



Bastide
du **Laval**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**La Bastide du Laval, 14 médailles
en 2025 pour des huiles d'olive
d'exception au cœur du Luberon**

Dans le silence matinal du Luberon, alors que la brume s'attarde encore sur les oliveraies, un moulin s'éveille.

Ici, à **La Bastide du Laval**, chaque olive porte en elle l'histoire d'une terre baignée de soleil et façonnée par des générations de passionnés. Depuis plus de vingt ans, la famille Coupat veille sur ce domaine avec une attention méticuleuse, animée par une quête d'excellence et un profond respect du terroir.

Ce travail acharné et cette exigence absolue ont conduit en 2025 à une consécration sans précédent : quatorze médailles obtenues dont quatre au Concours Général Agricole. Un exploit qui propulse La Bastide du Laval au sommet de l'oléiculture française et récompense un engagement inébranlable en faveur de la qualité et du respect de la nature.

Si l'huile d'olive est un incontournable des cuisines du monde, celle de La Bastide du Laval va bien au-delà : elle raconte une histoire, celle d'un domaine où chaque arbre est soigné avec patience, où chaque fruit est cueilli à la main et où chaque goutte d'huile révèle l'âme d'une région.



La Bastide du Laval, une signature provençale d'exception

Située à Cadenet, dans le Sud Luberon, La Bastide du Laval s'étend sur un domaine de plusieurs hectares où 4000 oliviers sont cultivés en agriculture biologique. Plus qu'un simple producteur d'huile d'olive, le domaine s'impose comme un acteur majeur de la filière oléicole française, en conjuguant excellence gustative et respect de l'environnement.

La spécificité du domaine repose sur une maîtrise complète de la production, du champ au moulin. Grâce à des méthodes de culture raisonnées et un procédé d'extraction de pointe, chaque huile produite exprime avec authenticité les richesses du terroir provençal. La quête d'excellence est au cœur du projet : chaque olive est récoltée à son point de maturité optimal, immédiatement pressée afin de garantir une huile d'une fraîcheur incomparable. Ce travail rigoureux se traduit aujourd'hui par une reconnaissance nationale et internationale, illustrée par les nombreuses récompenses obtenues en 2025.

Une moisson de distinctions pour des huiles d'exception

L'année 2025 marque une reconnaissance majeure pour La Bastide du Laval, avec 14 médailles obtenues dans différents concours dont certains ont un jury composé exclusivement de professionnels du secteur. Cette consécration illustre la qualité constante et la maîtrise technique des huiles du domaine, qui se distinguent par leur complexité aromatique et leur finesse.

L'huile TRADITION renoue avec un savoir-faire ancestral en appliquant une maturation anaérobie contrôlée. Cette technique permet d'exalter des arômes intenses d'olive noire, de tapenade et de truffe, pour une huile douce et enveloppante. Elle a été récompensée par une médaille d'or au Concours Général Agricole et une médaille d'or ainsi qu'une médaille d'argent au Concours des huiles d'olive de la Région Sud.



L'huile SUBTILE, obtenue à partir de la variété Picholine récoltée à maturité, offre un profil gustatif plus rond et délicat. Ses notes de fruit sec et de fruit mûr séduisent les palais en quête d'élégance et de douceur. Son excellence a été confirmée par deux médailles d'or au Concours Général Agricole et une médaille d'or au Concours de la Région Sud.

L'huile CRÉATION, véritable signature du domaine, résulte d'un assemblage harmonieux des cinq variétés d'olives cultivées sur la propriété. Prédominée par la Salonenque, elle exprime des arômes subtils d'artichaut, de verdure et de fruits secs, dans une texture fluide et équilibrée. Cette huile a été doublement médaillée d'or au Concours des huiles d'olive de la Région Sud, confirmant son caractère unique et son raffinement.



Un engagement profond pour une oléiculture durable

Au-delà des distinctions, La Bastide du Laval s'impose comme un modèle de production raisonnée et respectueuse de son environnement. Certifié en agriculture biologique, le domaine veille à chaque détail : récolte soignée, pressage immédiat, extraction à froid, stockage optimal. L'objectif ? Préserver intactes les qualités intrinsèques des olives et garantir des huiles d'olive aux profils aromatiques complexes et harmonieux.

Le moulin, équipé des dernières technologies, permet une extraction précise et sans compromis. La gestion des ressources a également été optimisée, avec une attention particulière portée à la réduction des déchets et à leur revalorisation. Cette démarche témoigne d'un engagement profond pour une oléiculture durable et responsable.



Une immersion dans l'univers de l'huile d'olive avec l'oléotourisme

Au-delà de la production, La Bastide du Laval ouvre ses portes aux visiteurs désireux de découvrir les secrets de l'oléiculture. Chaque année, plus de 30 000 personnes viennent arpenter les allées de l'olivieraie, observer les techniques de production et, bien sûr, déguster les différentes huiles du domaine.

Les expériences proposées sont nombreuses : visites guidées du moulin, ateliers de dégustation, formations à la culture de l'olivier et même cours de cuisine autour de l'huile d'olive. Autant d'activités pensées pour valoriser le patrimoine oléicole et transmettre au public les subtilités de cet « or vert » provençal.

Une ambition affirmée : faire rayonner l'exception oléicole française

Avec ses nouvelles médailles et son engagement constant pour une production exemplaire, La Bastide du Laval consolide sa place parmi les grandes références de l'huile d'olive française. La famille Coupat, guidée par sa passion et son exigence, poursuit son objectif : élever toujours plus haut les standards de qualité et faire découvrir au plus grand nombre la richesse et la diversité des huiles d'olive de Provence.



À propos du moulin & domaine Bastide du Laval

L'histoire de Bastide du Laval est celle d'une passion pour la terre, les traditions et l'excellence. C'est en 1998 que Carine et Roland Coupat, après avoir vécu une quinzaine d'années aux États-Unis, décident de revenir en France pour renouer avec leurs racines agricoles. Originaires de familles de vigneron et d'agriculteurs, ils tombent sous le charme d'un domaine viticole à Cadenet, dans le Sud Luberon, qu'ils rebaptisent Bastide du Laval, en hommage au ruisseau qui traverse la propriété.

Le couple se lance alors dans l'oléiculture, une aventure guidée par le désir de produire une huile d'olive d'exception. Ils plantent des milliers d'oliviers, se forment aux techniques oléicoles et au métier d'oléologue, et développent peu à peu leur moulin, en alliant tradition et modernité.

En 2020, leur fils Léo, titulaire d'un Master en Management de SKEMA Business School et diplômé oléologue, reprend les rênes de l'exploitation familiale. Fort de son expertise, il poursuit le développement du domaine avec toujours la même quête d'excellence. Sous sa direction, le moulin s'est agrandi, la capacité de production a augmenté, et des innovations ont été introduites, notamment pour valoriser les déchets issus de la trituration des olives.

Aujourd'hui, Bastide du Laval, c'est 4000 oliviers, une vue imprenable sur la montagne du Luberon et une bastide du XVIIIe siècle qui accueillent chaque année plus de 30 000 visiteurs. Véritable référence en matière d'oléotourisme, le domaine propose des visites guidées de l'olivieraie et du moulin, des dégustations d'huile d'olive, des cours de cuisine et des ateliers de formation à la culture de l'olivier.

Bastide du Laval en chiffres clés, c'est :

5

C'est le nombre de kilos d'olives nécessaires en moyenne à la production d'un litre d'huile ;

18

C'est le nombre de médailles d'or gagnées au Concours Général Agricole de Paris depuis 2009 ;

13

C'est le nombre de kilos d'olives produites en moyenne par un olivier en France ;

149

C'est le nombre de médailles obtenues par les huiles d'olive de Bastide du Laval depuis 2009 lors des différents concours ;

30

C'est le nombre d'hectares de l'exploitation, répartis entre les oliviers (15 ha), les vignes, et les bois ;

80

C'est, en pourcentage, ce que représente la variété Aglandau (ou Verdale de Carpentras) dans la production d'olives sur le domaine, le reste du verger étant planté des variétés Salonenque, Picholine, Bouteillan et Cayon ;

754

C'est, en mg/kg, la quantité de phénols contenue dans le fruité vert Bastide du Laval, soit plus de 3 fois la moyenne des huiles d'olive... Ils sont désormais largement reconnus pour leur action antioxydante, le plaisir de la consommer est double ;

1 000

C'est l'âge atteint sans difficulté par un olivier ;

4 000

C'est le nombre d'oliviers sur la propriété ;

30 000

C'est le nombre de visiteurs qui poussent chaque année les portes du moulin.



Bastide du Laval

Pour en savoir plus

La boutique

Site web

