



DOMAINE DE LEOS

8 NOUVELLES MÉDAILLES POUR LE DOMAINE DE LEOS

3 nouvelles médailles d'Or pour les trois huiles d'olive H de Leos
1 nouvelle médaille d'Or pour l'huile H de Leos l'Originelle
1 nouvelle médaille d'Or pour l'huile H de Leos Olives Maturées
2 médailles d'Argent pour l'huile H de Leos Fruité Vert et Fruité Mûr
1 Prix Épicures pour le Confit de Thym

De nouveaux produits récompensés

Cette année, l'huile H de Leos « Olives Maturées » ou « Fruité noir » a obtenu la médaille d'or au concours 2025 OLIO NUOVO DAYS, concours renommé à l'échelle mondiale qui vise à mettre en valeur les huiles d'olive extra vierges de haute qualité. Cette distinction vient compléter une longue série de récompenses déjà obtenues pour les différentes huiles H de LEOS.

Les trois huiles d'olive H de Leos Originelle, fruité vert, et fruité mûr ont également reçu des médailles d'or au Dubai IOOC ainsi qu'au New York International Olive Oil Competition cette année.

Le confit de thym sauvage de Leos, quant à lui a reçu un trophée lors des Épicures 2025 du monde de l'épicerie fine au Pavillon Gabriel à Paris le lundi 28 avril 2025.



Un palmarès exceptionnel et mondial qui s'étoffe d'année en année

Réputées pour leur excellence, les huiles d'olive H de Leos ont obtenu depuis 2017 de nombreuses médailles et trophées :

80 médailles au total dont 35 médailles d'Or, prix d'excellence, distinctions ou reconnaissance internationale dont 34 médailles d'or.

Un palmarès incomparable obtenu en seulement huit ans.





DOMAINE DE LEOS

- Lancée en 2017, l'huile H de Leos l'Originelle a reçu 37 reconnaissances et médailles internationales dont 17 médailles d'or dont deux médailles d'argent cette année au Dubaï IOOC et au New York International Olive Oil Competition.
- Lancée en 2020, l'huile H de Leos Fruité vert a reçu 18 reconnaissances et médailles internationales dont 10 médailles d'or dont deux médailles d'argent cette année au Dubaï IOOC et au New York International Olive Oil Competition.
- Lancée en 2020, l'huile H de Leos Fruité Mûr a reçu 20 reconnaissances et médailles internationales dont 7 médailles d'or avec une médaille d'or cette année au Dubaï IOOC et une médaille d'argent au New York International Olive Oil Competition.
- Lancée en 2024, l'huile H de Leos Fruité noir – Olives mûrées a reçu 2 reconnaissances et médailles internationales.



H de Leos, des huiles d'olive originelles aux saveurs puissantes

En fruité vert, en fruité mûr ou en « olives mûrées » les huiles H de Leos se veulent « Originelles » parce qu'elles permettent de retrouver le goût originel et brut du fruit, à travers une grande puissance aromatique et une belle longueur en bouche. Ce sont des huiles raffinées, haut de gamme, dites de finition et d'assaisonnement. Magnifiées par la chaleur des plats, leurs arômes exaltent les saveurs de toutes les cuisines. Ajoutées en cours de cuisson à un plat cuit à basse température ou en touche finale, juste avant dégustation, elles sauront enchanter les palais et ravir tous les convives.

Le confit de thym sauvage de Leos enchante la table des chefs amateurs ou professionnels

Le confit de thym sauvage de Leos, produit artisanal élaboré sans conservateurs et sans colorants et sans arômes artificiels, est une gelée naturelle de thym, produit incontournable utilisés par de très nombreux chefs sur des poissons ou des viandes (à la sortie du four) ou d'une façon plus originale notamment avec du fromage de chèvre ou de brebis.

À PROPOS DU DOMAINE DE LEOS :

Le Domaine de Leos, propriété de Patrick Bruel depuis 2007, est un lieu d'exception situé sur le Plateau de Margoye, près de L'Isle-sur-la-Sorgue, dans le Vaucluse. Ce domaine de 41 hectares, riche d'une histoire remontant à l'époque romaine, a été restauré avec passion par le chanteur pour en faire un écrin de biodiversité et de savoir-faire. Le nom "Leos" est une contraction des prénoms de ses deux fils, Léon et Oscar, symbolisant la dimension familiale et personnelle de ce projet.

Au cœur de ce domaine, l'olivieraie s'étend sur 7,5 hectares, principalement composée de la variété Aglandau, reconnue pour ses arômes d'artichaut, de verdure et de fruits verts. L'huile d'olive vierge extra produite, baptisée "Huile H", a été primée à plusieurs reprises, recevant notamment la médaille d'or au Concours général agricole de Paris en 2019.

Le domaine s'est également tourné vers la viticulture, avec une cuvée rosé bio nommée "Augusta", en hommage à la mère de Patrick Bruel. Cette cuvée a été intronisée par des représentants d'appellations prestigieuses telles que la Jurade de Saint-Émilion et Giscours. Dans une démarche éco-responsable, Patrick Bruel a également lancé une gamme de cosmétiques naturels sous la marque "L'Olivier de Leos", comprenant des soins pour le visage, le corps et les cheveux.