



LA SELECTION DES HUILES

France

Italie

Espagne

Grèce

Maroc





Moulin Castelas



L'histoire de Castelas commence en 1997 par un coup de cœur de Catherine & Jean-Benoit Hugues pour de vieux oliviers plantés versant Sud-Alpilles au lieu dit « Castelas ». Aujourd'hui ils produisent de l'olive sur 45 hectares en AOP de la vallée des Baux de Provence, et c'est dans le moulin situé au pied du Château des Baux, que Catherine & Jean-Benoit allient savoir-faire, passion, rigueur, technique et toutes leur sensibilité d'oliverons pour donner naissance chaque année à des huiles d'olive d'une grande puissance.

La marque « Élysée - Présidence de la République » a sélectionné le Moulin Castelas pour représenter l'huile d'olive française au sein de la gamme épicerie fine de la boutique présidentielle.



**MOULIN CASTELAS « ÉLYSÉE »
CLASSIC FRANCE (AOP BAUX DE
PROVENCE) / OLIVES**

**Salonenque, Aglandau, Grossane,
Verdale**

Arômes dominants : Artichaut cru,
herbe fraîche, amande

Arômes secondaires : Pomme, feuille
de tomate. L'extraction à froid au
moulin Castelas dans les 6 heures de la
récolte permet d'exalter le caractère
végétale de l'huile d'olive et de
préserver la complexité des arômes
propres au domaine Castelas.



**MOULIN CASTELAS « ÉLYSÉE »
NOIR D'OLIVE FRANCE (AOP
BAUX DE PROVENCE) / OLIVES**

**Salonenque, Aglandau, Grossane,
Verdale**

Arômes dominants : Olive confite,
miel, artichaut cuit

Arômes secondaires : Cacao,
Champignon. Cette huile provient de 4
variétés d'olives issues des vergers à
pleine maturité et stockées en palox à
l'abri de l'oxygène.
Débute alors un travail délicat d'une
légère fermentation associé à un savoir-
faire afin de retrouver le goût de l'olive
confite des moulins à meule de nos
ancêtres .

Les huiles d'olives aromatisées des MOULINS DE CASTELAS ont la particularité d'être obtenues par broyage simultané d'olives et (au choix) de cédrat, de gingembre, de basilic & menthe, thym & romarin etc...



Oltremonti



La Cuvée Emilie est produite à partir d'olives de la variété Ghjermana de Casinca et produite dans les règles de l'art du « Vierge Extra ». Cette appellation répond à un cahier des charges strict qui garantit la qualité de cette huile.



**OLTREMONTI CUVÉE ÉMILIE,
FRANCE (AOP CORSE) / OLIVE :**

Ghjermana di casinca

L'huile d'olive Cuvée Emilie, certifiée en AOP, est douce, parfumée et printanière.

Elle révèle des arômes d'herbe coupée et nous laisse en fin de bouche un goût de noisette typique de notre terroir. Ronde et équilibrée elle présente toute la douceur des côtes orientales de notre île.

Idéale pour toute vos salades et crudités, soupes froides ou encore vos poissons au four.

Ferme familiale Nichée au milieu de douces collines verdoyantes couvertes de vignes, de chênes et de peupliers, le Moulin Oltremonti s'étend sur 35 hectares répartis en deux parcelles entre mer et montagne sur la côte est de la Corse.



Térça



HUILE VIERGE DE NOISETTE TERGA

*Une huile retenue par des très
grands chefs étoilés, elle est vierge
c'est à dire composée uniquement de
noisettes de grande qualité.*

*Au nez, des notes de pâte à tartiner
puis en bouche la noisette juste toastée
se prolonge sans aucune amertume.*

HUILE VIERGE DE NOIX TERGA

*Une huile retenue par des très
grands chefs étoilés, elle est vierge
c'est à dire composée uniquement de
noix de grande qualité.*

*Au nez, des notes douces et subtiles
puis en bouche la noix juste toastée se
prolonge sans aucune amertume.*





Zottopera & Guccione



L'huile d'olive Villa Zottopera est issue de la très ancienne et rare variété « Tonda Iblea » qui est cultivée exclusivement dans la région montagneuse de Chiaramonte Gulfi (Dop Monti Iblei) dans la province de Ragusa, à 400 m d'altitude (Sicile orientale), dont les oliviers ont entre 500 et 1000 ans ! L'ingénieur Giuseppe Rossi se consacre avec passion et savoir-faire, (transmis de père en fils depuis 1850), à la culture de ses oliveraies. Grâce à lui, les huiles siciliennes et l'appellation Monti Iblei ont acquis une renommée mondiale ! De nombreux magazines le citent comme l'un des dix meilleurs producteurs d'Italie.

« De la terre au moulin, du moulin à la table : l'Italie se goûte dans une seule goutte. »

VILLA ZOTTOPERA ITALIE (AOP SICILE) / OLIVE :

Tonda Iblea

Au nez, herbacée et intensément végétale d'olives vertes, en bouche, sensation complétée par le fruité, de fines notes d'artichaut et de tomate, avec une élégante tonalité d'amertume et de piquant qui complète son goût intense, fin et harmonieux .



GUCCIONE ITALIE (IGP SICILE) / OLIVES

Biancolilla & Cerasuola

Caractérisée dans le nez par des notes d'artichaut, des herbes méditerranéennes et des amandes, élégant et mou sur le palais, les amers et les épices sont brillants et équilibrés.



Entreprise familiale basée à Chiaramonte Gulf en Sicile



Nunez de Prado



La famille nunez de prado cultive depuis 7 générations (1795), 100 000 oliviers sur 750 hectares.



NUÑEZ DE PRADO-AOP BAENA
ESPAGNE (ANDALOUSIE) / BIO /
OLIVES

Arbequina, Hojiblanca, Picual

Cette « fleur d'huile » qui nécessite 5 à 6 kg d'olives pour remplir ce flacon, de couleur claire, vert-jaune, saveur fine et arômes puissants, légère ardeur.

Arômes rares de fruits secs et de bourgeons de cassis séduiront les palets délicats.

Respect de l'environnement et techniques d'avant-garde s'appliquent à la production de la « Fleur d'huile » biologique AOP BAENA, véritable nectar nécessitant 11 à 12 kilos d'olives pour obtenir un seul litre, après décantation naturelle, à la dalle de pierre.



Kalios



Les huiles infusées de KALIOS sont à base de plantes naturelles, sans arômes ajoutées et non chauffées afin de mieux protéger toutes les propriétés organoleptiques, au choix au basilic, à la sauge, au piment, à l'ail, au thym ou fumées au bois de hêtre...

« dans chaque goutte de Kalios se trouve l'empreinte du soleil grec, la patience des récoltes à la main et la finesse d'une extraction respectueuse, donnant naissance à une huile d'olive qui sublime chaque plat et raconte l'histoire d'une famille passionnée. »

KALIOS BIO, sélection du chef Juan Arbelaez (Yaya, Barzuto Paris et Tignes, Arbela et Plantxa) GRÈCE / BIO / OLIVE

Koroneiki

Récolte de novembre, fruité vert équilibré (pomme verte & herbe coupée), notes végétales et poivrées.



KALIOS 01 sélection du Chef Christophe Aribert (doublement étoilé avec la Maison Aribert à Uriage près de Grenoble) GRÈCE / OLIVE

Koroneiki

Récolte de novembre, fruité vert, notes d'herbe coupée et noisette fraîche.



Produite à partir d'olives Koroneiki à la main, l'huile de Kalios se classe parmi les grands crus d'huile d'olive.



Kalios



KALIOS 02 sélection du Chef Éric Guérin
(étoilé avec La Mare aux Oiseaux, à
Saint Joachim près de Saint Nazaire)
GRÈCE / OLIVE

Koroneiki

Récolte de décembre, équilibre entre
fruité vert et mûr, notes florales,
d'artichaut, de noisette et d'amande.

KALIOS 03 sélection de la Cheffe
Amandine Chaignot (Pouliche et Café de
Luce) GRÈCE / OLIVE

Koroneiki

Récolte de janvier, fruité mûr, légèreté
et rondeur en bouche.





Désert Miracle & Les terroirs de Marrakech



Les huiles d'olive marocaines se distinguent par leur richesse aromatique et leur qualité, héritées d'un savoir-faire ancestral. Cultivées sur des terres baignées de soleil au climat méditerranéen, elles offrent des profils variés, du fruité vert intense au fruité mûr plus doux. Dahbia, picholine marocaine ou haouzia révèlent chacune des notes d'herbes fraîches, d'amande, d'artichaut ou de pomme verte. Récoltées à la main et pressées à froid, elles préservent la typicité de l'olive et la signature d'un terroir authentique.

Ces deux variétés sont toutes deux cultivées pour produire des huiles d'olive d'exception, riches en arômes, obtenues par une récolte soignée et une extraction à froid qui préserve toute la finesse et la fraîcheur du fruit.



DÉSERT MIRACLE, MAROC / BIO / OLIVES

Arbequina & Dahbia

Huile d'olive extra vierge fruitée, soyeuse et très équilibrée, provenant d'une oliveraie créée dans le désert marocain, plus de détails en flashant le QR-code en haut du meuble



LES TERROIRS DE MARRAKECH, MAROC / OLIVE

Picholine du Languedoc

Huile d'olive extra-vierge provenant d'oliviers centenaires, on retrouve au nez des notes d'olives mûres et en bouche un goût de noyau caractérisé, une très belle ardeur, des notes de menthe poivrée et d'amande, avec en fond de bouche, une touche finale de poivre bien perceptible

Entreprise familiale depuis 5 générations (1887), de leurs différentes propriétés situées au pied de l'Atlas (El-Bourouj, Marrakech, Beni-Mellal) sont produites leurs 3 huiles d'olives extra vierges dont celle-ci.