



SAISON 2021

MUSÉE DE

L' HUILE

D' OLIVE

LA

ROYÈRE

Huile & Vin



**LES NOUVEAUTÉS
DU DOMAINE**

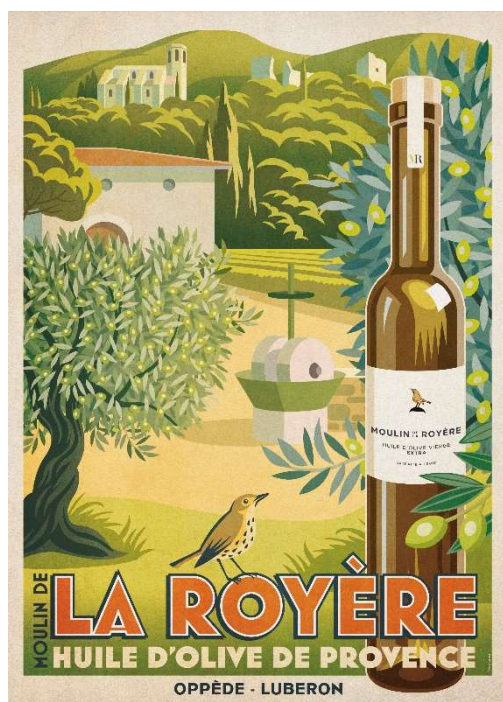


SOMMAIRE

MUSÉE DE
L'HUILE
D'OLIVE

LA ROYÈRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	Page 4
MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE	Page 5
HUILE D'OLIVE	Page 7
VIN & SPIRITIEUX	Page 8
HISTORIQUE	Page 9
OPPÈDE EN LUBERON	Page 10
INFOS PRATIQUES	Page 11



Contact Presse

Christian Parmelee

Christian.parmelee@royere.com

Tél : 04 90 76 87 76 / 07 50 55 90 90

LES NOUVEAUTÉS À LA ROYÈRE - HUILE & VIN MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE, MAI 2021



La Royère Huile & Vin a consacré sa saison hivernale à parfaire son expérience de visite et de dégustation unique sur la commune de Oppède, au pied du Luberon.

Le domaine propose de (re)découvrir des **huiles d'olive Made in Provence** et **vins en AOP Luberon** dans un lieu agréable et moderne, autour d'un parcours muséographique dédiée aux méthodes de fabrication de l'or jaune - véritable trait d'union de la méditerranée !

Pour 2021, la thématique demeure inchangée, avec toutefois un assortiment de nouveautés qui complètent l'éthique de production viticole et oléicole du domaine, ainsi que son parcours de visite.

L'espace scénographique de 300m² mêlant plus de 1000 objets chinés et outils de mouliniers a été conçu pour accueillir des trouvailles authentiques et se voit **enrichi de nouvelles pièces exceptionnelles.**

Au Moulin de La Royère, c'est l'obtention de **l'appellation Huile d'Olive de Provence AOP** qui marque cette campagne de production. Les oliveraies, eux poursuivent leur conversion vers l'agriculture biologique.

La Royère c'est aussi, et historiquement du vin. Le millésime 2020 marque un tournant pour l'exploitation avec la **labélisation AB, délivré par l'organisme Ecocert.**

Dernière nouveauté, l'entreprise fait peau neuve avec **WWW.ROYERE.COM** qui a été entièrement repensé pour refléter chaque pôle d'activité présent et fédérer les relations avec le public durant cette période bouleversée.



De la cueillette à la fabrication, des anciennes presses aux techniques d'aujourd'hui... Le Musée de l'Huile d'Olive propose une véritable visite rythmée autour du produit emblématique de l'art de vivre du pourtour méditerranéen, à travers une mise en scène originale et des présentations multimédia.

Au total, les visiteurs sont amenés à découvrir une trentaine d'éléments de pressage, de moyens de culture, de transport et de stockage, les outils des mouliniers... Des pièces anciennes uniques, en provenance de différentes régions du bassin méditerranéen.

Au cœur du musée, véritable pièce maîtresse, **la reconstitution complète d'un ancien moulin à huile en provenance de Monticello (Corse)** permet de bien comprendre toutes les étapes de la fabrication de l'huile d'olive dans les années 1930.



Jean-Pierre Hugues, propriétaire du domaine, a mis toute sa passion et son énergie à la recherche de pièces rares et caractéristiques. Récemment, **des ajouts majeurs sont venus sublimer le cheminement de visite :**



Pressoir à vis à action directe **Direct action screw-press**

Le poids de ce pressoir est d'environ 1400 kg.

Les premiers pressoirs à vis sont apparus au premier siècle après Jésus-Christ (cf. découvertes récentes à Pompéi).

Ce pressoir en chêne massif était destiné à la production de différentes huiles et peut-être de vin.

XVII^e siècle



Pressoir COQ - Aix-en-Provence **The COQ brand press - Aix-en-Provence**

COQ fut l'une des premières sociétés industrielles française. Créée en 1816 par Louis COQ, elle n'a cessé de concevoir et fabriquer des machines au service de l'agriculture.

Le pressoir ici présent était au départ manuel et a reçu un complément dans le courant du XX^e siècle avec ce moteur thermique, dont la force remplace celle de l'homme.

Prêt de M. et M^{me} Pelloux à Ménerbes

HUILE D'OLIVE

MUSÉE DE
L'HUILE
D'OLIVE

LA ROYÈRE



L'huile d'olive du Moulin de La Royère est dite «vierge», extraite à froid et de première pression. Un pur jus de fruit sans ajout ni transformation : un produit divin !

Les cultures sont essentiellement composées de la variété Aglandau qui ramassée à demi-mûrs, produit des huiles d'olives « **fruités verts** » en **Vierge Extra**. Riches en saveurs d'artichaud, d'herbe coupée et de pomme, elles sont idéales pour les assaisonnements grâce à l'ardence naturelle que confère cette variété l'olive, également appelée Verdale de Carpentras.

Cette année, la valorisation de la production passe par l'affiliation du domaine à **l'appellation Huile d'Olive de Provence AOP**, gage de qualité et de savoir-faire. La **conversion vers l'agriculture biologique** côté huile atteint quant à elle sa troisième année, dernier jalon avant l'obtention du label AB.



L'arrivée de l'huile d'olive sur l'exploitation, complémentaire à la production de vin, précipite La Royère en véritable promoteur du **régime crétois**, dont les bienfaits sont mis en avant par **Joël de Leiris, Docteur d'État ès-Sciences et spécialiste du métabolisme cardiaque**. Il a notamment participé à la constitution de l'espace immersif du Musée de l'Huile d'Olive :



Joël de Leiris

« Je me suis intéressé au régime méditerranéen suite à des études de chercheurs américains qui avaient démontré que les gens qui vivaient en Grèce et en Crète étaient en bien meilleure santé qu'au nord de l'Europe ou aux États-Unis. Il a vite été démontré que la longévité des habitants était due à leur alimentation qui comprenait de **l'huile d'olive mais aussi du vin en quantités raisonnables**. L'huile d'olive a des effets bénéfiques sur la santé, il y a dedans des acides gras mono insaturés, les acides oléiques qui sont majeurs dans l'huile d'olive, et de l'hydroxytyrosol qui est un antioxydant et un 'anti-troubles du rythme cardiaque'. L'huile d'olive, pour moi, c'est un médicament ».



La Royère est un vigneron indépendant, producteur et récoltant qui conclut avec son millésime 2020 la conversion de sa production vers l'agriculture biologique.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur une **trentaine d'hectares**, sans utilisation de désherbants ni engrais chimiques. Le travail raisonné du sol favorise un enherbement naturel permanent et la biodiversité du vignoble. Au Chai, tout est mis en œuvre afin de limiter les intrants et ainsi favoriser pleinement l'expression de la typicité du terroir.

Les vins du domaine sont régulièrement récompensés au **Concours Général Agricole de Paris**, aux Concours des Vignerons Indépendants et au Concours des Vins d'Orange.



Les vendanges sont effectuées à la main à hauteur de 60% pour une qualité optimale des vins et **les rendements volontairement limités** des parcelles (environ 30hl/ha) permettent d'obtenir d'importantes concentrations en polyphénols, ainsi qu'une acidité totale très intéressante.

La production compte une **dizaine de cuvées** issues d'une quinzaine de cépages, dont les plus emblématiques de la Vallée du Rhône. Ces derniers expriment leurs typicités en trois couleurs sur les appellations **AOP Luberon, IGP Méditerranée et Vaucluse**. Selon les millésimes, certaines cuvées sont élevées en barriques de 4 à 24 mois.

De façon à exploiter pleinement les récoltes, la production est valorisée par l'élaboration d'un vin doux naturel appelé Vin de Liqueur. L'alambic en cuivre permet également la production de Marcs de Provence, Fines de Muscat et même d'une **Eau-de-Vie d'Olive**, dernière curiosité du domaine. Certains de nos alcools sont par la suite aromatisés par procédé de macération ou vieillis en barriques.

Pour les plus gourmands, La Royère propose du **miel de lavande** provenant de la propriété familiale située sur les hauteurs du village de Sault.





Fondée en 1988 avec la création de l'appellation qui aujourd'hui porte le nom d'AOP Luberon, La Royère est la propriété de la famille Hugues depuis plusieurs générations.

Chronologie des évolutions du domaine au cours des dernières décennies :

- **2020** Première récolte et production bio.
- **2019** Construction d'un nouveau bâtiment, avec le magasin et l'espace de dégustation, le Musée de l'Huile d'Olive et le moulin. Inauguration du musée.
- **2018** Modernisation du chai. Il est équipé d'une technologie performante et des travaux importants sont réalisés. Un bâtiment est entièrement rénové. Plusieurs parcelles de vignes sont arrachées, d'autres replantées.
- **2017** Conversion vers agriculture biologique.
- **1995** Installation d'un alambic pour distiller le marc de raisin du Domaine de La Royère.
- **1988** Création de l'AOP Luberon. Jean-Pierre Hugues et son épouse reprennent le Domaine de La Royère.

Mais au fait, pourquoi ce musée ? Jean-Pierre Hugues, fondateur :

« La première raison est qu'il y a une dizaine d'années, j'avais planté des oliviers qui sont arrivés en production et qu'il fallait bien faire quelque chose des olives, en plus de la tapenade pour notre propre consommation.

La seconde est plus préoccupante : je suis convaincu que le changement climatique est amorcé. Nous venons ainsi de connaître deux années avec une récolte de raisins divisée par deux. Viticulteurs, il nous fallait trouver un deuxième pôle pour La Royère en espérant que chaque année au moins une des deux productions ne serait pas affectée par les phénomènes climatiques extrêmes.

Pour finir, je me suis donc intéressé aux techniques contemporaines de production pour m'apercevoir que les techniques actuelles n'ont plus rien à voir avec les modes de production précédents ».

« J'ai voulu, au sein du musée, insister sur son dernier chapitre qui réunit l'huile d'olive et le vin dans ce que l'on appelle le régime crétois. En effet on ne le répétera jamais assez mais la France est le pays du monde où l'on meurt le moins de maladies cardiovasculaires, surtout dans le sud et dans toutes les régions viticoles ».

« Je me suis alors attelé à ce travail de mémoire que représente un projet de musée. J'ai collecté tout ce que je trouvais se rapportant à l'huile d'olive, le travail a été long ».

OPPÈDE EN LUBERON

MUSÉE DE
L'HUILE
D'OLIVE

LA ROYÈRE



La Royère est un hameau de Oppède, village situé dans le Parc Naturel Régional du Luberon (qui, depuis 1997, appartient au réseau international des réserves de biosphère de l'Unesco).

Sa localisation est privilégiée, grâce à la réputation de nombreux sites dans le secteur très touristique du Nord Luberon, comme : L'Isle-sur-la-Sorgue, Gordes, Roussillon, Oppède-le-Vieux, Ménerbes et l'Abbaye de Sénanque.

L'histoire du village a été pour le moins mouvementée !

Il existe deux « Oppède » : Oppède-le-Vieux et Oppède les Poulivets. Le vieux village, blotti au pied du versant du massif, occupe un site exceptionnel sur un éperon rocheux, d'où l'on admire un vaste panorama ouvrant sur les toits du vieux village, la Vallée du Coulon, les monts de Vaucluse et en arrière-plan, le Mont Ventoux.



Oppède aujourd'hui :

Ce village a conservé intact son patrimoine historique architectural, qui lui confère son charme. Oppède constitue une destination de vacances idéale, avec 100 000 visiteurs chaque année et de nombreux chemins dont le passage du GR6.

A voir notamment :

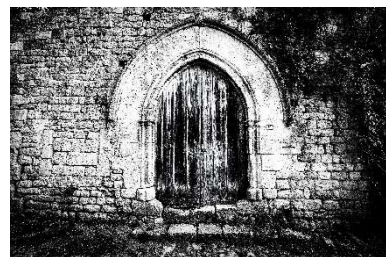
-Les ruines du château XIII^e, XV^e et XVI^e siècle sur un roc escarpé ; Restes de l'enceinte du vieux village ; L'église paroissiale Notre-Dame-d'Alidon d'Oppède-le-Vieux, Romane XIII^e et XVI^e siècle ; Croix romane devant l'église ; De belles maisons XV^e et XVI^e siècle ; Fontaines et lavoirs restaurés.

-Les traces d'occupation romaine : autel à Mercure (musée de Cavaillon), mosaïques, monnaies ; Passage de la voie domitienne le long du Calavon (chemin Romieu).

-Les moulins et le Musée de l'Huile d'Olive.

-Expositions, animations pendant toute la saison touristique.

-Les Concerts au Coucher du Soleil est une série de quatre concerts de musique classique dans le cadre exceptionnel du village d'Oppède-le-Vieux.



INFOS PRATIQUES

MUSÉE DE
L'HUILE
D'OLIVE

LA ROYÈRE



Coordonnées :

375, route de la Sénancole
84580 OPPÈDE

Tél : 04 90 76 87 76

info@royere.com
www.royere.com



Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi de 9h à 18h
Fermé le dimanche

Parking gratuit
Handi-accessible



Visites & dégustations :

Entrée musée

4,50€ - Gratuit moins de 16 ans
Audioguide : Gratuit

Dégustation

Huile & miel : Gratuit
Vin & spiritueux : Gratuit

Groupe

4,50€ à 12€
(à partir de 8 personnes)