapes de mon travail, même dans la cave.

Dans le chai, tout est fait à la main, avec un pressoir manuel. Pas de filtration, pas de soufre (ça dépend des cuvées), que des levures indigènes et le transfert des vins s'opère par gravité.

Maintenant je laisse la parole aux vins...







# BON DE COMMANDE

NOM	PRIX	NOMBRE DE BOUTEILLES
Alesacius	19€ HT (pro) 31€ TTC (particulier)	
Reine d'Afghanistan		
Zoroastrian	16€ HT (pro) 27€ TTC (particulier)	
Ceriseling	14€45 HT (pro) 24€ TTC (particulier)	
Mauhry		

Les frais de port sont à la charge des clients.

Remplir ci-dessous :

Adresse :

Téléphone :

Mail :



*Sculptez votre cave avec mes vins. Quand vous ne savez pas quelle bouteille prendre, choisissez-moi.*





هارون  
HAROON  
RAHIMI