

# Les meilleures huiles d'olive françaises en AOP récompensées.



## PLUIE DE MÉDAILLES POUR LES HUILES D'OLIVE EN APPELLATION D'ORIGINE



Le 19<sup>ème</sup> Concours des Huiles d'Olives de France en Appellation d'Origine dévoile son palmarès !

Un très beau cru pour le Concours des Huiles d'Olive de France en Appellation d'Origine organisé par France Olive et l'Institut du Monde de l'Olivier ce lundi 21 mars 2022 à la **Maison des Huiles d'Olive et Olives de France**, à Nyons (Drôme Provençale).

Les Appellations d'Origine ont ouvert la porte à une oléiculture française forte, un constat que le Concours des huiles d'olive en Appellation d'Origine a à cœur d'encourager puisqu'il vise à promouvoir les meilleures huiles d'olive françaises classées en Appellation d'Origine permettant ainsi, de mettre en lumière les terroirs et les savoir-faire traditionnels, d'affiner la connaissance des goûts et d'améliorer la qualité de la production.

Seul concours dédié strictement aux huiles d'olive en appellation d'origine, il a regroupé cette année **134 huiles d'olive** qui étaient présentées dans **11 catégories, 7 AOP et 1 AOC** représentées : Aix-en-Provence, Aix-en-Provence - olives mûrées, Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Provence, Provence - olives mûrées, Vallée des Baux-de-Provence et Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, et la nouvelle, l'AOC huile d'olive du Languedoc.

Les 134 échantillons d'huile d'olive présentés ont été dégustés par une **cinquantaine de jurés** venus des différentes zones en appellation. Fruité, caractéristiques organoleptiques, typicité, qualité ou encore harmonie des huiles présentées, tels étaient les critères de sélection du jury composé de personnalités issues des mondes oléicoles, gastronomiques et de consommateurs pour récompenser ces huiles d'olive d'exception présentées par 57 participants.

Cette nouvelle édition révèle comme chaque année les productions les plus remarquables et les plus représentatives des terroirs oléicoles français classés en Appellation d'Origine. Ce sont **40 médailles qui ont été distribuées dont 28 en Or et 22 en Argent**.

Contact presse : Alexandra PARIS, directrice communication  
Tél. : 06 08 61 15 50 / alexandra.paris@franceolive.fr  
et Nathalie ARGER, chargée de communication  
Tél. 06.10.30.31.91 / nathalie.arger@terresoleopro.com



La France compte à ce jour, huit huiles d'olive classées en AOP et une huile d'olive classée en AOC (en cours de reconnaissance au niveau européen, en AOP), offrant ainsi une large palette de goûts.

Le succès des AOP, dans l'huile d'olive est incontestable. Elles ont contribué au renouveau de l'oléiculture française et à son rayonnement en s'appuyant sur des dénominations connues, pour certaines depuis des décennies: Provence, Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Nice... Ainsi l'obtention du label AOP apporte la reconnaissance de ce savoir-faire et du lien très étroit avec le terroir dont découlent pour l'huile d'olive, ses caractéristiques organoleptiques. Les Appellations d'Origine valorisent des productions ancestrales, tout en contribuant à la modernisation des structures permettant ainsi de conserver des savoir-faire et un patrimoine génétique de l'olivier en maintenant des variétés implantées traditionnellement. Modernité et tradition cohabitent harmonieusement et valorisent ainsi des produits uniques !



## HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE AOP

### MÉDAILLE D'OR :



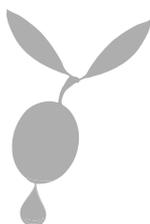
#### CHÂTEAU CALISSANNE

Route Départementale 10 - 13680 Lançon-Provence  
Tél. : 04 90 42 63 03 - commercial@chateau-calissanne.fr  
www.chateau-calissanne.fr  
Lot n°Aix 3 - 7 000 litres

#### CHÂTEAU CALISSANNE

Route Départementale 10 - 13680 Lançon-Provence  
Tél. : 04 90 42 63 03 - commercial@chateau-calissanne.fr  
www.chateau-calissanne.fr  
Lot n°Aix 4 - 9 000 litres

### MÉDAILLE D'ARGENT



#### SAS VIRANT

Chemin départemental 10 - 13680 Lançon-de-Provence  
Tél. : 04 90 42 44 47 - christinecheylan@chateau-virant.com  
www.chateauvirant.com  
Lot n°5 - 2 615 litres

#### SAS VIRANT

Chemin départemental 10 - 13680 Lançon-de-Provence  
Tél. : 04 90 42 44 47 - christinecheylan@chateau-virant.com  
www.chateauvirant.com  
Lot n°6 - 3 180 litres

## HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE AOP - OLIVES MATURÉES

### MÉDAILLE D'OR :



#### CHÂTEAU CALISSANNE

Route Départementale 10 - 13680 Lançon-Provence  
Tél. : 04 90 42 63 03 - commercial@chateau-calissanne.fr  
www.chateau-calissanne.fr  
Lot n°VB1 - 1 000 litres

## HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA AOP – RÉCOLTE SUR L'ARBRE

### MÉDAILLE D'OR :



#### MULINU DI U PRATU

ZA Corabara - 20256 Corabara  
Tél. : 06 45 30 63 47 - coop.balagne@wanadoo.fr  
Lot n°4 - 5 000 litres

#### L'OLIU DI PETRU

Domaine San Giustu - 20215 Vescovato  
Tél. : 06 03 83 37 03 - oliudipetru@gmail.com  
Lot n°1 - 2 122 litres

## HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE AOP

### MÉDAILLE D'OR :



#### DOMAINE SALVATOR

Domaine Salvator - 04190 Les Mées  
Tél. : 04 92 34 00 45 - moulin@domainesalvator.fr  
www.domainesalvator.fr  
Lot n°Cuve 4 - 4 000 litres

## HUILE D'OLIVE DE NÎMES AOP

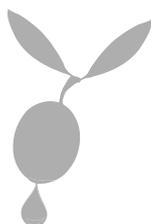
### MÉDAILLE D'OR :



#### MOULIN À HUILE DU DOMAINE DE PIERREDON

Chemin de la distillerie - 30390 Estezargues  
Tél. : 04 66 04 05 89 - contact@moulin-pierredon.com  
www.moulin-pierredon.com  
Lot n°8 - 2 000 litres

### MÉDAILLE D'ARGENT :



#### LE MOULIN D'UZÈS - HUILERIE RICHARD

Chemin du Mas de France - 30700 Uzès  
Tel: 09 86 39 33 59 - contact@lemoulinduzes.com  
www.lemoulinduzes.com  
Lot n°21124AD - 3322 litres

## HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP

### MÉDAILLE D'OR :



#### **COOPÉRATIVE DU NYONSAIS - NYONS OLIVE**

Place Olivier de Serres - 26110 Nyons  
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
Lot n°C2 - 28 000 litres

#### **DOMAINE NICOLEAU**

94 chemin du Prieuré - 26170 Bénévay-Ollon  
Tél. : 06 60 29 83 58 - nicoleaugilbert@gmail.com  
Lot n°1 - 500 litres

#### **EARL LES CHÊNES VERTS**

La Bâtie - 26170 Beauvoisin  
Tél. : 06 83 52 39 23 - fabiendu26@gmail.com  
Lot n°2 - 800 litres

#### **FERME BRÈS**

1 295 chemin de Pied de Vaux - 26110 Nyons  
Tél. : 06 86 34 86 56 - ferme.bres@wanadoo.fr  
www.fermebres.fr  
Lot n°202021/22.4 - 1 000 litres

#### **LA FERME DES TUILIÈRES**

537 chemin de Chausan - 26110 Nyons  
Tél. : 06 87 99 18 04 - pascal.condamines@wanadoo.fr  
www.lafermedestuilieres.fr  
Lot n°1 - 3 210 litres

#### **LES CHANTS DE MAMOUNE**

4 rue Pierre Bonnet - 26110 Nyons  
Tél. : 06 49 95 63 15 - leschantsdemamoune@gmail.com  
leclodupapoune.wixsite.com/leschantsdemamoune  
Lot n°Rizol537 - 712 litres

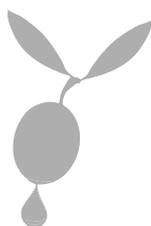
#### **MOULIN DE HAUTE PROVENCE**

4 place de la Gare - 26170 Buis-les-Baronnies  
Tél. : 06 60 56 61 86 - moulindehauteprovence@wanadoo.fr  
www.moulindehauteprovence.com  
Lot n°3 - 2 799 litres

#### **MOULIN JOUVE**

2 200 route de Montélimar - 26110 Venterol  
Tél. : 06 30 74 68 00 - moulin-jouve@orange.fr  
www.moulinjouve.com/  
Lot n°5002 - 500 litres

## MÉDAILLE D'ARGENT :



### COOPÉRATIVE DU NYONSAIS - NYONS OLIVE

Place Olivier de Serres - 26110 Nyons  
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
Lot n°C1 - 26 200 litres

### COOPÉRATIVE DU NYONSAIS - NYONS OLIVE

Place Olivier de Serres - 26110 Nyons  
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
Lot n°C3 - 23 200 litres

### COOPÉRATIVE DU NYONSAIS - NYONS OLIVE

Place Olivier de Serres - 26110 Nyons  
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
Lot n°C8 - 28 000 litres

### MOULIN DE HAUTE PROVENCE

4 place de la Gare - 26170 Buis-les-Baronnies  
Tél. : 06 60 56 61 86 - moulindehauteprovence@wanadoo.fr  
www.moulindehauteprovence.com  
Lot n°2 - 2 756 litres

### SARL MOULIN J. RAMADE

7 impasse du moulin - 26110 Nyons  
Tél. : 04 75 26 08 18 - moulinramade@orange.fr  
www.moulinramade.com  
Lot n°2116 - 5000 litres

## HUILE D'OLIVE DE PROVENCE AOP

## MÉDAILLE D'OR :



### CHÂTEAU DE PANISSE

Château de Panisse - 13150 Tarascon  
Tél. : 04 90 96 20 86 - bernard.foron@wanadoo.fr  
www.chateaudepanisse.fr  
Lot n° 1 - 1 200 litres

### SARL CASTELAS

Mas de L'Olivier - 13520 Les-Baux-de-Provence  
Tél. 04 90 54 50 86 - lbiancone@castelas.com  
www.castelas.com/  
Lot n° PR100 - 2 780 litres



### **SARL DOMAINE SALVATOR**

Domaine Salvator - 04190 Les Mées  
Tél. : 04 92 34 0045 - moulin@domainesalvator.fr  
www.domainesalvator.fr  
Lot n°Cuve 1 - 1 200 litres

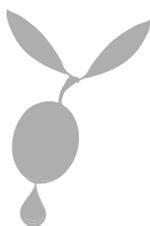
### **SARL EXPLOITATION DOMAINE DE BONVIN**

721 Lieu-dit Bonvin, quartier Bonvin - 84240 Sannes  
Tél. : 06 73 45 84 93- f.guillou@lesterrassesdadrien.fr  
www.lesterrassesdadrien.fr  
Lot n°2021FV - 918 litres

### **VALLON DE L'ALLAMANDE**

132 boulevard Beausoleil - 83110 Sanary-Sur-Mer  
Tél. : 06 13 50 40 65 - allamande.olive@gmail.com  
www.vallondelallamande.com  
Lot n°1 - 1 365 litres

### **MÉDAILLE D'ARGENT :**



### **SCEA LES TEMPLIERS DE PROVENCE**

3 026 D Route de Beaumont - 84240 Grambois  
Tél. : (+352) 691 885 888 - info@lestempliersdeprovence.com  
www.lestempliersdeprovence.com  
Lot n°2 - 2 500 litres

## **HUILE D'OLIVE DE PROVENCE AOP - OLIVES MATURÉES**

### **MÉDAILLE D'OR :**



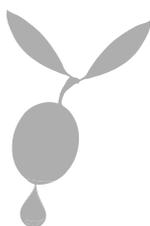
### **SARL CASTELAS**

Mas de L'Olivier - 13520 Les-Baux-de -Provence  
Tél. 04 90 54 50 86 - lbiancone@castelas.com  
www.castelas.com/  
Lot n° K100 - 2 599 litres

### **SARL DOMAINE SALVATOR**

Domaine Salvator - 04190 Les Mées  
Tél. : 04 92 34 0045 - moulin@domainesalvator.fr  
www.domainesalvator.fr  
Lot n°Cuve 6 - 4 000 litres

### **MÉDAILLE D'ARGENT :**



### **SCEA LES TEMPLIERS DE PROVENCE**

3 026 D Route de Beaumont - 84240 Grambois  
Tél. : (+352) 691 885 888 - info@lestempliersdeprovence.com  
www.lestempliersdeprovence.com  
Lot n°4 - 2 347 litres

## HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP

### MÉDAILLE D'OR :



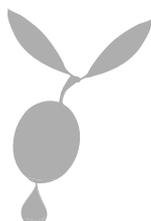
#### **MOULIN SAINT MICHEL**

30 cours Paul Revoil - 13890 Mouriès  
Tél. : 04 90 47 50 40 - contact@moulinsaintmichel.com  
www.moulinsaintmichel.com  
Lot n°214 - 14 650 litres

#### **SARL CASTELAS**

Mas de L'Olivier - 13520 Les-Baux-de -Provence  
Tél. 04 90 54 50 86 - lbiancone@castelas.com  
www.castelas.com/  
Lot n° F102 - 3 361 litres

### MÉDAILLE D'ARGENT :



#### **LA LIEUTENANTE**

Route du Vallon - BP 60071 - 13552 Saint-Martin-de-Crau cedex  
Tél. : 04 90 97 88 53 - info@lalieutenant.com  
www.lalieutenant.com  
Lot n°B2102 - 1001 litres

#### **MOULIN CORNILLE**

CD5 Chemin du Temps Perdu - 13520 Maussane Les Alpilles  
Tél. : 06 72 54 10 92- direction@moulin-cornille.com  
www.moulin-cornille.com  
Lot n°70 - 10 657 litres

## HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP - OLIVES MATURÉES

### MÉDAILLE D'OR



#### **MOULIN DE LA COQUILLE**

Route des Baux - 13990 Fontvieille  
Tél. : 06 74 34 59 10 - marie.sirvent13@orange.fr  
www.mouindelacoquille.com  
Lot n°6 - 1 264 litres

#### **MOULIN DE LA COQUILLE**

Route des Baux - 13990 Fontvieille  
Tél. : 06 74 34 59 10 - marie.sirvent13@orange.fr  
www.mouindelacoquille.com  
Lot n°7 - 1 257 litres



### MOULIN CORNILLE

CD5 Chemin du Temps Perdu - 13520 Maussane Les Alpilles  
Tél. : 06 72 54 10 92- direction@moulin-cornille.com  
www.moulin-cornille.com  
Lot n°71 - 10 489 litres

## HUILE D'OLIVE DE LANGUEDOC AOC

### MÉDAILLE D'OR



### LE MOULIN D'AUGUSTIN

13 Avenue Président Wilson - 34800 Clermont l'Herault  
Tél. : 04 67 96 98 84 - huilerieconfiserie@orange.fr  
Lot n°bacaoc2122 - 1 177 litres