



## « Rouge Olive », une des branches de l'Homme arbre

En 1894, Jean Deluz vit le jour sur les terres rouges du Salagou en pays d'Oc. Son œuvre allait marquer nos mémoires, son acte bouleverser notre environnement, en donnant l'exemple d'un modèle à suivre :

Jean Deluz plantait des arbres...

Rouge Olive «arbore» son histoire autour d'une démarche contemporaine qu'elle vous invite à partager :

- Signant un label de production de différents terroirs autour d'une gamme de grands crus d'huiles d'olives.
- Introduisant cette gamme au sein d'un projet de laboratoire d'échanges culinaires : «La Manufacture du goût».
- Développant un territoire par l'implantation de trois mille oliviers sur la vallée protégée du Salagou (Hérault – 34), berceau de l'œuvre de Jean Deluz.

[www.lhommearbre.com](http://www.lhommearbre.com)

ROUGE OLIVE™



## « Rouge Olive », une synthèse en 3B

**BIO** : Rouge Olive sélectionne ses producteurs essentiellement selon les critères de production biologique et de développement durable : préserver leurs arbres, produire sans détruire, rémunérer équitablement les personnes employées. Ces critères justifient la haute qualité des produits que Rouge Olive souhaite exclusivement diffuser sur le marché « délicatessen ».

**BON** : Au-delà de la sélection de ses huiles pour leurs qualités gustatives, Rouge Olive s'engage très largement sur l'information nutritionnelle et de santé. Un site internet sera entièrement dédié à cet effet.

**BEAU** : Rouge Olive édite différents flacons selon un mode de collection annuelle, par l'invitation de créateurs céramistes. En outre, l'opacité des bouteilles garantit la protection des huiles en préservant leur faible taux d'acidité.

Chaque année, les collections présenteront de nouveaux terroirs sélectionnés, signant l'identité d'exception de la marque.

ROUGE OLIVE™

34 800 OCTON / FRANCE  
[contact@rouge-olive.com](mailto:contact@rouge-olive.com)  
[www.rouge-olive.com](http://www.rouge-olive.com)

## Des terroirs, des goûts

### Le pot de grès rouge :

La sélection principale de Rouge Olive (AOP Terra Alta - Bio) est issue d'une production traditionnelle et familiale de Catalogne. Manel Ambros Ortiz cultive ses oliviers centenaires en espaliers sans engrais chimique, ni pesticide, grâce à l'altitude de ses plantations et ses méthodes de cultures non intensives.

La spécificité de sa production lui confère un pur jus « extra vierge » aux qualités organoleptiques exceptionnelles.

### Les flacons de porcelaine :

La seconde signature de la marque s'attache aux dogmes du goût : ce duo d'huiles en A.O.C. de la vallée des Baux de Provence, en fruité vert et fruité noir, est élaboré par le moulinier Henri Noaro. Elles invitent le consommateur initié à la découverte de saveurs disparues : le fruité noir est davantage un mémorandum d'une huile d'autrefois, complémentaire au goût plus herbacé d'un fruité vert.

La signature de l'ensemble accentue les traditions comme une valeur de consommation contemporaine.



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
AOC VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE**

Fruité vert	Contenance : 20 cl.
Oliviers : Salonenque, Grossane, Berrugette, Picholine, Aglandau	
Alt.: 75-150 m NO/SE	Cuve B : 1000 l en bouteilles numérotées
Flacons de table porcelaine par Agnès Alex	

Flaveurs : Olives cueillies à la main en début de saison, l'assemblage de ces cinq cultivars confère à cette huile des arômes de menthe sauvage, de saveurs d'artichaut, de pointe d'asperge et d'amande verte. Sa note d'herbe fraîchement coupée se termine en bouche par une pointe d'ardence que lui caractérise ce « fruité vert ».

Producteur : Henri Noaro.  
RÉF : FV 1307 CO



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
AOC VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE**

Fruité noir	Contenance 20 cl.
Oliviers : Salonenque, Grossane, Berrugette, Picholine	
Alt.: 75-150 m NO/SE	Cuve MN / 400 l en bouteilles numérotées
Flacons de table porcelaine par Agnès Alex	

Flaveurs : Olives cueillies à la main « en tournante » à l'aube des premières gelées. La fermentation contrôlée des olives avant l'extraction de son huile lui donne une longueur en bouche accentuée par des arômes de champignon, de sous bois et d'herbe sèche. L'élaboration de ce « fruité noir », caractérisé par sa douceur, illustre un patrimoine du goût.

Producteur : Henri Noaro.  
RÉF : FN 1307 CO



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA  
AOP TERRA ALTA**

Fruité vert BIO	Contenance : 50 cl.
Oliviers : Arbequina et Empeltre	
Alt.: 150 m S/S.	Cuve A / 3000 l en bouteilles numérotées
Pot de grès « sang de bœuf » / Fernando, Compagnie de l'Arche	

Flaveurs : De production biologique, cet assemblage créé un équilibre en bouche entre douceur et ardeur. Dominé par l'olive Arbequina, cette huile vous révélera ses arômes de tomate et d'artichaut soulignés par son fruité vert d'amande fraîche et d'herbe verte.

Producteur : Manel Ambros Ortiz.  
RÉF : FV RSI 16-04478/CAT