

MIRAVAL

THE ART OF ROSÉ

Miraval Huile d'Olive Extra Vierge Biologique - 2021

PRÉSENTATION

L'Olivier fait partie de l'histoire du bassin méditerranéen. A Miraval, les oliviers sont cultivés dans la plus pure tradition, en terrasses de pierres sèches qui -en reflétant le soleil- permettent aux olives de mûrir parfaitement. Les olives du Château sont assemblées avec d'autres olives 100% bio issues de terroirs d'altitude qui donnent à l'huile toute son harmonie gustative.

LE MILLÉSIME

Le printemps fut mitigé, avec une très belle sortie de fleur suivie d'une nouaison plus difficile, présageant d'une récolte en quantité plus limitée que la moyenne. L'été chaud et particulièrement sec a permis de limiter l'attaque de ravageurs tels que la mouche de l'olive et de débiter sereinement la récolte dans un état sanitaire parfait. Celle-ci a commencé le 26 octobre, une date fixée en fonction d'analyses effectuées en laboratoire pour favoriser un beau fruité vert et conserver le profil aromatique spécifique à Miraval. Elle s'est avérée plus généreuse que prévu avec une quantité satisfaisante de 12 tonnes d'olives. Ici, la récolte demande un savoir-faire ancestral et se pratique de manière traditionnelle sur un terroir authentique en restanques (terrasses de pierres sèches typiques de la région). En fonction de la variété des olives, de leur précocité et des quartiers, nous récoltons sur trois zones distinctes: Peyrefuguède, la zone la plus haute du domaine à 200 mètres d'altitude exposée sud, pour les variétés Lucques, Caillon et Aglandau, les restanques du Château exposées sud-ouest, où l'on trouve les variétés Cailletier, Caillon et Tanche ainsi que la Boursallus locale et enfin l'Entrée, située au plus bas de la propriété à 150 mètres d'altitude, où se trouve essentiellement la variété Aglandau. L'huile est ensuite élaborée directement par nos soins dans le moulin du château, nous permettant de mieux contrôler son caractère organoleptique et de garantir son goût unique. L'huile d'olive 2021 se révèle d'une très belle qualité, avec le même profil aromatique que le millésime 2020. Tout en délicatesse, suave et peu ardente avec un superbe fruité vert soutenu, elle offre de belles notes de poivre et d'artichaut et une longue finale. Un très beau millésime pour cette huile d'olive de gastronomie.

SITUATION

Un terroir authentique en restanques (terrasses de pierres sèches typiques de la région). Nous récoltons sur trois zones distinctes: Peyrefuguède, la zone la plus haute du domaine à 200 mètres d'altitude exposée sud, pour les variétés Lucques, Caillon et Aglandau, les restanques du Château exposées sud-ouest, où l'on trouve les variétés Cailletier, Caillon et Tanche ainsi que la Boursallus locale et enfin l'Entrée, située au plus bas de la propriété à 150 mètres d'altitude, où se trouve essentiellement la variété Aglandau.

TERROIR

La culture bio et le travail de la terre permettent aux sols de demeurer souples aérés et poreux. Les racines peuvent s'y enfoncer facilement et exploiter la diversité de leur terroir donnant à l'huile une complexité et un équilibre uniques.

ÉLABORATION

Élaborée dans la plus pure tradition, l'huile d'olive Miraval est extra-vierge et issue exclusivement d'une première pression à froid.



Ingrédients: Lucques, Caillon, Aglandau, Cailletier, Caillon, Tanche, la Boursallus locale, Aglandau

DÉGUSTATION

Elle révèle tout en délicatesse, suave avec un fruité vert soutenu. Elle développe de belles notes poivrées et d'artichaut avec une longue finale. Une très belle année, aussi bien en quantité qu'en qualité, pour notre huile d'olive de gastronomie.

