

L'art de l'huile d'olive selon



OLIVIERS & CO
MANE.FRANCE



*Entre Nouvelle Récolte d'exception
et Collection Capsule inédite*



Une saison d'exception pour les amateurs d'huiles d'olive

Depuis bientôt 30 ans, Oliviers&Co s'est donné pour mission de sourcer les meilleures huiles d'olive du monde, révélant ainsi l'authenticité et l'excellence des terroirs méditerranéens.

La Nouvelle Récolte 2025 s'annonce comme une année marquée par une intensité aromatique remarquable et une diversité de crus exceptionnelle.

Dans cette dynamique, la Collection Capsule incarne l'expertise et l'engagement d'Oliviers&Co. Trois huiles d'olive d'exception, issues de terroirs rigoureusement sélectionnés, viennent enrichir cette gamme qui célèbre l'art de l'oléiculture sous sa forme la plus pure. Chaque bouteille est une expression singulière d'un terroir, d'un climat et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.



Un Contexte Marché Favorable

L'année 2025 marque un tournant pour le marché mondial de l'huile d'olive. Après plusieurs campagnes marquées par des défis climatiques, la production mondiale repart à la hausse, atteignant environ 3,1 millions de tonnes.

Toutefois, cette croissance reste inégale d'un pays à l'autre :

Italie

Une petite production (235 000 T) en raison de la sécheresse et du vieillissement des oliveraies, bien que la Toscane se distingue par une qualité exceptionnelle.

Espagne

Une reprise forte avec +35% de production par rapport à l'année précédente, malgré des difficultés en Catalogne.

Grèce

Un retour en force avec une production stable (250 000 T) et des huiles d'une grande richesse aromatique.

France

Une production stable à 5 000 T, confirmant son statut de marché de niche mais de haute qualité.



Le point commun entre toutes ces régions : une intensité aromatique exceptionnelle, signe d'une récolte marquée par des conditions climatiques propices à l'expression du terroir. Cette année, les huiles se distinguent par leur richesse en polyphénols, des composés naturels bénéfiques pour la santé et garants d'une amertume équilibrée et d'une longue persistance en bouche.





La Nouvelle Récolte, une sélection rigoureuse

Oliviers&Co s'est une fois de plus entouré des meilleurs producteurs de la Méditerranée pour proposer une sélection de crus d'exception. Chaque huile est choisie pour sa capacité à retranscrire l'âme de son terroir tout en offrant une expérience sensorielle inédite.



Rameaux d'Or - Italie Galiga di Vetrice (Toscane)

Cette huile précieuse signe son retour dans la collection Rameaux d'Or. Produite au cœur des collines toscanes, elle exprime toute la finesse et l'élégance d'un grand cru. À quelques minutes de Florence, au cœur d'une oliveraie soigneusement cultivée par la famille Grati, naît une huile d'olive d'une pureté et d'une intensité remarquables.

Ce nectar, d'un vert éclatant, incarne à la perfection l'excellence des grandes huiles italiennes. Issue de trois variétés d'olives typiques pressées moins de 12 heures après la récolte, elle révèle des saveurs intenses et raffinées. Ses notes végétales, mêlées à des touches fruitées de banane verte et de kiwi, se prolongent en bouche avec une attaque puissante et des notes d'herbes fraîches et de pomme verte. Une grande huile italienne absolument délicieuse sur une tranche de pain frais ou pour accompagner des antipasti.

Olives : 90% Frantoio, 5%
Moraiolo, 5% Pendolino

Date de récolte : Octobre 2024

Fruité : Végétal Intense

Notes aromatiques: Feuille de tomate, kiwi, roquette, peau de banane

Accords : Antipasti, tartare de saumon, bœuf aux épices, ravioli ricotta basilic, velouté de tomate épicé, bœuf à la florentine, légumes rôtis

PVC : 41€ les 500ml ;
23,50€ les 250ml






OLIVIERS & CO
MANE. FRANCE

ITALIE | ITALY
FRANTOIO MORAILO
FATTORIE DI GALIGA
E VETRICE
Cristiana & Gualberto Cresti
RÉCOLTE OCT. 2024
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL


OLIVIERS & CO
MANE. FRANCE

ITALIE | ITALY
FRANTOIO MORAILO
FATTORIE DI GALIGA
E VETRICE
Cristiana & Gualberto Cresti
RÉCOLTE OCT. 2024
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Bastide du Laval - France

AOP Provence

Provenant d'un domaine reconnu pour son engagement dans une agriculture raisonnée, cette huile incarne le **terroir provençal avec force et élégance**. La Bastide du Laval, une huile d'olive AOP Provence au caractère intense, est produite au cœur du Luberon, en Provence. Principalement issue d'olives Aglandau, récoltées à la main en début de saison et pressées immédiatement à froid, elle préserve toute l'intensité de ses arômes végétaux. Son goût puissant dévoile des notes d'herbe fraîche, d'artichaut cru et d'amande fraîche.

Son piquant en fond de gorge, appelé « ardeur », révèle une richesse exceptionnelle en antioxydants. Une huile rare, pure et éclatante pour sublimer les créations culinaires !

Olives : 80% Aglandau, 20%
(Bouteillan-Salonenque-Picholine-Cayon)

Date de récolte : Novembre 2024

Fruité : Végétal Intense

Notes aromatiques : Artichaut cru, roquette, amande fraîche, avocat, poivre vert

Accords : Velouté de châtaigne ou de potiron, poivrons grillés, tartare de saumon, salade de lentilles, crumble courgette & tomate, anchois marinés

PVC : 36,90€ les 500ml ;
19,90€ les 250ml



Ganga di Lupo - Italie Pouilles

Véritable nouveauté de cette année, cette huile des Pouilles se distingue par son **record de polyphénols**, témoignant d'une intensité exceptionnelle. Cette huile d'olive intense provient de l'olive Coratina, une variété puissante et emblématique des Pouilles. Elle incarne à la perfection la fraîcheur et la robustesse typiques de cette région.

Avec une ardeur et une amertume marquées, elle séduit par ses arômes frais et complexes, offrant une exceptionnelle persistance en bouche, empreinte de notes d'herbes fraîchement coupées et d'artichaut. Richement concentrée en polyphénols (849 mg/kg dès la mise en bouteille), cette huile d'olive d'exception révèle des vertus nutritionnelles uniques. Véritable élixir d'olives, elle s'impose comme une épice élégante, idéale pour sublimer, à cru, toutes les créations culinaires.

Olives : 100% Coratina

Date de récolte : Octobre 2024

Fruité : Végétal intense

Notes Aromatiques : Herbe coupée, roquette, artichaut, tomate verte

Accords : Poivrons grillés, tataki de thon, salade de fenouil aux poires, & agrumes, carpaccio d'artichauts

PVC : 33,90€





Monva - Espagne

Un classique parmi les huiles espagnoles, maintes fois récompensé pour sa constance et son excellence. Cette huile d'olive de caractère fraîche et puissante à la fois, d'un vert lumineux, est produite à partir d'olives Picual cueillies encore très vertes en début de récolte.

L'huile d'olive Monva est **une des meilleures huiles d'olive d'Andalousie** ! Intense et parfaitement équilibrée, elle révèle les saveurs authentiques d'un potager, avec des arômes de feuille de tomate sublimes par des notes de thym et de basilic frais en fin de bouche.

Olives : 100% Picual

Date de récolte : Octobre 2024

Fruité : Végétal intense

Notes aromatiques : Feuille de tomate

Accords : paëlla aux fruits de mer, gaspacho de tomate épicé, fromage de brebis, purée de pomme de terre aux figues, wok de bœuf épicé, carpaccio de fraises

PVC : 33,90€



PZ Maslinari Istre - Croatie

Une découverte récente qui s'impose comme une révélation. Issue de l'Istrie, cette huile capture toute la typicité de son terroir, avec beaucoup d'élégance et un joli jus frais et gourmand.

Produite dans la région d'Istrie au moulin Maslinari Istre, cette pépite marie le meilleur de la Méditerranée et des Alpes rocheuses. Cette huile d'olive dévoile une dominante aromatique d'herbes aromatiques, enrichie de nuances pâtisseries de vanille et de noisettes.

En bouche, son attaque franche laisse place à une douce chaleur, offrant une expérience à la fois raffinée et généreuse. Un pur délice pour savourer l'authenticité du terroir croate.

Olives : Istarska bjelica 30%, leccino 50%, frantoio 10%, Pendolino 10%

Date de récolte : Octobre 2024

Fruité : Floral

Notes Aromatiques : Herbes aromatiques, vanille, foin frais, amandes fraîches, noisettes

Accords : Poulet rôti aux épices, purée de courgettes, carpaccio de Saint Jacques, crevettes poêlées, salade sucrée-salée

PVC : 33,90€





Nouvelle Collection Capsule

Véritable vitrine du savoir-faire Oliviers&Co, La Collection Capsule est une sélection exclusive qui met en avant des huiles d'exception en édition limitée.

Chaque millésime est une invitation à explorer un terroir et une variété d'olive uniques. Pour cette première édition, Oliviers&Co a sélectionné trois olives de caractère qui racontent une histoire d'olive et de familles, un terroir et un savoir-faire transmis de génération en génération.

Avec cette Collection Capsule, Oliviers&Co explore toute la richesse du monde de l'olive à travers des huiles monovariétales uniques, reflet de leur terroir et de leur histoire. Un voyage à la découverte de la Zizolera, une variété rare de Croatie, aux arômes délicatement sucrés et légèrement poivrés. Mais aussi la découverte de la finesse de la Frantoio, emblématique de Toscane, qui séduit par sa fraîcheur et son équilibre parfait. Enfin, le voyage se termine par l'intensité de la Caninese, joyau du Latium, réputée pour son caractère fruité et ses notes de pomme granny.



Chacune de ces variétés d'olive possède un goût singulier et distinct, offrant une palette aromatique allant de la douceur sucrée aux notes fraîches et fruitées, en passant par des accents intensément épicés et herbacés.

Tout comme un cépage dans le vin, la variété de l'olive, son terroir et la méthode de récolte influencent son profil aromatique. Chaque huile offre une expérience sensorielle unique, façonnée par la nature et le talent des producteurs. Une véritable bibliothèque de goûts pour s'initier au meilleur de l'olive.



Ces nouvelles éditions limitées se réinventent avec un tout nouveau flaconnage ! Chaque bouteille se pare d'une étiquette ronde et originale, sublignée par des dégradés de vert. Pour marquer leur caractère unique, chaque huile arbore un descriptif qui lui ressemble : éclatante, prestigieuse, élégante...

Frantoio Castello Di Poppiano

La plus prestigieuse !

L'olive **Frantoio**, qui signifie « moulin à huile » en italien, est une variété emblématique de Toscane. Son huile intensément végétale révèle des arômes puissants de feuille de tomate et d'amande verte. Son équilibre parfait entre fraîcheur, amertume et piquant en fait un trésor culinaire idéal pour sublimer la cuisine méditerranéenne.

Premier flacon de la Collection Capsule, cette huile d'olive est produite par **Castello Di Poppiano**, un verger d'exception situé près de Florence. Le talent du comte **Ferdinando Guicciardini** offre une des meilleures huiles d'olive du monde, et le domaine toscan produit de l'huile d'olive depuis 900 ans, en perpétuant une tradition d'excellence à l'italienne.

Cette huile monovariétale est un **pur concentré de tradition toscane** !

Olive : FRANTOIO

Date de récolte : Novembre 2024

Lieu de récolte : Montespertoli, Toscane, Italie

Fruité : Végétal intense

Notes aromatiques : feuille de tomate, artichaut cru, amande, fenouil

Accords : Salade concombre & feta, antipasti, carpaccio de bœuf, tataki de thon au sésame, tous les plats à base de tomate

PVC : 41€, édition limitée à 1000 flacons



Caninese La Riserva Bio

La plus éclatante !

Cultivée depuis l'époque étrusque dans les sols volcaniques fertiles du Latium, l'**olive Caninese** donne naissance à une huile végétale puissante et captivante. Ses arômes intenses de pomme verte et d'herbe coupée, sa longueur en bouche en font une véritable signature d'exception. En bouche, on perçoit une légère amertume fruitée, parfaitement équilibrée par le piquant. Obtenue à partir d'olives récoltées très vertes et encore très riches en chlorophylle, cette huile monovariétale biologique révèle un taux de polyphénols élevé (558mg/kg).

Cette deuxième huile monovariétale de la Collection Capsule est réalisée par le moulin de **La Riserva BIO**. Depuis plus de 30 ans, la famille **Papacchini** gère avec soin La Riserva Bio, une ferme située à Tuscania, à une heure de Rome, spécialisée dans l'huile d'olive extra vierge biologique. Les olives, récoltées en octobre, sont pressées dans les 12 heures pour garantir fraîcheur, saveur et qualité nutritionnelle. La famille Papacchini propose une huile d'exception, produite dans le respect de l'agriculture biologique et d'un savoir-faire artisanal.

Son secret ? Une passion inébranlable pour la qualité et l'authenticité.

Olive : CANINESE (CANINO)

Lieu de récolte : Tuscania, Latium, Italie

Date de récolte : Octobre 2024

Fruité : végétal

Notes aromatiques : pomme verte, herbe coupée, amande fraîche, basilic frais

Accords : Bruschetta, tomate & burrata, linguine aux crevettes, foccacia aux olives

PVC : 39,50€, édition limitée à 2000 flacons



Žižolera Uljara Baioco

La plus élégante !

L'olive **Žižolera** est une variété rare et ancienne emblématique de la région de Vodnjan, en Istrie. Elle offre des arômes délicats alliant des notes sucrées de crème d'amande à une fraîcheur végétale subtile et poivrée en fin de bouche. Peu produite en monovariétale en raison de sa rareté, l'olive **Žižolera** apporte un goût surprenant et élégant à cette huile d'olive originale. Un véritable délice, cette huile d'olive est idéale pour sublimer les desserts ou les plats sucrés-salés.

Pour cette troisième huile de la Collection Capsule, Oliviers&Co a fait appel à **Uljara Baioco**, une oliveraie située en Croatie, sur la péninsule d'Istrie face à la baie de Venise ! De petites parcelles entourées de murs en pierres sèches abritent des oliviers centenaires et des plantes sauvages méditerranéennes. Cet écosystème exceptionnel, entretenu par **Ester Geissa Duric**, confère à l'huile un goût rare. Son secret : une récolte manuelle, précoce, et un pressage moins de trois heures après la cueillette. Sa couleur dorée et son goût unique donnent à cette huile d'olive 100% **Žižolera** le parfum de cette belle région.

Un goût typique délicat et sucré, aux notes poivrées !

Olive : ŽIŽOLERA

Lieu de récolte : Vodnjan, Istrie, Croatie

Fruité : floral délicat

Notes aromatiques : notes pâtisseries, crème d'amande, foin frais, amande fraîche, poivre

Accords : Riz au four aux tomates confites, bar grillé, salade de fraises, parmentier d'agneau au sésame, cake au citron, poêlée d'abricots à la vanille.

PVC : 39,50€, édition limitée à 1200 flacons



L'expertise Oliviers&Co

Un engagement pour l'excellence



Depuis sa création, Oliviers&Co défend une vision exigeante de l'oléiculture :

- Une **sélection rigoureuse des producteurs**, basée sur des critères stricts de qualité et d'authenticité.
- Un **respect absolu du terroir**, avec des méthodes de production respectueuses de l'environnement et du cycle naturel des oliviers.
- Une **traçabilité exemplaire**, garantissant aux consommateurs des huiles pures et non altérées.

Chaque huile est ainsi le fruit d'une passion et d'un savoir-faire ancestral, sublimé par un engagement constant envers la qualité et l'innovation.

La récolte 2025 et la collection Capsule incarnent parfaitement cette philosophie Oliviers&Co : **une quête incessante des meilleures huiles d'olive au monde, un attachement profond aux terroirs et une exigence intransigeante en matière de qualité.**

