

PRIM'OLIVE - L'HUILE NOUVELLE 2025 ARRIVE EN ÉDITION TRÈS LIMITÉE *une exclusivité de la Maison Vigean*

Chaque fin d'année, la nouvelle récolte d'huile d'olive révèle un millésime différent. Celui de 2025 se distingue déjà : obtenu à partir d'olives vertes cueillies courant octobre, il concentre une expression aromatique rare et une richesse en polyphénols parmi les plus élevées de la saison.

Comme pour le vin, ce sont la variété, le territoire, la période de récolte et la maturité du fruit qui déterminent la typicité. Ici, la récolte précoce permet d'obtenir une huile vive, fraîche, précise : l'expression la plus pure du fruit. Pour obtenir un litre de Prim'Olive, il faut entre 10 et 12 kg d'olives, signe d'un jus dense, précieux et limité.

Une expression aromatique unique

La Prim'Olive 2025 se distingue par **une robe d'un vert profond aux reflets argentés** et **un nez marqué par les arômes d'herbes fraîchement coupées**. Le profil révèle un fruité intense, une amertume élégante et une finale subtilement poivrée.

Afin de préserver ses qualités nutritionnelles et organoleptiques dans le temps, la Prim'Olive est filtrée, garantissant stabilité et tenue aromatique.

« Ce millésime 2025 nous offre une huile avec une robe d'un vert soutenu aux reflets argentés, un nez marqué par les arômes d'herbes fraîchement coupées et un joli parfum de pomme verte. C'est un équilibre parfait entre saveur poivrée, amertume et fruité intense.

Cette année 2025 restera comme un excellent millésime pour la puissance du fruité et l'équilibre de l'huile d'olive. » explique Jean-Pierre Charron, Directeur d'exploitation de la Maison Vigean.



Une olive... plusieurs récoltes

La maturation progressive de l'olive permet de proposer, chaque année, plusieurs expressions :

- **Récolte précoce** (octobre) : olives vertes, fruité intense
- **Récolte tournante** (novembre) : olives violet léger, fruité équilibré
- **Récolte tardive** (fin novembre) : olives violet foncé, douceur et rondeur

Cette diversité répond à tous les palais, du plus franc au plus doux, en ne changeant ni terroir ni variété.



Un Millésime qui agit pour la biodiversité locale

Après avoir mis en lumière les oiseaux en 2024, **la Maison Vigean s'engage cette année aux côtés de la LPO Centre-Val de Loire** pour sensibiliser à la protection des papillons, acteurs discrets mais essentiels au bon fonctionnement des écosystèmes. En pollinisant de nombreuses plantes, ces insectes contribuent directement à la qualité des milieux agricoles, à la diversité floristique et à la pérennité des cultures avec lesquelles l'huilerie évolue depuis près d'un siècle.

Leur présence est également un indicateur précieux de la santé des paysages : le recul des papillons traduit l'appauvrissement des ressources naturelles, la disparition de zones fleuries et la fragmentation des habitats. **En soutenant leur protection, la Maison Vigean défend ainsi l'équilibre des environnements ruraux qui rendent possible la production d'huiles de haute qualité, riches, variées et naturellement aromatiques.**

Acteur historique du bio depuis les années 1970, l'huilerie a toujours placé la préservation des sols, des cycles naturels et de la pollinisation au cœur de son modèle. Cet engagement local avec la LPO s'inscrit dans la continuité de cette démarche durable, tournée vers la qualité agricole et la biodiversité de proximité.

Pour chaque litre de Prim'Olive vendu, 0,25 € seront reversés à la LPO Centre-Val de Loire afin de soutenir des actions concrètes de sensibilisation, de préservation des milieux et de restauration d'habitats favorables aux pollinisateurs.



Informations pratiques



Bouteille de 1L

Prix de vente conseillé : 16,95€



Bouteille de 75cl

Prix de vente conseillé : 14,95€

*L'huile Prim'Olive est disponible en 1L et 75cl
Disponibles en magasin bio, boutique en ligne et
à la boutique de la Maison Vigean*

