



DOMAINE —
DELLA BAUME

Le Domaine de la Baume en Provence,
la promesse d'une flânerie enchantée
dans les restanques aux oliviers centenaires
au sein d'une nature sauvage préservée





L

Avec sa myriade de bois, garrigues, vallons, restanques, sources, grottes et cascades, le Domaine de la Baume exprime la nature en Provence à l'état pur

C'est dans le Haut Var, à Tourtour, un des plus beaux villages de France, également appelé « le village dans le Ciel », que le Domaine de la Baume vous accueille dans un cadre naturel idyllique aux portes des Gorges du Verdon.

Tourné vers le sud, votre regard embrasse à perte de vue un panorama exceptionnel de collines et vallons de Provence avec, se découpant à l'horizon, les massifs de l'Esterel, des Maures, de la Sainte Baume et de la Sainte Victoire.

Situés à 600 mètres d'altitude, les 40 hectares du domaine se déploient sur 100 mètres de dénivelé, en un chapelet de jolies restanques de forêts, de garrigue et d'oliviers serpentant à flanc de colline dans un amphithéâtre naturel gorgé de soleil. Au cœur du domaine, la rivière de la Baume distille son doux bruit en parcourant une succession de cascades et de bassins naturels de tuf bordés de chênes centenaires.



LA BAUME, TERRE D'INSPIRATION

B

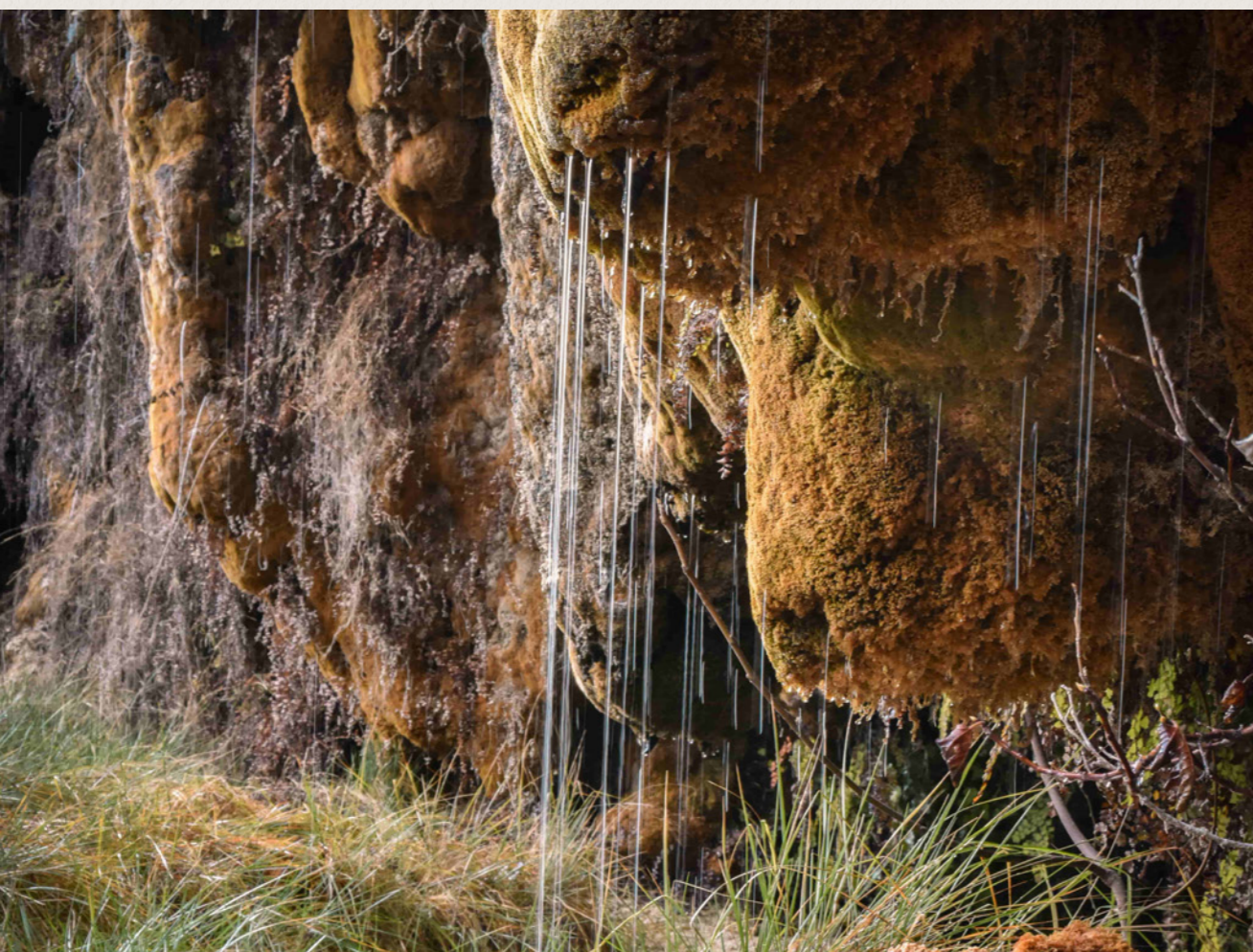


Peuplé d'abeilles, de libellules, de papillons, d'oiseaux, de biches et de chevreuils, le Domaine de la Baume est une invitation à se reconnecter à la Nature

Le Domaine de la Baume abrite une biodiversité exceptionnelle. Les prairies de Cistes, Romarins, Lavandes et Genêts, dont les floraisons gaies et parfumées s'enchaînent de février à juillet, alternent avec des forêts de chênes verts et de pins. Là, une source jaillit et forme une mare peuplée de roseaux où les hérons et canards sauvages viennent se reposer. Plus loin, au cœur d'une forêt magique de chênes majestueux, la rivière de la Baume a sculpté les massifs de tufs drapés de mousses et d'herbiers aquatiques et creusés de grottes naturelles refuges pour de nombreux animaux.



LA BAUME, TERRE D'INSPIRATION



B

La Baume, berceau protecteur du Vivant « Natura 2000 »

Le domaine de la Baume appartient au site protégé Natura 2000 Sources et tufs du Haut-Var, un habitat naturel riche en biodiversité et en espèces rares et menacées, en particulier les chauves-souris. Préserver cette richesse est ici aussi notre priorité et sert de fil rouge à nos pratiques agricoles : agriculture biologique, éco-pâturage, entretien de prairies ouvertes sauvages, préservation de la ressource en eau, apiculture, ...

L'Olivier, le roi du Haut-Var



Dans ce terroir exceptionnel du Haut-Var où les thyms, romarins et lavandes sauvages embaument l'air de leur parfum de garrigue, les oliviers sont rois depuis de nombreux siècles. Petit Ribier, Bouteillan, Verdale de Tourtour, parmi les mille oliviers du Domaine de la Baume, certains comptent plus de 500 ans ; ils ont résisté aux gels et aux feux et à chaque fois sont repartis, formant aujourd'hui des rondes joyeuses de six ou huit troncs autour d'une matre et de vieilles souches calcinées.

« Le paysan des collines est un homme qui enjambe les insectes, il sait vingt langues, il a eu à parler à un merle, (...) il a expliqué toute une longue route à un essaim perdu, (...) il s'est mis à rire et il m'a dit : ça vient du cœur. »

Jean Giono



B



LA BAUME, TERRE D'INSPIRATION



Des générations de paysans se sont succédées ici pour soigner, tailler et nourrir avec patience et bon sens ces oliviers ; lesquels en retour leur ont donné leur précieux or vert.

Nous continuons ce travail des anciens avec respect et humilité, en pratiquant des méthodes de culture ancestrales, manuellement, en agriculture biologique, sans traitement ni irrigation. Et ainsi, nous continuons de vénérer cet arbre sacré, emblème de la Provence, symbole de paix, de sagesse et de persévérance.

Le Domaine de la Baume est de ces lieux qui ralentissent le temps et apaisent l'âme. Un lieu spirituel. Une terre d'inspiration. Un refuge.

A en croire l'âge des plus anciens oliviers, et celui des fragments de poterie et mortiers de pierre retrouvés au début du siècle dernier enchâssés dans des couches de tuf profondes, cette terre est habitée depuis l'Antiquité et a continué de l'être durant le Moyen-Âge.

Et c'est au début du XVIIIème siècle qu'a été bâtie la belle demeure aux façades d'ocre jaune au cœur du domaine. Elle a appartenu aux seigneurs de Tourtour : les Castellane puis la famille Renom de la Baume.



La Baume doit son nom à la grotte (baumo en provençal) creusée dans la falaise de 30 mètres de tuf en haut du domaine.

Cette grotte abrite un très ancien oratoire dédié à Sainte Marie-Madeleine, « l'apôtre des apôtres », qui, selon certains récits et la tradition populaire, aurait franchi la Méditerranée pour échapper aux persécutions d'Hérode et aurait évangélisé la Provence avant de se réfugier dans une grotte du massif de la Sainte-Baume pour y mener une vie de pénitence.

« Et sur le chevalet trônait notre maison. Bernard avait décidé d'en faire des paysages et des vues intérieures, à la manière d'un portrait fouillé de quelqu'un que l'on aime... Il voulait en capter l'atmosphère et la beauté, peut-être pour expliquer l'amour qu'il lui porte ».

Annabel Buffet



LA BAUME, TERRE D'INSPIRATION

B

Le Domaine de la Baume a aussi été la source d'inspiration et l'ultime refuge du peintre Bernard Buffet, et sera l'un de ses sujets de prédilection à la fin de sa vie.

Mû par une énergie créatrice intense, l'artiste représenta cette demeure provençale qu'il aimait tant sous tous les angles, les rendant éternelle.



LES HUILES

TERROIR & CULTURE

Au Domaine de la Baume, dans le Haut-Var, les oliviers multi-centenaires s'épanouissent à 600 mètres d'altitude dans un amphithéâtre naturel de tuf baigné de soleil.

Dans ce terroir d'exception qui sent bon la garrigue, les oliviers sont rois depuis des siècles. Et nous continuons le travail des anciens avec respect et humilité en les cultivant selon les méthodes ancestrales.

Notre domaine est naturellement certifié en agriculture biologique et nos oliviers sont cultivés par notre chef de culture et son équipe selon les principes de la biodynamie, en observant et en écoutant la nature, sans traitement ni irrigation.

RECOLTE & EXTRACTION

Chaque étape de l'obtention de nos huiles d'olive est réalisée avec soin et amour du travail bien fait afin de vous proposer un « or vert » frais, riche en arômes et polyphénols et parfaitement équilibré.

Nous récoltons les olives tôt dans la saison, dès qu'elles changent de couleur et se teintent de violet (on les appelle alors « olives tournantes »). C'est à ce moment précis que l'olive délivre le maximum de ses arômes et de sa fraîcheur tout en permettant d'obtenir une huile équilibrée (ni trop amère, ni trop piquante) et très riche en polyphénols connus pour leurs nombreux bienfaits sur la santé.

La récolte et l'extraction sont effectuées distinctement par variété et selon l'âge des oliviers pour nous permettre de sélectionner des cuvées monovariétales d'exception et de réaliser des assemblages avec précision et exigence.

Les olives sont récoltées lorsque les températures sont fraîches et de manière traditionnelle grâce à des peignes et des filets posés au sol. Les olives sont ensuite triées manuellement, lavées puis triturées à froid dans un moulin moderne dans les heures qui suivent la récolte, et l'huile obtenue est filtrée immédiatement afin d'éviter toute oxydation et vous proposer des huiles d'olive extra vierges délivrant un maximum de fraîcheur et d'intensité aromatique et restant stables dans le temps.



Bouteillan

HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA BIO

Le Bouteillan dans sa plus pure
expression ; le coup de cœur
des dégustateurs professionnels !

La variété Bouteillan originaire du village d'Aups, situé dans le Haut-Var à côté de Tourtour, est très rare car ses rendements sont faibles, et est particulièrement appréciée pour sa richesse et son intensité aromatique.

L'huile que nous vous proposons, issue des oliviers Bouteillan centenaires du Domaine de La Baume, développe des arômes exceptionnels et très intenses (7,4/10) d'herbe fraîche, d'artichaut, de pomme verte, de feuille de tomate, de banane et d'amande verte, avec une belle structure et une intensité en bouche très équilibrée ; ce qui en fait une huile d'olive de type « fruité vert intense » d'exception reconnue par les dégustateurs professionnels.

Taux de polyphénols : 503 mg/kg

Cuvée d'exception : 275 bouteilles numérotées



EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Profil sensoriel Voir tableau (page 13)

Type Fruité vert intense

Arômes dominants



Herbe fraîche



Amande verte



Artichaut



Pomme verte



Feuille de tomate



Feuille d'ortie

Fruité



Ardence



Amertume



RÉCOLTE & EXTRACTION

Récolte Cueillette traditionnelle au peigne des olives tournantes le 13 novembre 2023

Méthode d'extraction Extraction par trituration à froid immédiatement après la récolte puis filtration pour vous offrir un maximum de fraîcheur, d'intensité et de stabilité dans le temps

Notre sélection Nous avons choisi la cuvée issue des 80 oliviers Bouteillan les plus anciens du domaine, situés sur une des restanques de la partie la plus haute du domaine

DOMAINE & OLIVIERS

Domaine Domaine de la Baume

Certification Agriculture Biologique

Variété des oliviers Bouteillan

Nombre d'oliviers 80

Âge des oliviers +100 ans

Frantoïo

HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA BIO

Notre coup de cœur au goût de Toscane

La Frantoïo est une variété originaire de Toscane réputée pour sa richesse et son intensité aromatique qui s'épanouit pleinement sur les vallons de Provence.

Cette huile d'un fruité mûr particulièrement riche allie une belle onctuosité et une exceptionnelle intensité (7,7/10) avec des arômes d'amande, de pomme mûre, de noisette et de cannelle, réhaussés par une touche fraîche de verdure, et évoluant vers une note finale poivrée.

C'est le coup de cœur d'Alexandra, oléologue passionnée.

Taux de polyphénols : 519 mg/kg

Cuvée d'exception : 120 bouteilles numérotées



EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Profil sensoriel Voir tableau (page 13)

Type Fruité mûr intense

Arômes dominants



Herbe fraîche



Amande mûre



Noisette



Banane



Cannelle



Pomme Golden

Fruité



Ardence



Amertume



RÉCOLTE & EXTRACTION

Récolte Cueillette traditionnelle au peigne des olives mûres le 7 novembre 2023

Méthode d'extraction Extraction par trituration à froid immédiatement après la récolte puis filtration pour vous offrir un maximum de fraîcheur, d'intensité et de stabilité dans le temps

Notre sélection Cette cuvée provient des oliviers les plus jeunes du domaine, plantés en 2013 sur les restanques du bas du domaine en bord de rivière. Il s'agit de leur première huile et déjà une huile d'exception !

DOMAINE & OLIVIERS

Domaine Domaine de la Baume

Certification Agriculture Biologique

Variété des oliviers Frantoïo

Nombre d'oliviers 50

Âge des oliviers 10 ans

Petit ribier

HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA BIO

Une pépite typique du Haut-Var

Le Petit Ribier, encore appelé « Bécu de Lorgues », est une variété typique du Haut-Var.

Les olives récoltées tout juste mûres nous permettent d'obtenir une huile au fruité intense mi-vert mi-mûr particulièrement intéressant pour la combinaison harmonieuse d'arômes de verdure et de genêt avec des arômes gourmands d'amande, noisette et banane, relevée par une finale épicée.

C'est une huile exceptionnellement riche en polyphénols avec un taux plus de 4 fois plus élevé que le taux d'une huile d'olive classique. Les polyphénols sont connus pour leurs effets anti-agrégant plaquettaire et antioxydant sur l'organisme ; ce qui fait de cette huile un allié de premier choix pour protéger le système cardiovasculaire.

Taux de polyphénols : 857 mg/kg (soit plus de 4 fois la normale)

Cuvée d'exception : 200 bouteilles numérotées



EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Profil sensoriel Voir tableau (page 13)

Type Fruité vert-mûr intense

Arômes dominants



Feuille verte



Genêt



Banane



Amande mûre



Noisette

Fruité

Ardence

Amertume



RÉCOLTE & EXTRACTION

Récolte Cueillette traditionnelle au peigne des olives tout juste mûres le 10 novembre 2023

Méthode d'extraction Extraction par trituration à froid immédiatement après la récolte puis filtration pour vous offrir un maximum de fraîcheur, d'intensité et de stabilité dans le temps.

Notre sélection Cette cuvée provient des oliviers Petit Ribier des restanques les plus isolées et les plus hautes du domaine. Peu accessibles, ils ont longtemps été délaissés et nous donnent maintenant le meilleur d'eux-mêmes avec cette pépite.

DOMAINE & OLIVIERS

Domaine Domaine de la Baume

Certification Agriculture Biologique

Variété des oliviers Petit Ribier

Nombre d'oliviers 59

Âge des oliviers +50 ans

Les centenaires

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

Notre « élixir de jouvence » provençal

Au sein du Domaine de la Baume, il est des oliviers qui ont traversé plusieurs siècles. A chaque gel, à chaque incendie, ils sont repartis et nos aïeux ont laissé ces repousses devenir des arbres. Aujourd'hui ces oliviers multi-centenaires forment de belles rondes de 6 ou 7 arbres pour un ensemble de plus 8 mètres de circonférence. Ils comptent parmi les oliviers les plus anciens de Provence.

Bouteillan, Verdale de Tourtour, Petit Ribier ou encore de variétés anciennes non encore répertoriées, ces oliviers remarquables nous délivrent une huile au fruité vert-mûr intense et harmonieux, et extraordinairement riche en polyphénols ; un « or vert » fait de résilience, notre « élixir de jouvence » provençal.

Taux de polyphénols : 1038 mg/kg (soit plus de 5 fois la normale)

Cuvée d'exception : 175 bouteilles numérotées



EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Profil sensoriel Voir tableau (page 13)

Type Fruité vert-mûr intense

Arômes dominants



Herbe fraîche



Noix



Pomme Golden



Amande mûre



Noisette

Fruité



Ardence



Amertume



RÉCOLTE & EXTRACTION

Récolte Cueillette traditionnelle au peigne des olives tout juste mûres le 14 novembre 2023

Méthode d'extraction Extraction par trituration à froid immédiatement après la récolte puis filtration pour vous offrir un maximum de fraîcheur, d'intensité et de stabilité dans le temps.

Notre sélection Cette cuvée d'exception provient exclusivement des oliviers les plus anciens du domaine, disséminés dans les restanques de garrigue parfumée.

DOMAINE & OLIVIERS

Domaine Domaine de la Baume

Certification Agriculture Biologique

Variété des oliviers Petit Ribier, Bouteillan, Verdale de Tourtour et variétés très anciennes non répertoriées

Nombre d'oliviers 30

Âge des oliviers +500 ans

AOP Provence

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

Une huile aromatique fraîche et ronde typique de Provence

Issue d'un assemblage des variétés typiquement provençales Aglandau, Cayon et Bouteillan, cette huile d'olive gourmande et onctueuse vous propose une palette aromatique très riche allant de l'herbe coupée et l'artichaut cru à la pomme et la banane en passant par la noisette et l'amande.

Cette huile présente une ardeur et une amertume particulièrement modérées qui lui permettront de séduire tous les palais.

Taux de polyphénols : 561 mg/kg

Cuvée d'exception : 450 bouteilles numérotées

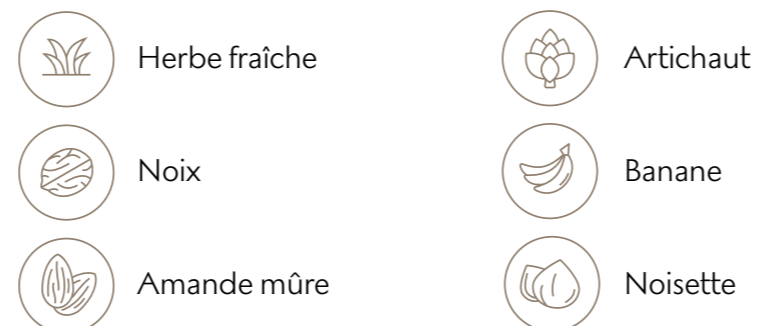


EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Profil sensoriel Voir tableau (page 13)

Type Fruité vert médium

Arômes dominants



Fruité

Ardence

Amertume



RÉCOLTE & EXTRACTION

Récolte Cueillette traditionnelle au peigne des olives tournantes le 15 octobre pour les Cayon, des olives encore vertes le 4 novembre pour les Aglandau et des olives tournantes le 13 novembre pour les Bouteillan.

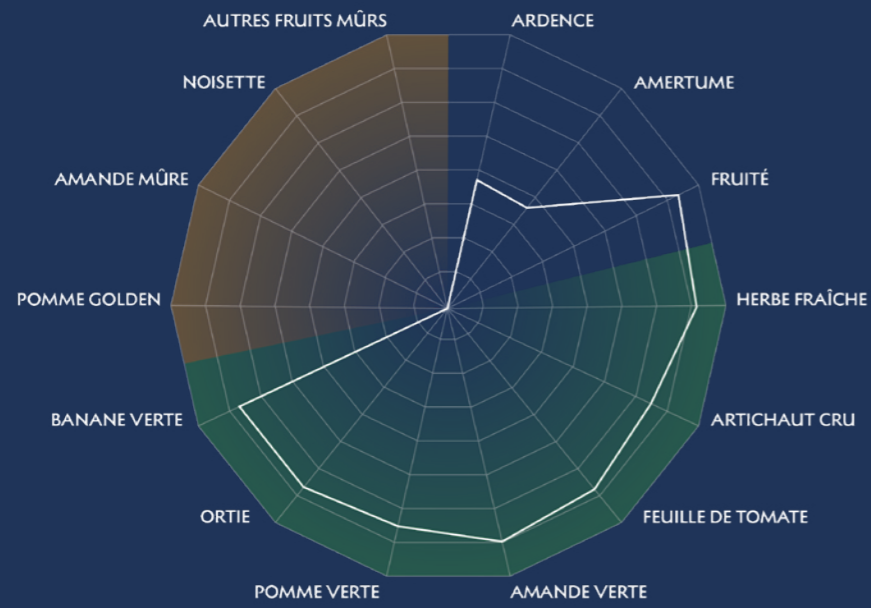
Méthode d'extraction Extraction par trituration à froid immédiatement après la récolte de chaque variété puis filtration pour vous offrir un maximum de fraîcheur, d'intensité et de stabilité dans le temps.

Notre sélection Nous avons conçu cet assemblage avec soin et précision en combinant nos meilleurs cuvées d'Aglandau, Cayon et Bouteillan pour obtenir une huile avec une grande palette aromatique et un fruité vert médium avec une amertume modérée qui plait à tous les palais et s'accorde à tous les plats.

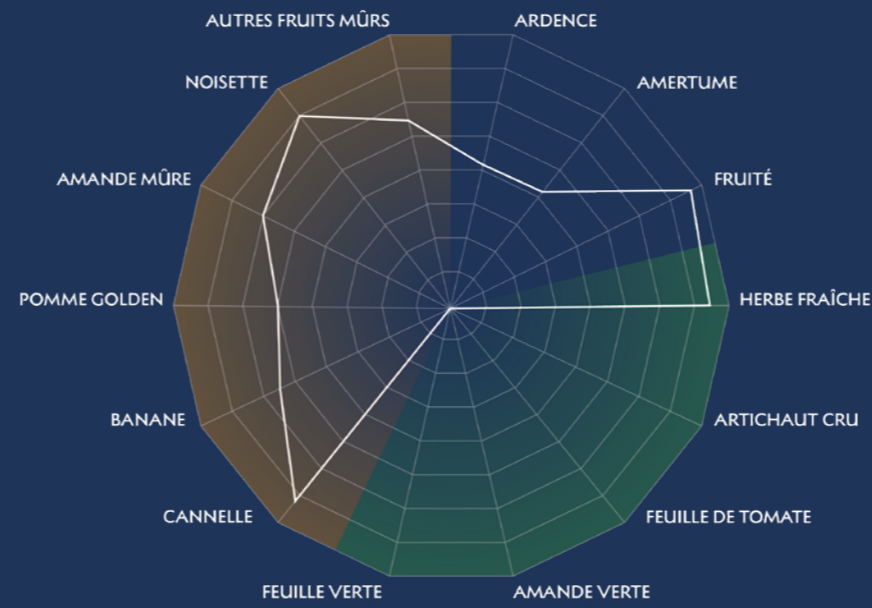
DOMAINE & OLIVIERS

Domaine Domaine Mira Luna
Certification Agriculture Biologique
Variété des oliviers Aglandau, Cayon, Bouteillan
Nombre d'oliviers 300
Âge des oliviers +15 ans

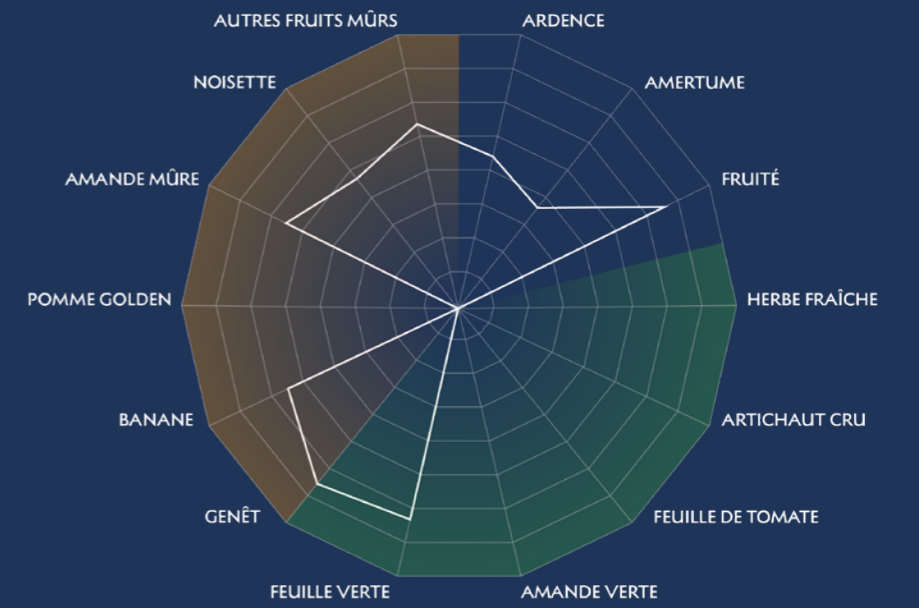
Bouteillan



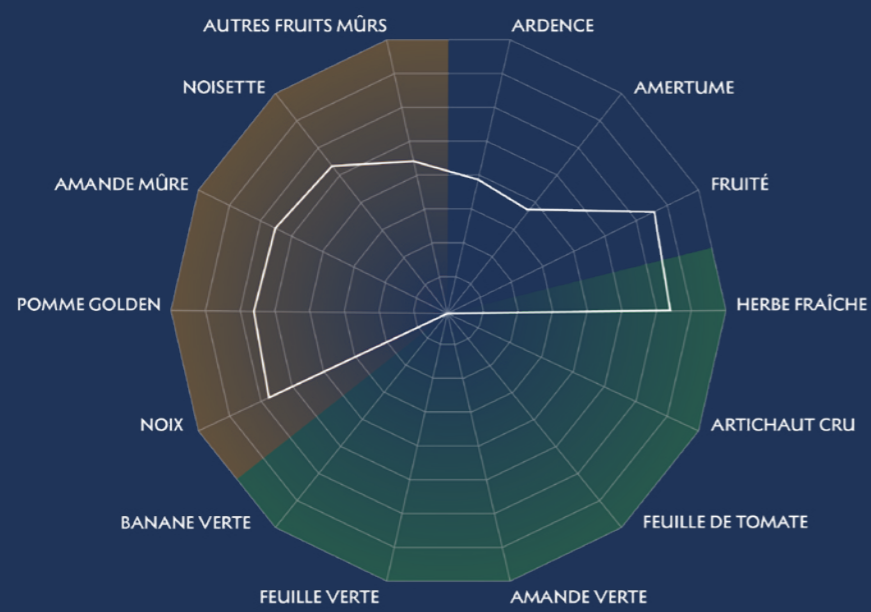
Frantoïo



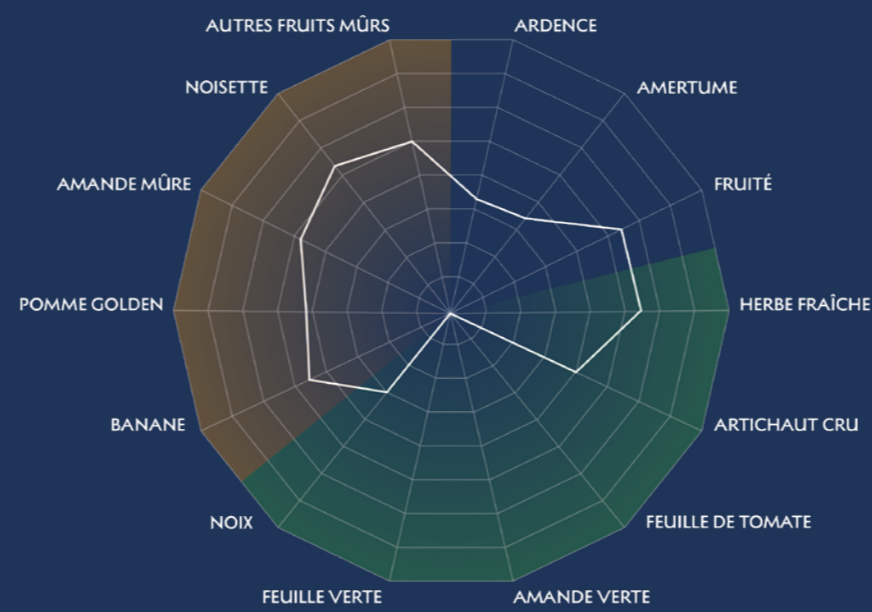
Petit ribier

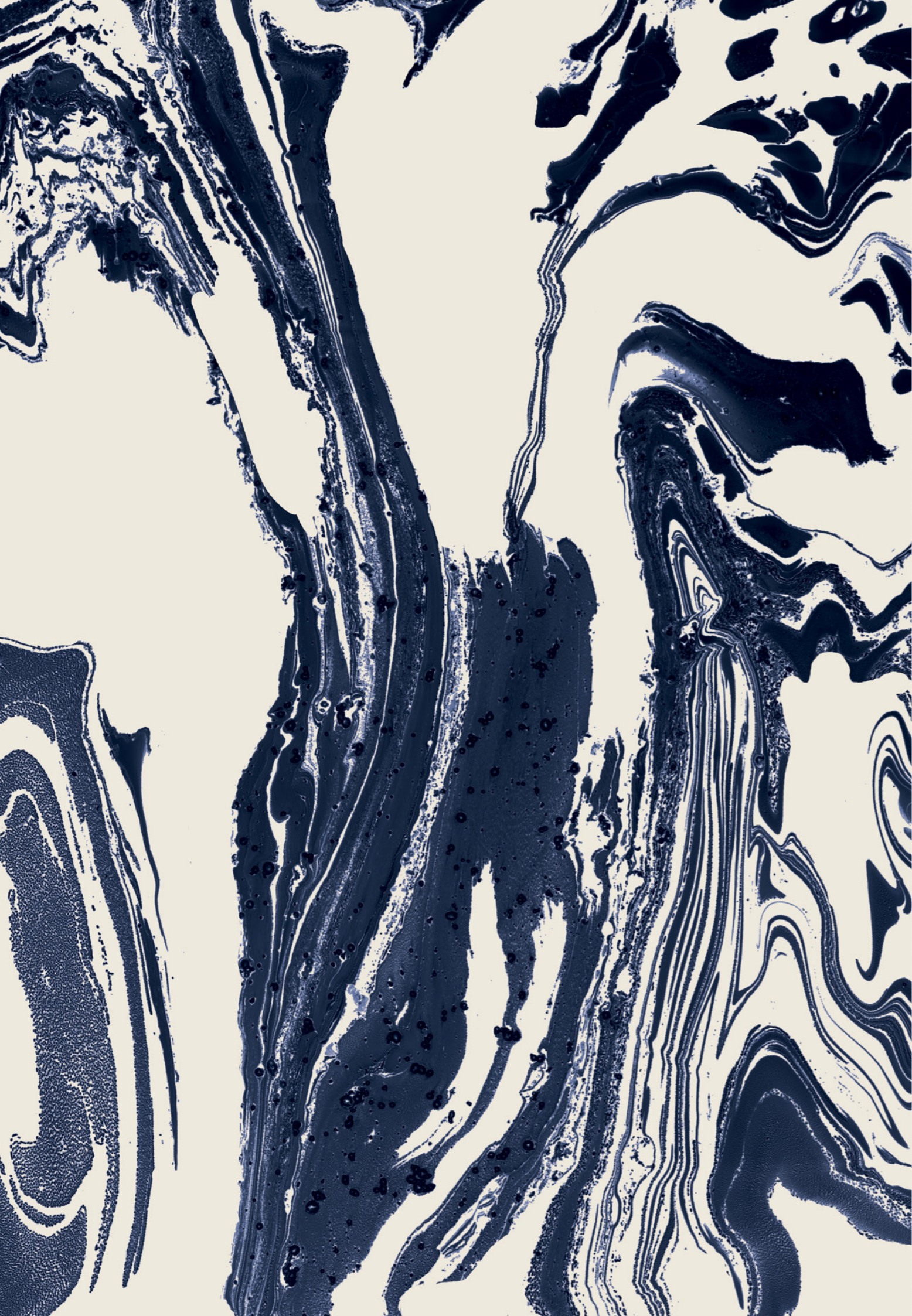


Les centenaires



AOP Provence





CONTACT —

Anne-Cécile & Antoine Samaille
06 07 74 14 10
antoine.samaille@mira-luna.com

Domaine Mira Luna
Lieu-dit Vireiguet
83670 Châteauvert
France

Domaine de la Baume
2071 Route d'Aups
83690 Tourtour
France