

★ Des produits pour sortir de l'ordinaire
**Assemblage de jus d'olive,
 Marqués de Valbuena**

Si consommer des vins composés de plusieurs variétés de raisins semble coutumier, cela reste encore peu usité dans le cas des huiles d'olive, généralement réduites à une composition monovariétale.

Extremadura, fin fond de l'Espagne

Emerita Augusta, fondée en -25 par l'empereur Auguste, s'appelle aujourd'hui Merida. Les Romains introduisirent et développèrent très certainement la culture de l'olivier dans cette région reculée de la péninsule hispanique. La tradition y a perduré jusqu'à nos jours. Aujourd'hui, le Domaine Marqués de Valbuena compte 200ha d'oliviers, de quoi faire quelques bouteilles...

Marqués de Valbuena aceite de oliva virgen extra

Couleur: vert tendre aux reflets dorés. **Odeur:** bien végétale, elle évoque l'herbe fraîchement coupée, les feuilles triturées et le foin d'artichaut. Un rien de poivre et un soupçon de vanille apportent leurs nuances parfumées. **Texture:** on hésite entre crémeux et onctueux, probablement en raison de l'incroyable fraîcheur qu'elle développe en bouche. **Goût:** la bouche est ample. La pâte d'amande semble se dissoudre sur les papilles. On perçoit les arômes de noisette, de fond d'artichaut, de pomme douce et de prune jaune. Il n'y a guère d'amertume, ce qui renforce encore l'impression de plénitude.

Ardente: assez forte, elle nous réveille quand l'huile passe la glotte.

Son emploi

Il faut éviter de la cuire, ce serait gâcher. Par contre, elle est parfaite en condiment. Par exemple pour assaisonner les carpaccios (pluriel stupide) de poisson ou de viande. Les vinaigrettes qu'on aime plus douces apprécient cette huile onctueuse au léger goût beurré. Associée au jus de citron plutôt qu'au vinaigre, un rien de moutarde de Dijon, quelques herbes choisies selon son goût, sel, poivre, la Marqués de Valbuena élabore une sauce crémeuse et parfumée. Si d'aventure, une demi lan-



guste simplement grillée échoue un soir de disette dans votre assiette, un filet de cette huile sur la chair encore tiède fera votre bonheur!

L'assemblage

Quatre variétés sont associées.

L'**Arbequina**, subtile et délicate, au parfum d'amande et de pomme, elle est originaire des îles Baléares et se rencontre principalement en Catalogne.

L'**Hojiblanca**, moelleuse, ample et piquante. Elle provient d'Andalousie (environs de Malaga).

La **Picual**, l'Andalouse la plus plantée au caractère fort s'adoucit ici et teinte l'assemblage de son éclat émeraude.

La **Morisca**, autochtone, elle offre ses rondeurs vanillées aux accents de beurre frais.

Elles sont toutes les quatre cueillies à juste maturité et pressées à froid dans la foulée afin de préserver leur caractère particulier et leur puissance aromatique.

A l'analyse, l'huile contient de la vitamine E et des polyphénols, tandis que l'acidité oléique ne dépasse pas les 0,2%.

La propriété

Perales de Miraflores appartient à la famille Alvarez de Toledo depuis de nombreuses générations. Elle se situe à proximité de Merida, au coeur de la Communauté Autonome d'Estrémadure, à l'ouest de l'Espagne. Il y a une quinzaine d'années, le Marquis décida de moderniser son exploitation. Il commença par implanter de nouvelles variétés, celles qui font aujourd'hui son assemblage. Puis en 2004, il remplaça le pressoir vieux de 150 ans. «*Nous avons adopté une méthode de culture rigoureuse et contrôlons techniquement tous les facteurs de production. C'est ainsi que nous sommes à même de garantir un produit de la plus haute qualité, de conserver le bon équilibre de l'olivier et de produire une huile libre de tout résidu chimique*» précise le Marquis Fadrique Alvarez de Toledo.



Les huiles d'olive Marqués de Valdueza sont disponibles chez Rob et au Sensing Food, avenue des Villas 110 à 1630 Linkebeek, 0475/39.77. 88, www.sensingfood.com

MS999OF

OENO-SPHERE: Périodique intégré à Medi-Sphere • Editeur: Dr Vincent Leclercq • Reflexion Medical Network • Varenslaan, 6 • 1950 Kraainem • Rédacteur en chef: Jean-Yves Hindlet - oenosphere@skynet.be • Collaborateurs: Johan De Groef • Hervé Lalau • Marc Vanhellemont • Nathalie Verbogen • Publicité: pub@rmnet.be • 02/785.07.20 • Copyright: Reflexion Medical Network