

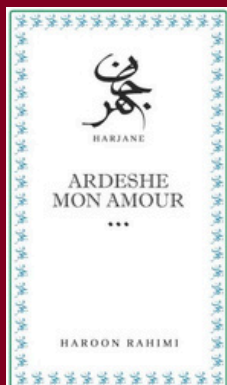
هارون
HAROON
RAHIMI

DOMAINE Harjane

📍 Niedermorschwihr / HAUT-RHIN / ALSACE

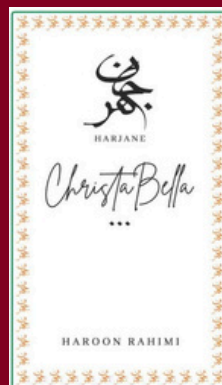
✉ contact@harjane.fr - 07 58 88 95 82

LES TARIFS



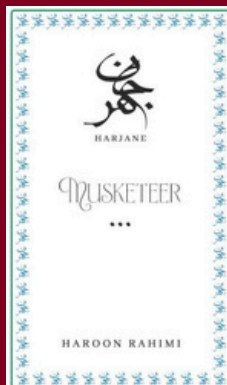
ARDESHE MON AMOUR

Millésime : 2024
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépages : 70 % Hybrides 30 % Pinot Gris
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 198/333
 Prix pro : 16,65 € HT
 Prix : 27 € TTC



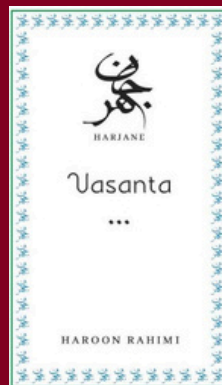
CHRISTABELLA

Millésime : 2024
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépage : Pinot gris
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 122/260
 Prix pro : 25,01 € HT
 Prix : 36,89 € TTC



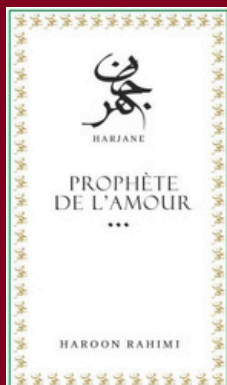
MUSKETEER

Millésime : 2024
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépage : Blanc de Laquenexy
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 280/444
 Prix pro : 17,50 € HT
 Prix : 29 € TTC



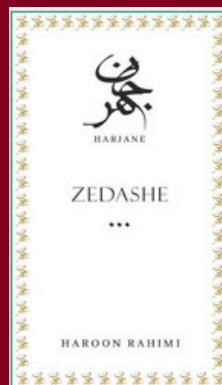
VASANTA

Millésime : 2020
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépage : Rieslen
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 50/580
 Prix pro : 14,02 € HT
 Prix : 24,50 € TTC



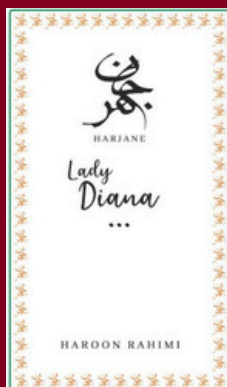
PROPHÈTE DE L'AMOUR

Millésime : 2022
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépage : Gewurztraminer
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 350/600
 Prix pro : 19,75 € HT
 Prix : 31,71 € TTC



ZEDASHE

Millésime : 2020
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépages : Pinot Bianco, Grigio et blanc de Laquenexy
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 298/600
 Prix pro : 14,02 € HT
 Prix : 24,50 € TTC



LADY DIANA

Millésime : 2024
 Région : Alsace
 Appellation : Vin de France
 Cépages : Pinot gris, riesling, pinot noir, auxerrois Gewurztraminer
 Contenance : 75 cl
 Quantité disponible : 111/230
 Prix pro : 25,36 € HT
 Prix : 37,10 € TTC



ARDESHE MON AMOUR

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : 70 % Hybrides (autorisé)
30 % Pinot Gris

Teneur en alcool : 12%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 198/333

Prix : 16€65 HT (pro) - 27€ TTC (particulier)

Les parcelles sont situées à 339 m d'altitude. Exposées dans tous les sens sur des sols granitiques, à Niedermorschwihr.

Culture de type : bio, vin nature.

Les grappes sont récoltées à la main les 2 et 7 septembre 2024.

Macération de 3 mois séparément.

Élever en Inox pendant 5 mois.

DÉGUSTATION :

Robe : rouge foncé.

Nez : groseille, fruits rouges.

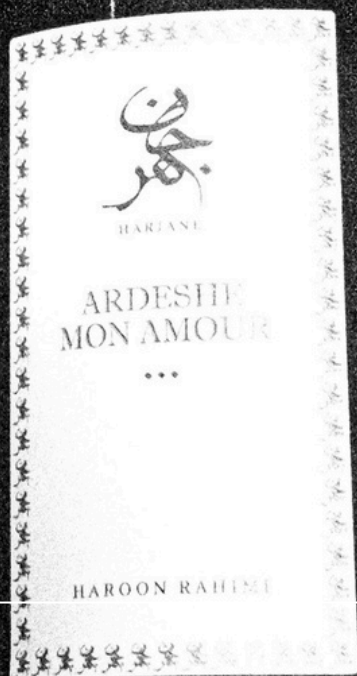
Bouche : floral, des tanins soyeux, jus de grenade, frais.

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

Accords mets et vin : Entrée : seul en apéritif avec des charcuteries espagnoles.

Dessert : chocolat noir

Potentiel de garde : 20 ans.



MUSKETEER

MILLÉSIME 2024

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : Blanc de Laquenexy

Teneur en alcool : 12%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 280/444

Prix : 17€50 HT (pro) - 29€ TTC (particulier)

C'était une parcelle qui était située y a longtemps au pied de grand cru Mam....g.

Culture de type : conversion bio.

Les grappes sont récoltées à la main le 2 septembre 2024.

Macération carbonique de 6 jours.

L'élevage s'opère sur lies fines la 1ère année dans une jarre en grés et la 2ème année dans des barriques.

DÉGUSTATION :

Robe : reflets cristal vert.

Nez : exotique.

Bouche : prunes blanches confites et une petite de poivre gris.

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

Accords mets et vin : Entrée : planches, tapas, brunch.

Plat : Dal Makhni, parathas à base de pommes de terre et de beurre.

Dessert : tarte au citron.

Potentiel de garde : 39 ans.



PROPHÈTE DE L'AMOUR

MILLÉSIME 2022

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : Gewurztraminer

Teneur en alcool : 13%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 350/600

Prix : 19€75 HT (pro) - 31€71 TTC (particulier)

La parcelle de Baumeister est située à 150 m d'altitude, exposée sud-ouest sur des sols limoneux calcaires, à Obermorschwihr.

Culture de type : bio, vin nature.

Les grappes de raisins sont récoltées à la main à juste maturité autour du 5 septembre 2024.

Macération pendant 6 jours en grappes entières, après le pressage de nouveau 7 jours d'infusion avec la vendange fraîche de Gewurz.

L'élevage s'opère sur la lie fine dans une jarre en grès pendant 10 mois.

DÉGUSTATION :

Robe : dorée foncée.

Nez : fleur sauvage, pêche blanche, marc de prunes.

Bouche : dense, frais, aromatique.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

À servir entre 13 et 15°C. Ouvrir 1h avant.

Accords mets et vin : un bon mariage sur des plats avec des épices douces, mais tout aussi appréciable en apéritif, ou avec une entrée.

Potentiel de garde : 10 ans.



LADY DIANA

MILLÉSIME 2024

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépages : Pinot gris, riesling, pinot noir, auxerrois Gewürztraminer

Teneur en alcool : 11%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 111/230

Prix : 25€36 HT (pro) - 37€10 TTC (particulier)

Les parcelles sont situées à 339m d'altitude exposées dans tous les sens sur des sols granitiques à Niedermorschwihr.

Culture de type : bio, vin nature.

Les grappes sont récoltées à la main entre le 1er et le 10 septembre 2024.

Pressurage direct et macération. De tout et n'importe quoi.

L'élevage s'opère sur lies fines pendant deux ans dans une des barriques qui est née entre 2018-2021.

DÉGUSTATION :

Robe : reflets de cristal doré.

Nez : rose, violette, avec un air de muscatina.

Bouche : dangereux, risque de terminer très vite la bouteille = acheter une bouteille chacune.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

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

Accords mets et vin : Entrée : un vin qui peut aller avec tout ou des raviolis à l'arôme de rose.

Plat : riz aux épices douces (coriandre, cumin, curcuma) accompagné avec des teriyaki soyeux.

Dessert : fennie (dessert afghan)

Potentiel de garde : 36 ans.

CHRISTABELLA

MILLÉSIME 2024

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : Pinot gris

Teneur en alcool : 11%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 122/260

Prix : 25€01 HT (pro) - 36€89 TTC (particulier)

La parcelle de Pinot gris est située à 339m d'altitude, exposée nord/sud sur des sols granitiques à Niedermorschwihr.

Culture de type : bio, vin nature.

Les grappes sont récoltées à la main autour du 10 septembre 2024.

Pressurage direct.

L'élevage s'opère sur lies fines pendant deux ans dans une des barriques qui est née entre 2018-2021.

DÉGUSTATION :

Robe : reflets dorés.

Nez : floral, pêche blanche, brioché et abricot sec d'Afghanistan.

Bouche : élégance, finesse et quelques notes d'acidité douce (comme moi) et qui donne soif.

Construit dans un beau calice de Christa.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

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

Accords mets et vin : Entrée : un vin qui se boit seul. Un vrai Solitologue.

Plat : avec du riz safrané, canard longue cuisson baigné dans une sauce à la grenade.

Dessert : musique, coucher de soleil, péniche et la lune.

Potentiel de garde : 44 ans.



VASANTA

MILLÉSIME 2020

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépage : Rieslen

Teneur en alcool : 13%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 50/500

Prix : 14€02 HT (pro) - 24€50 TTC (particulier)

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

Culture de type : bio, vin nature.

Les grappes sont récoltées à la main à juste maturité.

Pressurage direct.

L'élevage s'opère dans une foudre pendant 2 ans.

DÉGUSTATION :

Robe : robe dorée.

Nez : frais, printanier, floral, fruité.

Bouche : explosive, croquante et quelques petites notes d'acidité avec la pêche blanche minérale.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

À servir entre 14 et 16°C. Ouvrir 30min avant.

Accords mets et vin : idéal en apéritif également en entrée avec du saumon mariné à l'aneth et à l'estragon.

Pour accompagner un plat de lotte rôtie au beurre, fenouil et orange. Alternative : ravioles aux champignons, sauce légère à la crème et herbes. Fromage : Chèvre frais (avec un filet de miel).

Potentiel de garde : 20 ans.



ZEDASHE

MILLÉSIME 2020

Région : Alsace

Appellation : Vin de France

Cépages : Pinot Bianco, Grigio
et blanc de Laquenexy

Teneur en alcool : 15%

Contenance : 75cl

Quantité disponible : 298/600

Prix : 14€02 HT (pro) - 24€50 TTC (particulier)

La parcelle de Riesling est située à 150 m d'altitude, exposée sud-ouest sur des sols limoneux calcaires, à Obermorschwihr.

Culture de type : bio, vin nature.

Les grappes sont récoltées à la main très tardivement.

Macération des raisins pendant 4 mois dans une Qvevri.

L'élevage s'opère sur lies fines pendant un an.

Vin réalisé en collaboration entre le Domaine Bannwarth Laurant et l'afghan.

DÉGUSTATION :

Robe : tuilée foncée.

Nez : miel, fleur d'acacia, réglisse, anis, fraîcheur.

Les yeux fermés : Pinot noir.

Bouche : de la finesse, une attaque franche et délicate, avec quelques notes d'acidité accompagnées avec de tanins soyeux.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

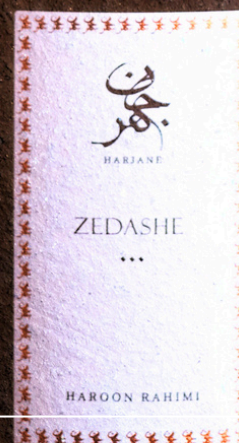
À servir entre 14 et 16°C. Ouvrir 1h avant.

Accords mets et vin : idéal avec une entrée de Sambossa ou Bolani (tapas afghanes).

Plat : Chicken curry avec du riz et parathas ou un bouillon Thaï épicé.

Dessert : idéal, dolce vita.

Potentiel de garde : 20 ans.



HAROON RAHIMI





En 2016, j'ai quitté l'Afghanistan pour venir me réfugié 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 3 hectares. Je fais entre 8000 et 12000 bouteilles par an.

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

Le maintien d'un sol vivant : c'est la première chose à laquelle je fais attention. À la vigne, je travaille uniquement à la main ou avec un cheval de trait (si pas le temps, mécanique). Je fais des traitements avec des macérations de tisanes et je fais des préparations. 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 (parfois avec la presse pneumatique d'un collaborateur). Pas de filtration, pas de soufre ou très peu (ça dépend des cuvées), que des levures indigènes et le transfert des vins s'opère par gravité.

Chez moi on ne parle pas de terroir ni de cépage mais d'émotion.

Maintenant je laisse la parole aux vins...



BON DE COMMANDE

NOM	PRIX	NOMBRE DE BOUTEILLES
ARDESHE MON AMOUR	16€65 HT (pro) 27€ TTC (particulier)	
MUSKETEER	17€50 HT (pro) 29€ TTC (particulier)	
PROPHETE DE L'AMOUR	19€75 HT (pro) 31€71 TTC (particulier)	
LADY DIANA	25€36 HT (pro) 37€10 TTC (particulier)	
CHRISTA BELLA	25€01 HT (pro) 36€89 TTC (particulier)	
VASANTA	14€02 HT (pro) 24€50 TTC (particulier)	
ZEDASHE	14€02 HT (pro) 24€50 TTC (particulier)	

Les frais de port sont à la charge des clients.

Remplir ci-dessous :

Adresse :

Téléphone :

Mail :



