



**UN NOUVEAU GRAND CRU POUR GERARD PERSE :**  
**LE DOMAINE DE LA CLUSIERE,**  
**HUILE D'OLIVE AOP VALLEE DES BAUX DE PROVENCE**

Depuis 2015, juste après les vendanges à Saint-Emilion, Gérard Perse met le cap sur la Provence, pour une autre récolte. Celle de ses olives. Une autre spécialité, tout aussi ancestrale que le vin, pour lequel il nourrit depuis longtemps une véritable passion. A quelques coups d'ailes au-dessus du village de Mouriès, au cœur du massif des Alpilles, dans cette vallée des Baux de Provence où l'olivier est roi, il a fait l'acquisition en automne 2015 d'une propriété d'environ 20 hectares dotée d'un beau verger de 15 hectares exposé plein sud avec quelques 3000 arbres entre 20 et 150 ans<sup>1</sup>. A l'abri de la barrière montagnaise, les oliviers se mêlant à la garrigue dans un équilibre harmonieux, bénéficient d'un terroir unique formé d'éboulis caillouteux d'origine calcaire et d'un microclimat spécifique, avec un mistral persistant favorisant un bon état sanitaire. Il n'en fallait pas plus pour motiver cet homme en quête d'authenticité ! Son objectif : porter son nouveau domaine de la Clusière<sup>2</sup> à un niveau de très haute qualité.

**Le deuxième amour de Gérard Perse : les oliviers**

*« L'huile d'olive des Baux, c'est du pur concentré de Provence. Plus qu'un goût, c'est un symbole, une culture aussi ancienne que celle de la vigne ! »* Pour ses premiers pas d'oléiculteur, guidé par un ami Stéphane Beuret, œnologue et oléiculteur, il est entré dans le vif du sujet en participant à la récolte mais aussi à l'élaboration de cette huile d'olive d'appellation Vallée des Baux de Provence, l'une des plus prestigieuses du monde et l'une des très rares appellations pluri-variétales.

Elle a en effet la particularité d'être constituée de quatre variétés principales : la Salonenque, aux arômes d'amande ; l'Aglandau (ou Beruguette), herbacée avec une pointe caractéristique d'artichaut ; la Verdale des Bouches du Rhône, mouchetée de petit points blancs, dégageant des arômes de foin frais et de pomme verte ; la Grossanne, reine noire de la vallée des Baux développant toute une palette d'arômes ronds et subtils (amande douce, banane verte, tomate douce...) ; et la Picholine (qui est ici une variété secondaire) apportant son ardeur, ses arômes herbacés et son amertume de feuille. *« À l'image des cépages viticoles, les variétés d'olives présentent des qualités gustatives radicalement différentes. Les harmoniser relève d'un même art de l'assemblage que celui pratiqué dans le vin et confère à l'huile des Alpilles un goût inimitable, fait à la fois de puissance aromatique et d'une grande finesse tout en légèreté. C'est une interprétation du terroir. »*

<sup>1</sup> ayant survécu au terrible gel de février 1956 qui a décimé la production locale. Après ce gel, ne restait plus dans la vallée des Baux que le moulin de Jean-Marie Cornille –le fameux moulin de maître Cornille immortalisé par Alphonse Daudet.

<sup>2</sup> En référence au château La Clusière à Saint-Emilion, une parcelle de 3 hectares désormais intégré au château Pavie. Aux Baux, ce nom définit bien le domaine. En effet, une cluse est une vallée creusée dans des massifs calcaires, encadrée par des escarpements.



Vue sur le domaine de la Clusière depuis la barre rocheuse qui domine le mas et son oliveraie.

### Une culture proche de celle du vin, depuis le verger...

Tout comme le vin aussi, cette passion se vit au rythme de la nature, demande de la patience et un certain fatalisme face à ses aléas. « *Comme pour le vigneron, il y a le talent de l'oléiculteur qui est à l'écoute de ses olives...* » Pour se mettre au rythme de cette culture, Gérard Perse doit faire coïncider les agendas car le calendrier de l'olive est proche de celui du raisin. La taille dure trois mois, de mars à mai. Avec des techniques à maîtriser : éclaircir le centre de l'arbre, orienter les charpentières et les sous-charpentières vers le bas, car les fruits viennent sur les retombants... Fin mai, c'est déjà la floraison, et donc le début des traitements, biologiques sur le domaine, à base d'argile et de bouillie bordelaise. Fin juin, les fleurs tombent laissant la place à de minuscules boules vertes, les olives. C'est la nouaison. En se gorgeant de soleil, celles-ci vont grossir, leur noyau durcir, leur pulpe –la drupe – prendre de la chair. Vert acide au début de leur vie, elles passent au vert tendre vers septembre. Ce moment, comme dans la vigne, s'appelle la « véraison ». A partir de ce moment-là s'effectue la lipogénèse, cette mutation qui transforme les sucres et les acides du fruit en huile.

De vert tendre, les olives virent alors au vert-jaune puis au violet, au brun et enfin au noir. Et en octobre, juste après les vendanges dans les vignes, se profile la cueillette dans l'oliveraie. « *La maturité se juge à travers des analyses. Les olives ne se goûtent pas comme les raisins pour déterminer le moment de la cueillette* », nous explique Gérard Perse. Alors, on en revient à l'antiquité. L'olive est toujours aussi fragile et exige beaucoup de douceur pour la saisir sans l'abîmer. Equipée de grands filets tendus entre les arbres et de peignes vibrants actionnés à bout de bras (garantissant la qualité des fruits tout en respectant les arbres), une équipe de 10 à 12 cueilleurs s'attellent à la tâche. C'est un travail extrêmement méticuleux qui nécessite beaucoup de temps et de main d'œuvre. Au rythme de 700 à 900 kilos par jour, il faut 10 jours pour récolter les 9 000 kilos d'olives qui donnent les 1 500 litres annuels du Domaine de la Clusière (environ 3000 bouteilles). Quelques semaines plus tard, s'effectue la récolte du Pas de la Figuière. C'est à 240 mètres d'altitude la parcelle la plus haute de la vallée des Baux. Il y a presque 15 jours d'écart entre la maturité ici et celle des parcelles plus basses. L'huile produite sur cette parcelle représente environ 10 à 20% de l'assemblage final et apporte vivacité et fraîcheur.

## .... jusqu'au chai

Chaque soir après la cueillette, le même ballet se reproduit, sous l'œil vigilant du nouveau maître des lieux : du verger au moulin (celui du Castelas aux Baux de Provence, l'un des 10 moulins de l'appellation), les olives font leur chemin sans traîner.

« Dès leur arrivée au moulin, elles sont transformées en huile en 40 minutes. C'est ce qui permet d'éviter la fermentation, et donc un excès d'acidité », explique Gérard Perse. Déversées dans un conquêt, triées (débarrassées des feuilles et branches), lavées, broyées, malaxées très lentement (à une température maintenue au dessous de 27°C) pour que l'huile se sépare de l'eau et que la pâte s'homogénéise, devienne onctueuse, les olives ne tardent pas à donner le meilleur de leur suc. Commencent à se dégager les odeurs, les parfums, les arômes. Au final, le liquide, mélange d'eau et d'huile, passe dans une centrifugeuse qui sépare liquide et solide, puis huile et eau. Encore trouble et non filtrée, l'huile d'olive naissante est mise dans les cuves du domaine et acheminée vers le chai.

## Une première cuvée millésimée

Dans le chai, conservée à l'abri de l'air et de la lumière au sein de cuves inox, l'huile nouvelle, non filtrée, va se reposer tout l'hiver, décanter naturellement pour devenir limpide au fil du temps. Dans quelques mois, l'or vert des garrigues livrera ses spécificités : une fraîcheur dominante, un goût frais herbacé et fruité en bouche, puis un retour piquant et poivré. L'huile des Baux de Provence révèle une ardeur et une fluidité dévoilant tout le « croquant » des olives. Persistance et complexité dominant, et la dégustation se prolonge, avec une grande élégance, beaucoup de souplesse et de vivacité, sur tous les registres du « vert » : banane verte, tomate verte, amande verte, foin coupé, fenouil, artichaut...

Gérard Perse nous le rappelle, il est des huiles que l'on déguste comme des vins d'assemblage, et dont les nuances subtiles exigent un nez et un palais expérimentés. C'est toute la saveur de ce « Site remarquable du goût »<sup>3</sup> qui explose dans chaque goutte de ce nectar.

« 2015 a été une année très précoce, la récolte a débuté le 13 octobre avec 15 jours d'avance. De toute façon, d'année en année, les récoltes sont toujours inégales en quantité. C'est au producteur de s'adapter ! », a appris Stéphane au cours de ses sept ans d'expérience dans l'oléiculture. « On pourrait imaginer de millésimer les bouteilles ! » suggère Gérard Perse.

Cette première production du Domaine La Clusière, estampillée « huile d'olive de la vallée des Baux de Provence », a été mise en bouteille et prête à déguster depuis le printemps 2016.



**Dégustation :** La cuvée 2015 aux saveurs végétales marquées par l'herbe fraîchement coupée, l'artichaut cru et l'amande, présente un fruité vert très parfumé et une exceptionnelle longueur en bouche. La cuvée 2016 se caractérise par des arômes d'artichaut cru, de feuille de tomate et de noisette fraîche.

**Recommandation d'utilisation :** de préférence à froid. A déguster au moment du dressage sur un poisson, une viande blanche, des légumes grillés, des pâtes ou des crudités. Elle se révélera aussi sur un fromage très frais, mozzarella, chèvre.

**Conservation :** il est important de conserver l'huile d'olive à l'abri de la lumière à une température entre 10 et 18°C.

<sup>3</sup> Le Conseil National des Arts Culinaires a décerné en 1995 à la Vallée des Baux le label "site remarquable du goût" pour son oliveraie.

**Domaine de La Clusière**

Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence 2015 & 2016

Prix : autour de 39€

**Où la trouver ?**

*à Paris*

chez Bread & Roses

25 Rue Boissy d'Anglas, Paris 8e

62 Rue Madame, Paris 6e

&

*A Saint-Emilion,*

à l'Hostellerie de Plaisance et à Château Pavie

**L'AOP « l'huile d'olive de la Vallée des Baux de de Provence » garantit :**

- une aire de production
- des variétés d'olive : principales (Salonenque, Béruguette, Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône) et secondaires (Picholine et diverses)
- une densité de plantation comprise entre 150 et 416 pieds hectare
- un entretien régulier des vergers
- un rendement ne dépassant pas 6 tonnes/Ha
- la récolte d'olives saines et à maturité
- l'atelier de transformation ou Moulin doit se situer sur l'aire de production, utiliser uniquement des procédés mécaniques pour extraire l'huile à froid
- obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'INAO après dégustation par un jury et analyse de l'échantillon.



**Contact Presse : Jean-Pierre Tuil**

Image et Entreprise - 10 rue Guillaume Tell – 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 42 61 51 64 - E-Mail : [jptuil@orange.fr](mailto:jptuil@orange.fr)