

LES MILLÉSIMES 2009/2010

• FRANCE

• ALPES de HAUTE-PROVENCE

Moulin de L'Olivette-BIO • Coopérative de Manosque • Région : Verger Bruno Payan à Valensole, Alpes de Haute-Provence, France. Olives: 80% Aglandau, 20% Bouteillan • Récolte : Novembre 2009 • 500 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Bouillabaisse, poissons de roche, colin, daurade royale, poissons servis grillés. Viandes à chair blanche et rosée.

• PAYS D'AIX

Mas Sénégalier • Mas Sénégalier, famille Badre, père et filles • Région : AOP Aix-en-Provence, France. Olives: 75% Aglandau, 20% Salonenque, 5% Cayon • Récolte : Novembre 2009 • 1000 litres • Végétale.

Château Virant • Famille Cheylan • Région : Lançon de Provence, Lieu-dit « Règne-Iris » AOP Aix-en-Provence, France • Olives: 95% Salonenque, 5% Aglandau • Récolte : Octobre 2009 • 3000 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons servis grillés, au barbecue. Emincés de blancs de poulet.

• VALLEE DES BAUX

Castelas • Jean-Benoît Hugues • Région : AOC Baux de Provence, Commune de Mouriers, France. • Olives: Salonenque, Aglandau, Grossane • Récolte : Octobre 2009 • 7000 litres • Florale.

Château de Panisse • Bernard & Antoine Foron • Région : Lieu-dit Château de Panisse, près de Tarascon, France. • Olives: 50% Aglandau, 50 % Bouteillan. • Récolte : Octobre 2009 • 6600 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles (bar, raie), préparations à base de homard. Viandes blanches, pâtes fraîches, pommes de terre.

• PAYS NIÇOIS

Château du Vignal • Pierre Chiesa Gautier Vignal • Région : AOP huile de Nice • Olives: Caillietier • Récolte : Décembre 2009 • 1000 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Rouget, ariagnée de mer, pageot. Salade niçoise.

• ITALIE

• TOSCANE

Il Fornacino • Lidia Saletti • Région : Pontignano-Castelnuovo Berardenga • Olives: 40% Correggiolo, 30% Frantoio, 20% Leccino, 10% Moraiolo • Récolte : Octobre - Novembre 2009 • 3000 litres • Végétale.

Fattorie Di Galiga e Vetrice • Gualberto Grati • Région : Pontassieve-Chianti Rufina • Olives: 90% Frantoio, 5% Pendolino et 5% Moraiolo • Récolte : octobre 2009 • 6000 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Tous les petits légumes notamment les brocolis. Le porc froid, le jambon italien, les poissons grillés, les pâtes farcies.

• LES MARCHES

Azienda Del Carmine • Antonio Roversi • Région : Ancona-Localita Del Carmine. Olives: 100% Frantoio • Récolte : Octobre-Novembre 2009 • 1000 litres • Végétale.

• CAMPANIE

Fontana San Giovanni • Giuseppe De Falco • Région : Salerne, près du Village de Buccino, Campanie, Italie. • Olives: 50% Leccino, 5% Pendolino, 15% FS 17, 30% Moraiolo • Récolte : Novembre 2009 • 3000 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Tous les poissons nobles et les viandes blanches.

• MOLISE

Oleificio Cooperativo « Tre Colli » • Giovanni Perrotta - Ratello (CB), au sud de l'Adriatique, est de l'Italie. • Olives : 50 % Gentile Di Larina, 50 % Rosciola e Cellina Di Rotello • Récolte : Octobre 2009 • 1500 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Cuisine provençale, viande blanche, poisson fin.

• SICILE

Oleificio F.lli Monteleone • Maria Giuseppe Geraci • Région : Chiusa Scafani (PA) • Olives: 70% Biancolilla, 30% Nocellara • Récolte : Octobre 2009 • 2000 litres • Végétale.

Azienda La Russa-BIO • Azienda Biologica la Russa, Giacomo La Russa • Région : Favara, Verger 29, parcelle 251 • Olives: 35% Bianco-lilla, 30% Carolea, 25% Nocellara del Belice, 10% Coratina • Récolte : Octobre-Novembre 2009 • 5000 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Produits de la mer, légumes en général.

• TUNISIE

Domaine Henchir Rebiaa • Leïth Ben Becher • Région : Haute Vallée de Merdjerda • Olives: 100 % Chetoui. • Récolte : mi-décembre 2009 • 1000 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Cuisine berbère, couscous, tagine, carpaccio de viande, mouton, poitrine de veau, toutes sortes de crudités, fenouil, endives, gratin de courgettes, épinards.

• CROATIE

MIH • MIH » d.o.o. • Région : Porec. Olives: 70% Leccino, 20% Bianchera, 10% Buga, Frantoio, Pendolino. • Récolte : Octobre 2009 • 500 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Pour tous les légumes, sur du pain, avec des pâtes farcies, des poissons grillés.

LES RAMEAUX D'OR

• FRANCE

Domaine Salvator • Sophie et Frédéric Pinatel • Région : Les Mées - 380 mètres, lieu-dit « Champ de mars ». Alpes de Hautes Provence - AOC de provence, France. • Olives: 100 % Bouteillan • Récolte : Novembre 2009 • 1000 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANTS

Poissons, coquilles Saint-Jacques.

• ITALIE TOSCANE

Tenuta Maria Teresa • Umberto Rossi • Région : San Martino in Vignale, Lucca, Toscane, Italie. • Olives : 70% Frantoio, 20%, Leccino, 10% autres variétés • Récolte : Octobre 2009 • 1000 litres • Florale.

Tenuta Di Ghizzano • Tenuta di Ghizzano • Région : Ghizzano di Pescoli (près de Pise), Toscane, Italie • Olives : 70% Frantoio, 20% Razzo, 10% Leccino • Récolte : Octobre-Novembre 2009 • 300 litres • Végétale.

Terre Del Castello • Federico Gianni • Région : Barberino Val D'Elsa (FI), Toscane, Italie. • Olives : 50% Frantoio, 30% Moraiolo, 20% Leccino • Récolte : Octobre 2009 • 300 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Tous les petits légumes notamment les brocolis. Le porc froid, le jambon italien, les poissons grillés, les pâtes farcies.

LES RÉCOLTES RÉSERVÉES

Disisa • Mario di Lorenzo • Région : Zone Monreale (PA) • Italie, Sicile. Olives : 100% Cerasuola • 2000 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Produits de la mer, légumes en général.

Almazaras de la Subbética • Francisco Ramón García Rámirez • Région : Priego de Córdoba, Andalousie, Espagne. • Olives : Hojiblanca • 10 000 litres • Florale.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons maigres, préparations à base de citron.

Quinta de São Sebastião • Albert et Yolande Baussan • Région : Bouça, Trás-os-Montes, Portugal • Olives : Madural, Verdeal et Cobrançosa • 4 000 litres • Végétale.

ACCORDS GOURMANDS

Tous les légumes verts crus ou cuits. Parfaite pour le poisson, les cuissons lentes des viandes à chair tendre (agneau, chevreau).