

HUILE D'OLIVE

Situé sur les contreforts du massif de la Lance en Drôme Provençale à mi-chemin entre les hauteurs des Alpes et la douceur de la Provence, notre Oliveraie principalement de variété Tanche (première AOC de France et d'Europe) en culture biologique et biodynamique permet la production d'huile d'olive vierge extra.

VARIÉTÉS :

Tanche.

LIEU DE CRÉATION: Moulin de l'Ô Provençale. Route de Nyons à Saint Pantaléon.

PROCESSUS D'EXTRACTION: broyeurs à marteaux lents ; extraction à froid en chaîne continue dans les six heures qui suivent la cueillette ; décanteur deux phases sans apports aqueux.

VOLUME PRODUIT: équivalent 1 200 bouteilles de 50 cl

PERSONNALITÉ:

une huile d'olive douce, onctueuse et finement fruitée, l'huile d'olive offre des arômes subtils de pomme verte, de noisette ainsi que des notes beurrées et légèrement herbacées.

FONTBONAU

Entre la fraîcheur alpine et la douceur provençale

UN DOMAINE D'ALTITUDE

A 350 m. d'altitude dans une combe blotti sur les contreforts du massif de la Lance, le domaine de Fontbonau ressemble à une image de carte postal. Des champs de lavandes dessinent les courbes, entre chênes truffiers, oliviers et vignes, le paysage d'une confluence entre la fraîcheur alpine et la douceur provençale façonne les vins. D'une superficie de 42 hectares, dans un écosystème naturel et sauvage, avec 17 hectares de vigne en agriculture biologique certifiée. Voici les raisons pour lesquelles ces deux amis d'enfance Jérôme Malet (Domaine Sarda-Malet) et Frédéric Engerer (Château Latour) ont eu un vrai coup de cœur en 2008 et on fait renaître ce lieu riche en eau. Ils se sont appuyés sur l'œnologue argentin Léo Borsi, pour produire le meilleur de ce terroir d'exception.

OLIVERAIE :

Toujours en bio, nous cultivons cette olive noire de manière totalement naturelle, sans aucun traitement hormis un poudrage d'argile pour unifier la couleur des arbres et désorienter les mouches qui ne différencient plus les olives des feuilles. Comme pour le vin, nous restons au plus près du fruit. Nous récoltons les olives à la main, une par une, avec des tries successives pour ne sélectionner que les meilleures à pleine maturité.

