

Fiche de dégustation des Huiles d’Olive



Fruités
verts
toniques



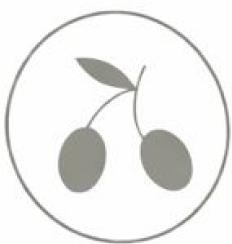
Fruités
verts
d'équilibre



Fruités
mûrs
élégants



Fruités
mûrs
amples



Huiles de
terroir ou
de signature

Classification et notation qualitative des huiles d’olive de qualité

Ce document propose une classification en cinq grandes familles permettant de situer l’ensemble des huiles d’olive de qualité. Elle repose exclusivement sur le style sensoriel dominant et exclut volontairement les huiles industrielles d’assemblage sans âme. Un système de notation éditoriale non chiffré (a contrario des vins), adapté à un usage sur le magazine, complète cette approche. Après chaque commentaire de dégustation un pictogramme en cohérence avec l’une de ces cinq familles viendra ponctuer et « classer » le produit.

1. Fruités verts toniques

Ces huiles proviennent d’olives récoltées très tôt. Elles se distinguent par des arômes d’olive verte, de feuille, d’herbe fraîche. En bouche, elles sont vives, avec une amertume et un piquant marqué, donnant une sensation de fraîcheur et d’énergie. Expression marquée de l’olive verte, de l’herbe coupée, de l’artichaut et de l’amande verte. Amertume affirmée, ardence franche, structure droite et énergique.

2. Fruités verts d’équilibre

Également issues de récoltes précoces, ces huiles recherchent avant tout l’harmonie. Le fruit vert est bien présent, mais l’amertume et le piquant sont mesurés et bien intégrés. Ce sont des huiles équilibrées, faciles à utiliser et très polyvalentes. Recherche de justesse. Expression marquée : Olive fraîche, herbes fines, amande. Amertume et puissance/intensité intégrées, structure fluide, lecture harmonieuse.

3. Fruités mûrs élégants

Ces huiles sont obtenues à partir d’olives plus mûres. Elles offrent des arômes plus doux, parfois rappelant l’amande ou les fruits mûrs. En bouche, elles sont souples et arrondies, avec peu de piquant. Des huiles de finesse et de douceur maîtrisée. Expression marquée : Olive mûre, fruits

doux, amande, parfois fruits à noyau. Amertume faible à modérée, ardence discrète, bouche souple et arrondie.

4. Fruité mûrs amples

Issues d'olives récoltées à pleine maturité, ces huiles expriment une grande générosité. Les arômes sont riches, la bouche est ronde et enveloppante, avec très peu d'amertume. Des huiles de plaisir immédiat, chaleureuses et expressives. Expression marquée : Olive noire, fruits secs, notes pâtissières. Structure large et enveloppante, sensation de rondeur marquée.

5. Huiles de terroir ou de signature

Ces huiles ne cherchent pas à entrer dans un style précis. Elles reflètent fortement une variété, un terroir ou la vision du producteur. Leur profil peut être original ou atypique, mais toujours cohérent. Des huiles de caractère, à découvrir et à comprendre. Expression marquée : Aromatique singulière, parfois atypique. Structure non standardisée mais cohérente, destinée à la dégustation et à la gastronomie pointue.

⚠ **ATTENTION A PRENDRE IMPERATIVEMENT EN COMPTE :** équilibre général, acidité, arômes variétaux vs. végétaux voire floraux, qualité du fruité, texture, persistance, puissance, « piquant », délicatesse, profondeur, complexité, race, structure, amères, intensité aromatique/concentration. Pensez à noter, si l'information est disponible, la « campagne » (millésime) et l'assemblage. Le territoire (région) est également une information indispensable.

Deux exemples de commentaire :

- 1- (campagne 2024-2025, récolte octobre-novembre 2024) L'huile a une belle couleur jaune dorée brillante et intense. Les arômes sont expressifs, enveloppants, sur une belle fraîcheur : on sent les notes de tomates mûres (tomate jaune, tomate green zebra, tomate rouge charnue), d'herbes aromatiques fraîches (feuille d'olivier, feuille de laurier, une pointe de garrigue locale), d'artichaut et d'amande fraîche, avec une très délicate touche de noisette séchée. La bouche est douce, avec une agréable texture souple et aérienne, sans lourdeur et des notes rôties qui apparaissent en attaque (bouquet garni rôti, tomate rouge rôtie, courgette rôtie). On retrouve aussi des notes d'herbes de Provence séchées, de feuille de laurier séchée et de tomates charnues (tomate green zebra écrasée, tomate cœur de bœuf). Les notes de fruits secs (amande toastée, noix de cajou, une pointe de noisette toastée) qui apparaissent sur la fin de bouche très persistante apportent de la gourmandise et complètent le profil gustatif. Une huile équilibrée et raffinée, avec une légère touche amère et poivrée en fond.
- 2- (campagne 2024/2025. Variétés: Leccino, Moraiolo, Frantoio et Maurino) Le nez est élégant et expressif, offrant des arômes de tomate jaune écrasée, de tomate cerise bien mûre et d'artichaut violet confit, relevés par de fines touches d'agrumes et un léger accent floral. En bouche, l'huile est joliment menée, élégante et juteuse, présentant un certain gras, de la gourmandise et une réelle délicatesse de texture. Elle déploie des saveurs de tomate jaune charnue, de tomate Vesuvio (Pomodorino del Piennolo del Vesuvio) ainsi que de feuille d'olivier, soulignées par une subtile pointe d'herbes fraîches et d'amande douce. La finale est harmonieuse, avec une bonne longueur et une persistance savoureuse.