

Le moulin à huile d'olive Bastide du Laval



Pour contrôler encore mieux la qualité de ses produits et pour développer une palette de produits beaucoup plus vaste, Bastide du Laval a construit son **propre moulin** à huile d'olive à **Cadenet**.

Le **bâtiment éco-responsable** a été construit dans le respect de l'authenticité du site en utilisant des matériaux nobles et locaux. Savoir-faire, respect de l'environnement, convivialité, authenticité, toutes ces valeurs représentent l'esprit du Domaine.

Tout dans le **bâtiment** a été conçu pour un **impact minimal sur l'environnement** et donc une autonomie maximale en énergie : orientation, isolation, respect de l'authenticité du site, utilisation de matériaux nobles bien sûr, mais aussi locaux. Hors du moulin, cette même philosophie prévaut : les grignons d'olives sont ré-utilisés en biocombustible pour poêles, l'épandage après compostage est la méthode retenue pour fertiliser les sols, etc.

Traiter les olives dans son propre moulin permet de réduire au maximum la durée entre récolte et trituration, évitant ainsi tout risque de fermentation ou de perte d'arômes.



Le moulin à huile **Bastide du Laval** a ouvert ses portes au public et aux apporteurs d'olives le **27 Octobre 2014**.

Ce moulin à **chaîne continue** est équipé des toutes **dernières technologies oléicoles modernes**. Il a pour vocation de promouvoir la qualité des huiles et des terroirs oléicoles du Vaucluse, et du Luberon en particulier.

La technique d'extraction se fait à froid. La machine est neuve et de conception moderne venue tout droit de Toscane. Il s'agit d'un moulin deux phases, c'est-à-dire sans adjonction d'eau au cours de la trituration. Ceci permet de garder à l'huile la plus grande partie des arômes contenus dans l'olive.



L'oliveraie



L'oliveraie de la Bastide du Laval est nichée au cœur du **Parc Naturel Régional du Luberon**, juste au nord d'Aix en Provence et à deux pas de Lourmarin. La propriété était autrefois exclusivement viticole.

Carine et Roland Coupat lui ont donné une nouvelle orientation.

Aujourd'hui, ce sont **30 hectares d'oliviers**, de vignes et de bois qui sont exploités.

L'oliveraie, **composée de 4000 arbres**, se trouve dans la zone d'**Appellation d'Origine Contrôlée "Huile d'olive de Provence"** gage de traçabilité, de contrôle, de savoir faire et de valorisation du terroir.

La culture des oliviers se fait selon les principes de **l'agriculture biologique**.

La variété Aglandau est largement **majoritaire**. On trouve également Salonenque, Picholine, Bouteillan et Cayon. Aglandau et Picholine sont les deux variétés françaises les plus riches en antioxydants, garantie de bonne conservation de l'huile. En bouche, on reconnaît leur présence par ce qu'on appelle "l'ardence" : un léger picotement en fond de gorge.



Plantés en limite de zone de culture climatique et régulièrement taillés, nos arbres produisent peu. De fait, ils **concentrent l'essence même de leur qualité dans les olives** qu'ils portent.

L'influence du terroir, la variété et la maturité de nos olives, ainsi que la méthode d'extraction, placent notre huile porte-étendard dans la palette gustative de type "**fruité vert**" ou goût intense. Elle va se caractériser par un nez délicat avec des odeurs herbacées. En bouche, le fruité est intense et dominé par le végétal, l'artichaut cru, l'amande fraîche et le basilic.

Par ailleurs, nous avons également développé toute une palette d'huiles aux arômes variés :

- - Le fruité noir (olives mûrues) fait référence à la tradition en développant des arômes d'olives noires et de tapenade sans amertume ni ardeur.
- - L'huile au basilic frais de nos jardins broyé en même temps que nos olives.
- - L'huile au citron bio.
- - L'huile à la truffe du Luberon, récoltée dans nos collines.



La récolte est effectuée à la main, avec peignes et filets. Les olives sont ensuite portées immédiatement au moulin et triturées sur le champ par extraction à froid afin de garder à ce pur jus de fruit tous les éléments constitutifs des arômes.

Le BIO

Notre exploitation est certifiée en agriculture biologique. Les solutions de fertilisants organiques sont donc plus réduites qu'en agriculture conventionnelle.

Le fertilisant roi est ... la fiente !

Qu'elle soit de volaille, de cheval, d'oiseau, de vache ou de mouton, elle est riche en micro-organismes et permet de régénérer l'humus et d'améliorer les qualités du sol. Elle libère lentement et sur une longue durée les éléments minéraux qu'elle contient (azote, phosphore et potassium) et dont les arbres ont besoin.

