

Azienda Agricola Valentini - Huile d'olive Extra Vierge (75 cl) - 2019 - blanc



Impossible de faire une escale chez Valentini sans parler d'olive... et sans goûter leur huile d'olive, 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 d'olive 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 l'huile depuis le 17^{ème} siècle ! Les Valentini en exportaient déjà à l'étranger dès le 19^{ème} 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'olivieraie 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 olive particulièrement subtile et fraîche dans ses arômes. Cette variété très ancienne fut apportée par les Crétois voici deux mille ans ! 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 2019, cette huile d'olive exclusivement issue de 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 et l'huile n'est pas filtrée.

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 raffermie en milieu de bouche. Soutenue par de fins amers évoquant la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

noix verte, elle finit sur une dimension littéralement ardente.

Un véritable elixir, à la fois caressant et incroyablement intense, qui fait du bien et égayera vos plats, aussi à l'aise pour donner peps et énergie à une burrata que pour parfumer un velouté de potimarron ou de lentilles, un dos de cabillaud préalablement poché ou un risotto aux artichauts et tomates séchées. Un must absolu à consommer sans modération (en évitant de la faire chauffer bien sûr !).

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Valentini - Huile d'olive Extra Vierge (75 cl) - 2019 - blanc



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 verte. Belle longueur.

Accords mets-vins : Velouté de potimarron ou de lentilles. Burrata. Carpaccio de boeuf. Dos de cabillaud poché. Risotto aux Saint-Jacques et tomates séchées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui

Température de service : NA

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



Caractéristiques techniques

Cépage : Variété : Dritta

Culture : Biologique et bio-dynamique