

Les Miels de Joyeuse

Des miels français,
100% bruts et naturels



ZONES DE RÉCOLTES UNIQUES ET PRÉSERVÉES

L'histoire des Miels de Joyeuse a débuté dans les montagnes verdoyantes de l'Ardèche. Émerveillés par la beauté et la pureté de ce paysage, nous avons établi nos premiers ruchers sur la crête des montagnes de Thines pour y récolter un miel d'exception. En quête de saveurs originales et authentiques, nous avons étendu notre activité dans différentes régions françaises pour y récolter des miels uniques, qui reflètent toute la richesse et la diversité de la nature. Aujourd'hui, nos miels sont issus de neuf parcs naturels dotés d'une biodiversité extraordinaire



NOS VALEURS

Le respect, le savoir-faire et le terroir sont des valeurs qui nous tiennent profondément à cœur et qui guident nos actions au quotidien. Le respect : Les Miels de Joyeuse sont le fruit d'une collaboration harmonieuse entre les abeilles, la nature et les apiculteurs. Nous nous engageons à avoir une démarche respectueuse et éthique dans toutes les étapes de production de notre miel. Le savoir-faire : Chaque pot de miel renferme la quintessence du savoir-faire traditionnel et artisanal de nos apiculteurs. Le terroir : Nos miels reflètent la diversité, la richesse et la singularité des régions d'où ils proviennent à travers leurs saveurs typiques et authentiques.





MIEL D'ACACIA

Une douceur exquise pour les connaisseurs de miel raffiné, notre miel d'Acacia est récolté avec soin des fleurs délicates de l'arbre d'Acacia de part et d'autre de la Loire. Il incarne l'essence même de l'élégance, avec sa couleur claire et sa texture fluide qui reflètent sa pureté exceptionnelle. En bouche, notre miel d'Acacia révèle des notes subtiles et florales, offrant une saveur délicate et envoûtante.

La floraison de l'acacia en France est un moment magique qui enchante les paysages printaniers entre mai et juin. Pendant cette période, les arbres d'acacia se couvrent de nombreuses inflorescences en forme de grappes pendantes. Ces fleurs blanches, d'une beauté captivante, embaument l'air d'un parfum suave et enivrant.

La floraison de l'acacia est non seulement un spectacle visuel impressionnant, mais elle revêt également une grande importance pour les abeilles. Les fleurs de l'acacia offrent un abondant nectar aux abeilles. C'est lors de cette période que les abeilles produisent un miel d'acacia de qualité exceptionnelle, reconnu pour sa couleur claire, sa texture fluide et sa saveur délicate.



MIEL DE BRUYÈRE BLANCHE

Le miel de bruyère blanche est un délice délicat et onctueux qui rappelle une pâte à tartiner. Il présente des notes surprenantes de caramel et même de pain d'épices, ce qui lui confère un goût unique et inimitable.

La bruyère blanche est un arbuste à fleurs largement reconnu pour sa floraison abondante. Ses petites fleurs en forme de clochettes apparaissent en grappes denses à l'extrémité des tiges. Bien qu'elles soient généralement de couleur blanche, il existe également des variétés roses ou pourpres. La période de floraison s'étend généralement de l'été à l'automne, créant ainsi de magnifiques paysages fleuris dans les régions où elle pousse.

Cet arbuste à fleurs est principalement présent dans les régions montagneuses d'Europe, notamment dans les landes et les tourbières. Notre récolte de miel provient spécifiquement du parc naturel du Haut Languedoc, situé dans le sud de la France. Ce parc est une région d'une grande richesse en termes de biodiversité, abritant une variété d'écosystèmes, des sommets montagneux aux vallées profondes, en passant par les forêts, les cours d'eau et les zones humides.



MIEL DE CHÂTAIGNIER

Ce miel est soigneusement récolté par nos abeilles à partir des fleurs majestueuses du châtaignier, emblème des régions tempérées au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche.

Il se distingue par sa couleur profonde allant de l'ambre au marron foncé, témoignant de sa richesse en saveurs et rappelant la couleur de la châtaigne. Son goût intense et caractéristique offre des notes distinctes de châtaignes.

On y retrouve souvent des notes boisées, parfois légèrement amères, qui rappellent les arômes caractéristiques de la châtaigne elle-même. Certains décrivent même une légère touche de réglisse ou de caramel.

En Ardèche, la floraison des châtaigniers est un moment magique qui survient généralement à partir du mois de juin. Les châtaigneraies se parent d'une beauté éclatante alors que les arbres sont recouverts de grappes de fleurs blanches. Cet événement est non seulement un ravissement pour les yeux, mais aussi crucial pour les abeilles et la production de miel.



MIEL DE LAVANDE

Dès que vous ouvrez le pot, vous êtes enveloppé d'un parfum enivrant qui évoque les vastes champs de lavande en fleurs, baignés de douceur et de beauté. La couleur dorée de ce miel lumineux est un véritable spectacle visuel.

Son goût délicat, subtil et floral évoque les douces notes de la lavande elle-même. Sa texture crémeuse et onctueuse glisse doucement sur votre palais, apportant une douceur apaisante. Son arôme envoûtant se répand délicatement dans votre bouche, créant une harmonie parfaite entre les saveurs délicates de la lavande et la douceur naturelle du miel.

Notre miel de lavande est récolté avec soin dans le Parc Naturel des Monts d'Ardèche, une région où la lavande prospère, garantissant une qualité exceptionnelle et une authenticité sans compromis. Les floraisons de lavande en Ardèche sont bien plus qu'un simple spectacle visuel. Elles représentent une tradition ancrée dans l'histoire et le patrimoine local, une ode à la nature et à la terre généreuse de cette région. C'est un moment privilégié pour célébrer la beauté éphémère de la nature et la précieuse récolte de miel qui en découle.



MIEL DE ROMARIN

La subtilité ensoleillée de notre miel de romarin provient des vastes étendues de romarin sauvage dans le Parc Naturel de Corbières–Fenouillèdes.

Le miel de romarin se distingue par son goût délicat et raffiné. Il présente des notes douces et florales qui rappellent le parfum caractéristique du romarin sauvage.

Son goût est subtil, légèrement sucré avec une touche d'amertume agréable, créant ainsi un équilibre harmonieux. Il présente une couleur ambrée lumineuse qui varie selon les récoltes et les saisons et une texture lisse et crémeuse.

Le Parc Naturel de Corbières–Fenouillèdes est un remarquable espace préservé situé dans le sud de la France, entre les départements de l'Aude et des Pyrénées–Orientales.

Cette région offre un paysage unique, mêlant des montagnes escarpées, des vallées verdoyantes, des rivières sinueuses et des collines couvertes de vignobles et de forêts.



MIEL DE SAPIN

Notre miel de sapin se distingue par sa saveur distinctive et son arôme profondément boisé. Chaque goutte vous transporte au cœur de la forêt et son goût est à la fois doux et intense, avec des notes légèrement résineuses et des nuances délicates de menthol. Ce cru est récolté au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche.

La principale différence entre le miel de sapin et le miel classique réside dans leur source de nectar. La plupart des miels « classiques » sont produits par les abeilles qui butinent le nectar des fleurs.

En revanche, Le miel de sapin, également connu sous le nom de "miellat de sapin", est produit à partir du miellat sécrété par les pucerons. Les pucerons se nourrissent de la sève des arbres, en particulier des sapins, et éliminent une substance sucrée appelée miellat. Les abeilles, attirées par cette substance sucrée, la collectent et la transforment en miel de sapin dans la ruche.

La période de récolte du miel de sapin en Ardèche se situe généralement entre les mois de juillet et d'octobre.



MIEL DE TILLEUL

Notre miel de tilleul, récolté dans la vallée de l'Ain, est un miel délicat et raffiné, très apprécié pour son goût distinctif et sa couleur claire. On découvre des nuances subtiles de menthe et d'agrumes. Certaines personnes décrivent également une légère note herbacée dans ce miel. Il peut rappeler l'arôme des fleurs de tilleul, avec une touche subtile de fraîcheur.

Sa texture est crémeuse et lisse. Il est généralement d'une couleur jaune clair à ambré pâle. Il peut parfois être presque transparent. Cependant, la couleur peut varier en fonction de la saison de récolte et des fleurs spécifiques butinées par les abeilles.

Les tilleuls sont des arbres à fleurs qui fleurissent pendant une période spécifique de l'année, généralement entre les mois de juin et juillet. Les tilleuls se couvrent de fleurs en grappes pendantes de couleur crème à jaune pâle. Ces fleurs sont de petite taille, mais elles sont abondantes et extrêmement attractives pour les abeilles. Elles offrent une abondance de nectar, ce qui en fait une source importante de miel pour les apiculteurs de la région.



MIEL DE MÛRIER

Notre miel de mûrier est récolté au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche. Il a un goût riche, sucré et légèrement acidulé. Il présente des notes de caramel et de réglisse, avec une légère amertume. Il peut avoir des nuances fruitées, rappelant les baies mûres du mûrier.

Ce miel a une texture épaisse et crémeuse. Il peut cristalliser plus lentement que d'autres variétés de miel, ce qui lui confère une consistance lisse et crémeuse même après un certain temps.

Les mûres, également connues sous le nom de ronce, sont des plantes grimpantes appartenant à la famille des rosacées.

La floraison des ronces sauvages en Ardèche a généralement entre les mois de juin et juillet. Les plantes se couvrent de petites et délicates fleurs blanches ou légèrement roses avec cinq pétales qui forment de grandes grappes.

Après la floraison, les fleurs des ronces sauvages se transforment en fruits comestibles connus sous le nom de mûres. Ils mûrissent plus tard dans la saison, généralement vers la fin de l'été ou le début de l'automne.



MIEL DE BOURDAINE **BIO**

Notre miel de bourdaine bio est récolté au cœur du Parc Naturel de Millevaches en Limousin à 750m d'altitude. Il est très aromatique et fruité, sans acidité ni amertume et légèrement balsamique.

Le miel de bourdaine est un cru rare car sa récolte ne se fait pas partout en France durant une période très courte entre fin mai et début juin.

Le miel de bourdaine est très faiblement acide voir même proche du neutre contrairement à la grande majorité des miels. Ce pH quasi neutre du miel de bourdaine engendre une fermentation extraordinairement lente d'où une cristallisation très fine et une granulation parfaitement équilibrée.

La bourdaine est un arbuste spécifique de la région Limousine qui ressemble quelques peu à un noisetier. Elle pousse principalement en milieu humide c'est pour cela qu'on la retrouve principalement sur la façade atlantique.

Médaille d'argent au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2022

POLYFLORAUX

MIEL DE GARRIGUE

Composé notamment de thym et de romarin, le miel de Garrigue est un cru parfumé et liquide de couleur ambre claire. Récolté dans les garrigues du parc naturel des Monts d'Ardèche.



MIEL DE FLEURS SAUVAGES

Un cru crémeux agréable, doux et fruité au parfum léger, récolté au cœur du Charolais-Brionnais en sud-Bourgogne, pays d'élevage et de pâturages, de paysages verdoyants où bocages aux reliefs vallonnés tutoient douces collines, étangs, cours d'eaux et vastes prairies.

MIEL DE DE MONTAGNE

Récolté dans le parc naturel des Monts d'Ardèche. Un miel floral et équilibré récolté à environ 1200m d'altitude. Un miel de fleurs savoureux et crémeux, équilibré, rond et aromatique avec une légère pointe d'amertume.



MIEL DU MASSIF DU MORVAN

Un mélange subtil et naturel de pollens de fleurs sauvages et de châtaignier. Récolté dans le parc naturel régional du Morvan, écrin de verdure qui abrite la plus petite chaîne de montagne française et qui présente un cadre naturel sauvage et harmonieux.

MIELS BIO

MIEL DE BOURDAINE

Récolté sur la plateau de Millevaches en Limousin au cœur du parc naturel, le miel de bourdaine est un miel assez rare et unique. Son goût doux et très raffiné laisse également apparaître des arômes fruités.



MIEL DE HAUTE MONTAGNE

Un cru rare et exceptionnel récolté autour de la commune de La Chapelle-en-Valgaudemar au cœur du massif des Écrins qui présente des qualités gustatives remarquables. Crémeux et de couleur ambrée claire, on distingue des arômes riches et un goût suave légèrement boisé.

MIEL DE FORÊT

Ce miel de forêt liquide de couleur ambrée présente un goût parfumé et puissant. C'est le reflet d'un mélange naturel de nectars de de miellats variés. Récolté dans les forêts bordants Saint-André-en-Royans dans le massif et parc naturel du Vercors, ce cru traduit parfaitement la richesse de son environnement.



MIEL DE PRINTEMPS

Équilibré et délicat, ce miel de Printemps bio nous provient du parc naturel de Camargue, une région située en bord de méditerranée qui abrite une biodiversité exceptionnelle et préservée. Le résultat donne un miel bio savoureux et équilibré.

FORMATS 350G

