Azienda Agricola Valentini - Huile d'olive Extra Vierge (50 cl) - Récolte 2025 - blanc - 50 cl

50 cl



Impossible de faire une escale chez Valentini sans parler d'olive... et sans goûter leur huile, considérée à juste titre comme une des plus subtiles et intenses de toute l'Italie. Depuis 40 ans qu'il travaille au domaine, d'abord dans les pas de son père Edoardo, puis seul aux commandes, les oliviers et l'huile d'olive sont incontestablement l'autre passion de Paolo Francesco. Une huile qu'il considère un peu comme son « trésor »...

Comme la vigne, la culture de l'olive est consubstantielle de l'histoire familiale : ici, on presse le « diamant vert » depuis le 17ème siècle. Les Valentini en exportaient déjà à l'étranger dès le 19ème siècle, chose rare à l'époque. La petite commune de Loreto Aprutino compte encore aujourd'hui la plus forte densité d'oliviers de toute l'Italie : elle fut la première à avoir obtenu sa DOP, reconnaissance des qualités d'un terroir et d'un savoir-faire ancestral.

L'oliveraie des Valentini s'étend sur 50 hectares et compte près de 10 000 oliviers cultivés en suivant scrupuleusement les principes d'une approche biologique et toujours artisanale. Si elle produit également des olives de la variété Leccino, elle fait la part belle au joyau local, la Dritta (Loretana), une petit olive particulièrement subtile et fraîche dans ses arômes. Cette variété très ancienne fut apportée par les Crétois deux mille ans plus tôt. Les spécialistes vous diront qu'outre ses qualités organoleptiques exceptionnelles, elle possède des niveaux extraordinairement élevés de polyphénols (plus de 400 mg par kg quand une huile habituelle en contient 200 mg) et de faibles acidités. En d'autres termes : cette huile fait du bien, à tous les niveaux.

Issue de la récolte 2025, aux rendements très faibles mais à l'intensité aromatique exceptionnelle, cette huile d'olive 100% Dritta est un pur joyau pour lequel l'extraction est particulièrement soignée : elle se fait uniquement mécaniquement, par pression, afin de préserver au maximum l'identité et les parfums du fruit et de son terroir. Pour la même raison, on laisse s'opérer naturellement la décantation, sans filtration.

Le résultat est stupéfiant d'élégance et d'intensité entre l'expression pure, charnue du fruit et des notes florales et chlorophylliennes, fraîches et aériennes, évoquant la roquette, le gazon juste coupé, l'artichaut violet, les herbes sauvages finement anisées. En bouche, les saveurs sont à la fois rafraîchissantes et corsées : la texture, d'abord douce au palais, se

raffermit en milieu de bouche. Soutenue par des amers délicats évoquant la noix fraîche et le poivre vert, elle finit sur une dimension plus ardente, qui stimule les papilles.

Un concentré de parfums et de saveurs, à la fois caressant, frais et intense, qui fait du bien et égayera vos plats. Animée d'une belle énergie, elle sera aussi à l'aise pour donner du peps à une burrata, une salade de tomates ou de légumes d'été croquants, que pour parfumer un velouté de potimarron ou de lentilles, des linguine alle vongole, un dos de cabillaud préalablement poché et saupoudré d'une peu de poudre de curry corsaire ou un risotto aux artichauts et tomates séchées. Un must absolu à consommer sans modération, y compris tout simplement, sur un morceau de pain ou de focaccia !

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Huile d'olive Extra Vierge (50 cl) - Récolte 2025 - blanc - 50 cl

Dégustation et accords

Robe : Vert intense

Nez : Subtil, frais mais intense : fruits verts, roquette, gazon juste coupé, artichaut violet, herbes sauvages finement anisées.

Bouche : Souple, caressante en entame puis tenue par de fins amers évoquant le noix et l'amande, mais aussi le poivre vert. Belle longueur, avec de la fraîcheur et de l'énergie

Accords mets-vins : Velouté de potimarron ou de lentilles. Burrata. Carpaccio de boeuf. Dos de cabillaud poché. Risotto aux Saint-Jacques et tomates séchées. Ou tout simplement sur un morceau de focaccia!

Conseils de service

À consommer : Dès aujourd'hui

Température de service : Ambiante

Ouverture : A conserver à l'abri de la lumière.

Caractéristiques techniques

Cépage : Variété : Dritta

Culture : Biologique et bio-dynamique