

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

Palette aromatique de quelques huiles d'olive européennes

France

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûrées/Fruité noir
Aglandau		huile d'olive aux arômes dominants d'artichaut, d'amande et parfois de poire, à l'amertume et à l'ardence plus ou moins intenses	
AOC Aix en Provence		huile d'olive aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande souvent accompagnés d'ardence	huile d'olive très douce aux arômes de sous-bois, de truffe, de cacao et de fruits mûrs
AOC Corse	huile d'olive aux arômes d'herbe fraîche, de légumes cuits, de fruits secs (principalement noisette), de menthe voire de myrte et de ciste (odeurs du maquis), ardenance plus ou moins intense		
AOC Haute-Provence		huile d'olive aux arômes d'artichaut cru, d'amande harmonieusement complétés d'une note fruitée de banane verte ou poire	
AOC Nice	huile d'olive douce aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et artichaut cru		
AOC Nîmes		huile d'olive aux arômes dominants de prune et de fruits exotiques à l'amertume assez intense et à l'ardence marquée	
AOC Nyons	huile d'olive douce aux arômes dominants de noisette fraîche et de pomme, amertume très légère, sensation beurrée en bouche selon la maturité des olives		
AOC Provence		huile d'olive herbacée aux arômes de banane, de noisette, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates	huile d'olive très douce aux arômes dominants de pain grillé, d'olive noire, de sous-bois et d'artichaut violet cuit
AOC Vallée des Baux de Provence		huile d'olive aux arômes complexes à dominante artichaut cru avec des notes d'herbe fraîche, d'amande, de tomate, parfois légèrement poivrée, amertume et ardenance légères	huile d'olive très douce aux arômes dominants de truffe, d'artichaut cuit, d'olive noire, de cacao, de fruits confits, de pain grillé
Bouteillan		huile d'olive aux arômes allant d'herbacés intenses à poire mûre selon le degré de maturité	
Cailletier	huile d'olive douce aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et artichaut cru		
Ghermana	huile d'olive aux arômes de fruits mûrs et de vanille, parfois légèrement citronnés, accompagnés d'une touche végétale		
Lucques	huile d'olive douce aux arômes de fruits secs discrets		
Négrette	huile d'olive aux arômes complexes de fruits mûrs à dominante de fruits exotiques et tomates		
Olivière		huile d'olive herbacée aux arômes dominants de plant de tomate et de basilic. Amertume légère, ardenance très légère	
Petit Ribier		huile d'olive ardente avec des arômes de fruits rouges, d'artichaut et de verdure	
Picholine		huile d'olive à l'amertume marquée, moyennement ardente et aux arômes de prune dominants	
Rougette de l'Ardèche	huile d'olive aux arômes complexes à dominante pomme poire et foin frais avec une amertume et une ardenance marquées		
Salonenque		huile d'olive aux arômes d'artichaut, de noisette et de pomme et aux notes végétales très marquées	
Tanche	huile d'olive douce aux arômes dominants de noisette fraîche et de pomme, amertume très légère, sensation beurrée en bouche selon la maturité des olives		
Verdale de l'Hérault	huile d'olive douce légèrement herbacée en début de saison aux arômes marqués de noix fraîche		

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

Palette aromatique de quelques huiles d'olive européennes

Italie

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûrées/Fruité noir
AOP Apruntino Pescarese	huile d'olive douce aux arômes de fruits secs (amande) terminée par une note pimentée et parfois une touche citronnée		
AOP Castel del Monte	huile au fruité marqué et intense d'olives avec des parfums d'artichaut et d'amande, des notes florales, une ardeur et une amertume légères		
AOP Dauno		huile d'olive aux arômes de verdure, de menthe terminée par des notes marquées de fruits secs.	
AOP Monte Etna	huile d'olive aux arômes végétaux dominants, légèrement amère et ardente		
AOP Monti Iblei		huile d'olive au caractère végétal marqué et intenses, nettement ardente	
AOP Riviera Ligure	huile d'olive douce aux arômes de fruits mûrs pouvant avoir des notes légères d'amertume et d'ardeur		
AOP Sabina		huile d'olive aux arômes dominants de verdure et de fruits secs avec une ardeur légère	
AOP Terra di Bari		huile d'olive délicate aux dominantes d'herbe des champs et d'amande fraîche sur un fond légèrement poivré	
AOP Tuscia		huile d'olive aux arômes d'herbes fraîches et d'agrumes	
AOP Umbria	huile d'olive aux arômes dominants d'amande amère et de fruits secs avec une touche de verdure		
AOP Val di Mazara	huile d'olive aux arômes d'herbe coupée et de tomate verte dominants avec parfois une légère ardeur et des notes d'amande fraîche en fin de bouche		
Leccino	huile d'olive très douce, dorée, au léger arôme d'amande		
Nocellara del Belice		huile d'olive finement végétale aux arômes d'herbe fraîche, parfois de tomate verte ou de banane verte et des notes d'agrumes avec une touche d'ardeur	
Taggiasca	huile d'olive aux arômes de fruits mûrs, fruits secs avec une note florale marquée et parfois une touche de cacao ou de pain frais		

Grèce

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûrées
AOP Chania	huile d'olive douce aux arômes d'olive mûre, de fruits mûrs et de foin coupé avec une touche finale très légèrement ardente et amère		
AOP Peza Heraklion		huile d'olive au caractère très végétal avec des arômes d'artichaut mi-cuit, d'amande verte et de feuilles avec une touche d'amertume poivrée	
AOP Sitia Lassithi	huile d'olive douce aux arômes de fruits secs (amande) accompagnés d'une note de verdure		
Koroneiki		huile d'olive onctueuse à fort caractère, au fruité vert, développant des arômes de pomme verte, d'herbe fraîche et de feuilles de tomate	

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

Palette aromatique de quelques huiles d'olive européennes

Espagne

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûrées/Fruité noir
AOP Antequera		huile d'olive aux arômes fruités d'olives vertes, d'amande, de banane et de fourrage vert. Amer et ardeur de léger à moyen	
AOP Baena	huile d'olive douce aux arômes dominants de fruits mûrs et d'amande amère		
AOP Gata-Hurdes		huile d'olive douce aux arômes de banane, de pomme et d'herbe, amer et ardeur légers	
AOP La Rioja		huile d'olive aux arômes marqués de fruits rouges et de banane verte accompagnés d'arômes végétaux de tomate, d'artichaut, de poivre. Amertume moyenne	
AOP Priego de Cordoba	huile d'olive aux arômes dominants de pomme et d'amande, légèrement amère et épicée.		
AOP Siera Magina	huile d'olive aux arômes de fruits rouges et d'agrumes, amertume légère à moyenne		
AOP Sierra de Cadix	huile d'olive aux arômes de fruits mûrs, amer et ardeur légers		
AOP Sierra Segura		huile d'olive marquée par des arômes d'herbe fraîche et des notes de pomme et de tomate, à l'amertume et à l'ardeur moyennes	
AOP Siurana	huile d'olive douce à moyennement amère, selon la période de récolte, aux arômes dominants d'amande amère		
Arbequina		huile d'olive aux arômes de verdure, de banane verte avec des notes de fruits secs et de fruits mûr avec une touche d'ardeur	huile d'olive aux arômes de sous-bois, de fumée, d'olive noire et de truffe
Cornicabra	huile d'olive douce, avec une saveur ronde, un peu sucrée, avec des notes de chocolat et de lait		
Hojiblanca	huile d'olive aux arômes dominants de fruits rouges (cassis, mûre) avec des notes de citron, d'olive mûre, une légère ardeur et un soupçon d'amertume		
Morisca		huile d'olive aux arômes intenses de pomme verte, d'herbe, d'agrumes et de banane avec une pointe d'ardeur et d'amertume	
Picual	huile d'olive aux arômes soutenus de cassis, moyennement amère avec parfois des notes florales et d'agrumes		

Portugal

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûrées/Fruité noir
AOP Azeites do Ribatejo	huile d'olive douce aux arômes de tomate confite et d'artichaut cuit avec des notes de fruits secs et d'amande fraîche		
AOP Moura	huile d'olive douce aux arômes de fruits mûrs et d'olive noire avec des notes d'amertume et d'ardeur légères		
AOP Tras-os-Montes	huile d'olive aux arômes de verdure et d'amande avec une ardeur de légère à moyenne, amertume très légère.		

Slovénie

	Fruité mûr	Fruité vert	Olives mûrées/Fruité noir
AOP Istrie Slovène		huile d'olive aux arômes végétaux et herbacés à dominante de tomate verte et d'artichaut	