ABBAYE
SAINTE-MARIE DE
PIERREDON
SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Abbaye Sainte-Marie De Pierredon

Huile D'Olive

Forte de ses variétés locales très typiques (Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches du Rhône, Picholine...), l'Abbaye de Pierredon produit une huile au fruité vert très équilibré dont les notes d'artichaut et d'amande fraîche sont magnifiquement soutenues par une ardence très équilibrée.

Le Savoir-Faire Régional.

Le ramassage au moment optimal

Les olives sont ramassées quand elles sont « tournantes », c'est-à-dire quand elles commencent à changer de couleur pour passer du vert au brun.
La date de ramassage est un choix difficile à opérer. Le compromis est compliqué : ramasser suffisamment tôt pour conserver ardence et amertume sans pour autant que celles-ci soient trop présentes ou agressives...
Il faut aussi que les olives soient ramassées avant les premiers gels qui rendraient l'huile, certes plus douce, mais feraient évoluer le bouquet d'arômes vers une typicité que l'on ne souhaite pas...

La Recherche De La Typicité.

Avec une intervention rapide.

Immédiatement après le ramassage, les olives sont portées au moulin qui procède aussitôt à la trituration... La typicité des arômes de verdure dépend beaucoup de la rapidité avec laquelle les olives sont pressées après leur cueillette.
Après une sédimentation naturelle de quelques semaines, l'huile est ensuite délicatement filtrée pour une mise en bouteilles au début de l'année suivante...