



Concours national des Huiles d'olive en Appellation d'Origine

MERCREDI 22 MARS 2017

PALMARÈS 2017

Pour cette 14^{ème} édition du Concours national des Huiles d'olive en Appellation d'Origine, les jurys se sont réunis à Nyons (Drôme provençale) afin d'élire les meilleures huiles d'olive au sein des huiles d'olive en Appellation d'Origine du Sud de la France.

Sept des huit Appellation d'Origine (AOP Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nîmes, Corse – Oliu di Corsica et AOC Provence) étaient représentées au sein de 12 jurys.

Une cinquantaine de dégustateurs, amateurs ou professionnels, de la Drôme, du Vaucluse, des Bouches du Rhône, du Gard et des Alpes de Haute-Provence ont dégusté, analysé puis classé les huiles présentées.

Au total, ce sont 92 huiles d'olive de moulins, coopératives et domaines du Midi de la France qui ont concouru.

Les jurys ont attribué 31 médailles dont :

- 18 médailles d'Or
- 12 médailles d'Argent
- 1 médaille de Bronze

Malgré une faible récolte, l'année est un bon millésime, la qualité et les goûts sont là pour le bonheur de tous les gourmands.

Découvrez les élixirs primés par Appellation d'Origine et rendez-vous directement auprès des médaillés pour savourer cet excellent cru 2017 !



AOOC HUILE D'OLIVE DE PROVENCE – GOÛT INTENSE (FRUITÉ VERT)

MÉDAILLE D'OR :



COOPÉRATIVE OLÉICOLE «LA TAVERNAISE»

Gilles Barreme
Quartier Le Rousset - BP 12 - 83670 Tavernes
Tél. : 04 94 78 11 67 - latavernaise@wanadoo.fr
<http://huile-d-olive-en-provence.com>
Cuve/lot : 6 - 2 362 litres

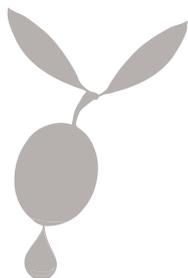
LA VALLONGUE SAS

François-Xavier Arniac
Route de Mouriès - 13810 Eygalières
Tél. : 04 90 95 98 31 - fx.arniac@lavallongue.com
www.lavallongue.com
Cuve/lot : CP20 - 3 000 litres

EARL VALLON DE L'ALLAMANDE

Arnaud Truphème
132, boulevard Beausoleil - 83110 Sanary sur Mer
Tél. : 06 13 50 40 65 - allamande.olive@gmail.com
Cuve/lot : 1 - 664 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :



SARL LE MOULIN DE CALLAS

Anthony Berenguier
Quartier Les Ferrages - 83830 Callas
Tél. : 04 94 39 03 20 - contact@moulindecallas.com
www.moulindecallas.com
Cuve/lot : 10 K - 2 950 litres

SARL LE MOULIN DE CALLAS

Anthony Berenguier
Quartier Les Ferrages - 83830 Callas
Tél. : 04 94 39 03 20 - contact@moulindecallas.com
www.moulindecallas.com
Cuve/lot : 3 K - 2 219 litres

SCEA DU BOIS ST HUBERT

Claude Vallette
Chemin de Craulonguette - 13310 Saint-Martin-de-Crau
Tél. : 06 03 22 01 01 - valletteclaud2@gmail.com
Cuve/lot : Cuve 23 Lot Bois - 1 127 litres

AOC HUILE D'OLIVE DE PROVENCE – OLIVES MATURÉES / GOÛT À L'ANCIENNE

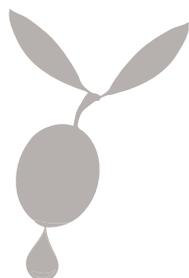
MÉDAILLE D'OR :



JASSO DE CALISSANNE

Emmanuelle Garcia
RD10 - 13680 Lançon-Provence
Tél. : 04 90 42 63 03 - commercial@chateau-calissanne.fr
www.calissanne.fr
Cuve/lot : C3 - 2 414 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :



DOMAINE SALVATOR

Pinatel Sophie et Frédéric
Domaine Salvator - 04190 Les Mées
Tél. : 09 70 63 41 95 - moulin@domainesalvator.fr
www.domainesalvator.fr
Cuve/lot : 2 - 1 500 litres

AOP HUILE D'OLIVE D'AIX EN PROVENCE – GOÛT INTENSE (FRUITÉ VERT)

MÉDAILLE D'OR :



SAS VIRANT

Christine Cheylan
Château Virant - CD 10 - 13680 Lançon-Provence
Tél. : 04 90 42 44 47 - christinecheylan@chateau-virant.com
www.chateau-virant.com
Cuve/lot : 13 - 7 140 litres

SAS VIRANT

Christine Cheylan
Château Virant - CD 10 - 13680 Lançon-Provence
Tél. : 04 90 42 44 47 - christinecheylan@chateau-virant.com
www.chateau-virant.com
Cuve/lot : 3 - 6 832 litres

AOP HUILE D'OLIVE D'AIX EN PROVENCE – OLIVES MATURÉES (GOÛT À L'ANCIENNE)

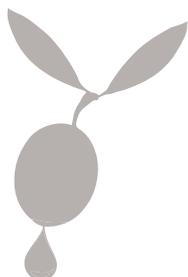
MÉDAILLE D'OR :



COOPÉRATIVE OLÉICOLE DE VELAUX

Sébastien Levannier
Chemin du Moulin Neuf - 13880 Velaux
Tél. : 04 42 16 31 07 - contact@moulindevelaux.com
www.moulindevelaux.com
Cuve/lot : D - 2 000 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :



MAS SÉNÉGUIER

Laurent Badré
Val de Sibourg - 13680 Lançon-Provence
Tél. : 06 12 30 03 48 - mas_seneguier@hotmail.com
www.mas-seneguier.fr
Cuve/lot : 1 - 1 000 litres

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

MÉDAILLE D'OR :



PEIGNIER RAPHAËLLE

Casa Accinta - 20240 Ghisonaccia
Tél. : 06 71 89 40 70 - verger-de-raphaelle@orange.fr
www.le-verger-de-raphaelle.fr
Cuve/lot : 1 - 2 345 litres

BICHON DOMINIQUE

Le Regino - 20226 Speloncato
Tél. : 06 87 10 96 96 - olivadia@wanadoo.fr
Cuve/lot : Lot 2 cuve 10/11 - 4 000 litres

AOP HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

MÉDAILLE D'OR :



GAEC BONAVENTURE

Paolo Chabot
Banquière - 04210 Valensole
Tél. : 06 27 11 52 48 - moulin.bonaventure@hotmail.fr
www.provence-huile-olive.fr
Cuve/lot : AOP16-1 - 1 800 litres

DOMAINE RICHARD

Nicolas Garcia
473, chemin du Plan d'Agût - 04100 Manosque
Tél. : 06 08 37 96 43 - inter-forcal@wanadoo.fr
Cuve/lot : 1150 - 1 120 litres

AOP HUILE D'OLIVE DE NIMES

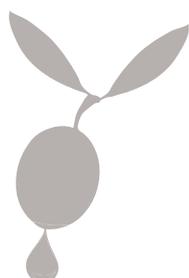
MÉDAILLE D'OR :



MOULIN A HUILE THOMASSOT

Thomassot Claire
Montèze - 30630 Verfeuil
Tél. : 04 66 72 92 74 - claire.thomassot@orange.fr
Cuve/lot : HON16 - 1 374 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :



SARL MOULIN DES COSTIÈRES

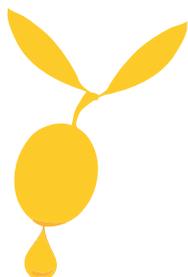
Fabien Jeanjean
2373, chemin des Loubes - 30800 Saint-Gilles
Tél. : 04 66 87 42 43 - contact@oliveraie-jeanjean.com
www.oliveraie-jeanjean.com
Cuve/lot : 13 - 1 653 litres

JEANJEAN FABIEN

2373, chemin des Loubes - 30800 Saint-Gilles
Tél. : 04 66 87 42 43 - fabien@oliveraie-jeanjean.com
Cuve/lot : 14 - 1 819 litres

AOP HUILE D'OLIVE DE NYONS

MÉDAILLE D'OR :



COOPERATIVE DU NYONSAIS

LAURENT Anne
Place Olivier de Serres - 26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr
www.vignolis.fr
Cuve/lot : cuve 1 - 20 000 litres

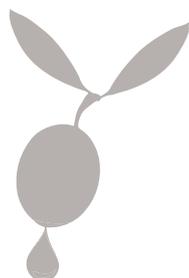
COOPERATIVE DU NYONSAIS

LAURENT Anne
Place Olivier de Serres - 26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr
www.vignolis.fr
Cuve/lot : cuve 10 - 13 800 litres

SAS DOZOL AUTRAND

Franck Dozol
Le Pont Roman - 26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 02 52 - infos@moulin-dozol.com
www.moulin-dozol.com
Cuve/lot : 17 - 4 079 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :



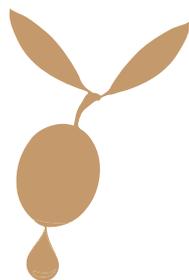
COOPERATIVE DU NYONSAIS

LAURENT Anne
Place Olivier de Serres - 26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr
www.vignolis.fr
Cuve/lot : cuve 9 - 17 600 litres

COOPERATIVE DU NYONSAIS

LAURENT Anne
Place Olivier de Serres - 26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 95 00 - a.laurent@vignolis.fr
www.vignolis.fr
Cuve/lot : cuve 4 - 10 500 litres

MÉDAILLE DE BRONZE :



CONDAMINES PASCAL

Quartier des Tuilières - 26110 Nyons
Tél. : 06 87 99 18 04 - pascal.condamines@wanadoo.fr
Cuve/lot : lot 1 cuve 1 - 1 000 litres

AOP HUILE D'OLIVE DE LA VALLEE DES BAUX-DE-PROVENCE – GOÛT INTENSE (FRUITÉ VERT)

MÉDAILLE D'OR :



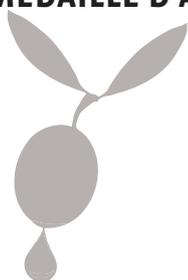
SARL CASTELAS

Hugues Jean-Benoît et Catherine
Mas de l'Olivier - Quartier Fréchier - 13520 Les Baux de Provence
Tél. : 04 90 54 50 86 - lbiancone@castelas.com
www.castelas.com
Cuve/lot : 159 A (G0151) - 7 362 litres

DOMAINE DE LA LIEUTENANTE

Laurent Belorgey
Route du Vallon - BP 60 071 - 13552 Saint Martin de Crau Cedex
Tél. : 04 90 47 12 46 - info@lalieutenante.com
www.lalieutenante.com
Cuve/lot : V1602 - 3 351 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :

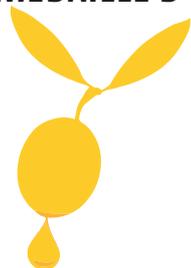


LA FABRESSE

Jean-Philippe Montagard
Route de la gare - 13810 Eygalières
Tél. : 06 03 61 49 37 - lafabresse@neuf.fr
www.lafabresse.com
Cuve/lot 4 - 742 litres

AOP HUILE D'OLIVE DE LA VALLEE DES BAUX-DE-PROVENCE – GOÛT À L'ANCIENNE (OLIVES MATURÉES)

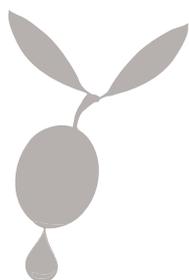
MÉDAILLE D'OR :



COOPERATIVE OLEICOLE DE LA VALLEE DES BAUX - MOULIN CORNILLE

Sophie Denis
Rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles
Tél. : 04 90 54 32 37 - sdenis.covb@free.fr
www.moulin-cornille.com
Cuve/lot : J1 - 9 387 litres

MÉDAILLE D'ARGENT :



SARL CASTELAS

Hugues Jean-Benoît et Catherine
Mas de l'Olivier - Quartier Fréchier - 13520 Les Baux de Provence
Tél. : 04 90 54 50 86 - lbiancone@castelas.com
www.castelas.com
Cuve/lot : 186 B (G0147) - 8 120 litres

COOPERATIVE OLEICOLE DE LA VALLEE DES BAUX - MOULIN CORNILLE

Sophie Denis
Rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles
Tél. : 04 90 54 32 37 - sdenis.covb@free.fr
www.moulin-cornille.com
Cuve/lot : P58 - 5 762 litres