



VIGNES ET OLIVIERS VONT BIEN ENSEMBLE



JUSQU'À RÉCEMMENT, LA POLYCULTURE ÉTAIT ENCORE LA RÈGLE DANS DE NOMBREUSES RÉGIONS ET LES PROPRIÉTÉS VITICOLES ÉLEVAIENT SOUVENT DU BÉTAIL ET CULTIVAIENT FRUITIERS, CÉRÉALES ET OLIVIERS. LA SPÉCIALISATION DES DOMAINES A SOUVENT SIGNÉ LA FIN DE CETTE DIVERSITÉ MÊME SI, EN PROVENCE NOTAMMENT, LA CULTURE DES OLIVIERS N'A JAMAIS DISPARU. D'AUTRES RÉGIONS S'OUVRENT À L'OLÉICULTURE SUR LE POURTOUR MÉDITERRANÉEN, MAIS AUSSI DANS DES RÉGIONS MOINS ATTENDUES. Par Béatrice Delamotte



Léoube, Premium, 31 € (50 cl)

Assemblage de variétés italiennes et provençales, cette huile d'olive extra vierge exhale des arômes délicats de tomate verte et d'herbe fraîche soulignés par une discrète ardeur. Elle s'emploie crue sur du pain aillé, une salade de cœurs d'artichauts ou un carpaccio de poisson.



Domaine du Sacré-Cœur, Oliva 2025, 22 € (50 cl)

Sur le domaine de Saint-Chinian, la variété Olivière se plaît particulièrement dans ce terroir aride et caillouteux où pousse le carignan. Récoltées lorsqu'elles sont « tournantes », c'est-à-dire qu'elles passent au noir, les olives donnent une huile très équilibrée entre mordant et douceur. Quelques gouttes sublimeront des tranches de truffe, simplement servies sur du pain grillé.



Domaine de La Bégué, Terre des Vignes, 35 € (50 cl)

Les 1020 oliviers du domaine se répartissent sur une mosaïque de parcelles autour des vignes et sur des restanques escarpées. Assemblage de plusieurs variétés, cette huile offre un fruité mûr intense. Onctueuse et délicatement poivrée, elle dévoile des arômes de tomate fraîche, d'artichaut et de noisette avant une finale subtilement ardente.



Domaine de Métifiot, Carrément Olive fruité vert, 28 € (50 cl)

Cette huile AOP de la vallée des Baux-de-Provence, certifiée bio et Demeter (biodynamie), dévoile des arômes frais et légèrement piquants d'artichaut violet cru et d'herbe fraîchement coupée. La bouche, discrètement ardente, garde cette fraîcheur. Elle sera idéale avec un carpaccio de poisson.



**Les Tannes en Occitanie,
Olivière, 13,90 € (50 cl)**

Jean-Claude Mas, une des grandes figures du Languedoc, produit plusieurs huiles monovariétales dont cette Olivière, typique des Pyrénées-Orientales, de l'Hérault et de l'Aude. Sur la douceur, elle exhale des arômes de fruits mûrs, de pomme et d'amande qui accompagneront des fromages frais ou un dessert aux fruits.



**Château de Calavon,
Maturé noir, 20,90 € (50 cl)**

Cet assemblage de trois variétés typiques du pays d'Aix, mûrées avant extraction, donne une huile bio très gourmande et douce. Au nez, c'est une explosion d'arômes : tapenade, sous-bois et cacao. Sans ardeur, elle séduira les amateurs de réconfort qui l'utiliseront pour révéler une poêlée de champignons sauvages ou un gâteau au chocolat.



**Domaine Saint Andrieu,
Huile d'olive vierge extra,
23,40 € (50 cl)**

Assemblage d'Aglandau et de Salonenque cultivées en bio, cette huile ne manque pas de personnalité. Si le nez n'est que douceur avec des arômes d'amande fraîche et de noisette, elle change de caractère en bouche avec une ardeur marquée et une pointe d'amertume. Une huile qui saura réveiller les plats aussi bien froide que chaude.



**Château d'Estoublon,
Flacon Couture, 190 € (75 cl)**

Enfermée dans un flacon digne d'un grand parfumeur, l'huile d'Estoublon, issue des parcelles les plus remarquables, bouscule les codes. L'œnologue Victor Joyeux utilise différentes variétés pour créer un assemblage exceptionnel au fruité vert intense entre roquette, artichaut et amande verte. Une huile rare et chère pour amateurs avertis.



**Château Saint-Maur, huile d'olive
de Provence, 14,50 € (25 cl)**

Cette huile AOP Provence est issue d'olives mûrées. Une fermentation douce qui lui confère un profil fruité noir équilibré, entre notes de cacao, de champignon, de vanille et de fruits confits. Sans amertume ni piquant, la bouche n'est que notes de tapenade et d'artichaut cuit. Elle enrichira un écrasé de pommes de terre ou une ratatouille.



**Bastide de Blacailoux, huile d'olive
vierge extra, 18 € (50 cl)**

Au cœur des collines de la Provence verte, la Bastide de Blacailoux a toujours eu des oliviers sur le domaine. Récoltées aux premiers frimas de l'hiver afin d'obtenir une huile de caractère, les olives bio révèlent une palette aromatique intense et une belle longueur.



**Château La Mascaronne, huile d'olive
vierge extra Provence, 22 € (50 cl)**

Certifiée bio en AOP Provence, cette huile issue de variétés Aglandau, Bouteillan et Cayon s'ouvre sur un nez expressif d'amande, de pomme et de foin. En bouche, l'artichaut et l'amande dominant, soulignés par une amertume modérée et une légère ardeur. Une huile qui réveillera salades estivales et poissons grillés.



**Château de Malleret,
Aglandau, 14 € (35 cl)**

De l'huile d'olive à Bordeaux ? C'est le pari de la propriété médocaine qui mise sur le dérèglement climatique pour que les olives arrivent à maturité sous ce climat océanique. En 2021, 110 oliviers Aglandau ont été plantés, ainsi que 110 Clermontaise et quelques Cayon. Cette huile monovariétale n'a pas l'intensité d'une provençale, mais une douceur très appréciable associée à une légère ardeur.