



# huile nouvelle

présente  
son

...

Automne  
2007



## le cru deux mille sept

Malgré les difficiles conditions climatiques (sécheresse, mistral à volonté), nos oliviers ont été généreux. Ils ont produit des olives en petite quantité, mais le rendement en huile est excellent et de qualité supérieure aux années précédentes. La nouvelle huile, toute fraîche sortie de notre moulin, est bien dans le type de l'AOC Vallée des Baux-de-Provence : un goût d'artichaut ou de pointes d'asperges vertes prononcé, assez poivré (ce qui donne un peu plus de longueur en bouche), avec des arômes typiques d'amande verte. À l'odorat, c'est l'ambiance d'un pré fleuri avec des plantes de pissenlit, très naturel et très frais ! Évidemment, il faudra avoir un peu de patience et attendre quelques semaines pour que notre huile rende des arômes plus équilibrés, typiques des quatre variétés de l'AOC (salonenque, grossane, verdale, bérugnette).



Les oliviers de la Vallée des Baux-de-Provence

*Chaque année, au début du mois de décembre, des jarres de la première huile, en provenance de chaque moulin de la Vallée des Baux, convergent vers Mouriès pour le traditionnel baptême...  
À partir de ce jour, tous ses habitants et bien des gourmets cherchent les premières gouttes de ce divin nectar.*

L'huile nouvelle est le terme utilisé pour désigner la première production d'une nouvelle campagne. Contrairement à une huile "primeur" qui serait une huile produite avant les autres avec une variété très précoce par exemple, l'huile nouvelle est une huile qui ne se distingue de l'huile "normale" que par ses caractères de jeunesse. Ainsi, l'huile nouvelle est autant un événement qu'un produit spécifique. L'huile nouvelle "incarne" le moment où l'on découvre la nouvelle campagne, où l'on se met une nouvelle fois dans l'ambiance joyeuse du moulin et dans la récolte des olives.

En tant que produit spécifique, il s'agit de l'huile fraîchement extraite des olives, qui exhale des arômes éphémères que l'on ne trouve plus après le début de saison, lorsque les huiles ont quelques semaines de cuve. Dans les fruités verts et les fruités mûrs de la Vallée des Baux, ces arômes éphémères sont des arômes très végétaux, qui rappellent la feuille d'olivier ou le poivre vert. C'est "l'aspect végétal intense" propre à toutes les huiles jeunes, et qui disparaît rapidement. Cela peut être accompagné d'une sensation d'ardence en bouche, que l'on peut pressentir par un léger picotement au nez. Il s'agit essentiellement de sensations qui évoquent la fraîcheur. Dans les fruités noirs, on trouve des arômes qui évoquent la vanille ou la truffe, et parfois aussi une très légère ardeur. Ces caractères disparaîtront lors de la décantation de l'huile.

*L'huile d'olive nouvelle est une gourmandise éphémère. C'est une des raisons qui nous pousse à l'adorer.*



# Des recettes à l'huile d'olive nouvelle !



Cœur de petit artichaut violet,  
Cœur de laitue, Salade frisée,  
Aïoli, Purée de pommes de terre,  
Poisson de Méditerranée,  
Anchoïade d'hiver, Tapenade,  
Salade d'oranges au miel, Sorbet...

Ce sont les aliments "tièdes" qui valorisent le mieux les caractéristiques des huiles nouvelles. Traditionnellement, on mange la fougasse dans les moulins, mais les légumes secs valorisent très bien les arômes de fraîcheur : lentilles et pois chiches. Mais si l'on veut vraiment "analyser" les caractéristiques de la nouvelle campagne, ce sont de simples pâtes (100 % blé dur), avec un peu de fleur de sel, qui donneront le meilleur résultat.

L'huile nouvelle est une gourmandise. Chez nous, chacun la déguste à sa façon. À cru, accompagné de fleur de sel, sur un bon pain à croûte épaisse, avec un cœur de petit artichaut violet, un cœur de laitue bien pommée... ou tout simplement comme base d'assaisonnement d'une salade frisée avec un œuf mollet. Et puis il y a, bien sûr, la magie de l'aïoli à l'huile nouvelle, avec la morue, les escargots, les carottes cuites à l'étuvée, les pommes de terre en robe des champs, l'œuf dur... Et pour les plus laborieux, la purée de pommes de terre à l'huile nouvelle, un poisson de Méditerranée tout juste grillé et parfumé d'huile nouvelle, l'anchoïade d'hiver, la première tapenade, la salade d'oranges au miel, le sorbet à l'huile nouvelle...

*Avec un tel nectar,  
on peut tout imaginer !*



## La palette d'huiles du Moulin Saint-Michel

Depuis 1744 sur le cours ombragé du village de Mouriès, le Moulin Saint-Michel recueille les olives ramassées exclusivement dans la Vallée des Baux-de-Provence pour créer une huile AOC de première qualité, classée Vierge Extra.

### L'huile AOC Vallée des Baux-de-Provence

Elle provient de l'assemblage de quatre variétés d'olives : la salonenque, la béruguette, la verdale et la grossane... Douce et élégante avec ses délicates tonalités de petits fruits verts, l'huile d'olive A.O.C. Vallée des Baux-de-Provence du Moulin Saint-Michel offre une palette aromatique d'une exceptionnelle finesse, révélant à merveille les mets les plus raffinés.

Disponible en bouteille de 25 cl, 50 cl et 75 cl  
et en bag-in-box de 3 litres et 5 litres.  
Env. 17 €\* en 75 cl.

### L'huile AOC Provence

L'huile d'olive AOC Provence du Moulin Saint-Michel est caractérisée par un goût herbacé et d'artichaut cru. Elle se révèle en bouche par un fruité intense et une ardeur modérée.

Disponible en bouteille de 25 cl, 50 cl et 75 cl  
et en bag-in-box de 3 litres et 5 litres.  
Env. 16 €\* en 75 cl.

### La fruitée

Avec son goût de fruit plus prononcé, une attaque assez franche et une petite pointe d'ardeur en fond de bouche, l'huile d'olive Fruitée du Moulin Saint-Michel dévoile des saveurs puissantes. Elle est idéale pour les légumes crus et les poissons grillés.

Disponible en bouteille de 25 cl, 50 cl et 75 cl  
et en bag-in-box de 3 litres et 5 litres.  
Env. 15 €\* en 75 cl.

### La Picho', 100 % Picholine

Produite en quantité limitée, La Picho' est issue uniquement de la trituration d'olives de variété Picholine. C'est une huile à la robe lumineuse, très distinctive. Le nez est aussi très caractéristique : l'herbe fraîche qui "explose" à la première perception. En bouche, la Picho' offre la vivacité et l'ardeur de la variété Picholine.

Disponible en bouteille de 50 cl. (env. 14 €\*)

## Deux conditionnements originaux

La Gourde,  
l'huile qu'on  
emmène partout !

Le Moulin Saint-Michel a créé "La Gourde" pour permettre de mieux protéger son huile d'olive, si d'aventure elle vous accompagne aux quatre coins du monde ou tout simplement en pique-nique.



La Gourde 50 cl  
env. 12 €\* (AOC Vallée des Baux)

L'huile d'olive  
en Bag-in-box,  
un contenant innovant  
et pratique

Cet emballage innovant préserve de l'oxygène et de la lumière, garantissant une conservation pendant 18 mois. Au fil des soutirages, le robinet empêche l'air de rentrer et la poche souple se rétracte en suivant exactement la consommation du produit. D'une grande facilité d'utilisation, on appréciera son côté pratique, sa légèreté, qui permet de le transporter aisément. Entièrement recyclable, le Bag-in-box Moulin Saint-Michel est 100 % écologique.

Bag-in-box 3 litres :  
env. 51 €\* (fruitée)  
env. 55 €\* (AOC Provence)  
env. 58 €\* (AOC Vallée  
des Baux)

Bag-in-box 5 litres :  
env. 82 €\* (fruitée)  
env. 88 €\* (AOC Provence)  
env. 94 €\* (AOC Vallée  
des Baux)

\* tarif VPC



Les huiles du  
Moulin Saint-Michel  
sont en vente à la boutique,  
par correspondance  
ou sur Internet.

[www.moulinsaintmichel.com](http://www.moulinsaintmichel.com)

Moulin Saint-Michel  
Tél. 04 90 47 50 40  
Cours Paul Revoil  
13890 Mouriès

Échantillons  
et visuels disponibles  
sur simple demande :

Delphine Rousseau

Tél. 02 48 64 48 69  
/ 06 08 93 13 26  
Fax 02 48 64 62 87  
[delphinerousseau@wanadoo.fr](mailto:delphinerousseau@wanadoo.fr)