



ABIAER



The Seventh International Symposium on Environmental Biotechnology and Engineering

May 22-26, 2023 - Marseille, France - 7ISEBE@imbe.fr

BIOVARE & Château VIRANT visits



24th May 2023

8H00 - 8H30 : Meeting point at the Word Trade Center (City Center Vieux Port Palais De La Bourse, 2 Rue Henri Barbusse, 13001 Marseille)

➔ Collect of lunch box

9H00 : Bus departure to BIOVARE (Rue Henri Dutilleux, 13170 Les Pennes-Mirabeau)

10H30 : Visit of the installations.

12H00 : Departure for Château Virant (D10, 13680 Lançon-Provence).

12H30 : Picnic in the olive grove of Château Virant.

14H00 : Visit of the installations.

16H00-16H30 : Return to the Word Trade Center.

Contact : Sévastianos ROUSSOS (06 20 20 06 54) & Martine MARTINEZ (06 63 71 92 40)

Comfortable clothes and shoes are recommended.

Information about these two sites are available on the following websites

BIOVARE (earth worm composting) <https://www.ferme-lombricole.fr/lombriculteur-depuis-1989>



Château Virant (wine cellar & olive oil mill) <https://www.chateauvirant.com/info/histoire.html>





ABIAER



The Seventh International Symposium on Environmental Biotechnology and Engineering

May 22-26, 2023 - Marseille, France - 7ISEBE@imbe.fr

Visite de BIOVARE & Château VIRANT



Le 24 mai 2023

8H00 – 8H30 : RDV au Word Trade Center (City Center Vieux Port Palais De La Bourse, 2 Rue Henri Barbusse, 13001 Marseille)

➔ *Récupération des paniers repas*

9H00 : Départ en autocar pour BIOVARE (Rue Henri Dutilleux, 13170 Les Pennes-Mirabeau)

10H30 : Visite des installations.

12H00 : Départ pour Château Virant (D10, 13680 Lançon-Provence).

12H30 : Déjeuner dans l'oliveraie de Château Virant.

14H00 : Visite des installations.

16H00-16H30 : Retour au Word Trade Center.

Contact : Sévastianos ROUSSOS (06 20 20 06 54) & Martine MARTINEZ (06 63 71 92 40)

Prévoir une tenue et des chaussures confortables.

Des informations sur ces 2 sites sont disponibles sur les sites web suivant :

BIOVARE (Lombri-compostage) <https://www.ferme-lombricole.fr/lombriculteur-depuis-1989>



Château Virant (Cave vinicole & moulin à huile) <https://www.chateauvirant.com/info/histoire.html>



Lombricompost platform



Invitation
visite d'une
ferme lombricole



BIOVARE



Biovare: <https://www.ferme-lombricole.fr/lombrics>

La Ferme Lombricole de Provence est sans nul doute la dernière rescapée de la vague des années 80 durant laquelle la lombriculture a connu son apogée en France. A l'époque, on dénombrait un grand nombre de structure, attiré par une activité présentée au départ comme facile à mettre en place et rentable à court terme.

Finalement peu rentable et nécessitant des investissements en matériel important, la plupart ont rapidement stoppé leur activité.

A l'origine « la Société Lombricole du Sud-Est », créée en 1989 par Marcel Gillot, était sous-traitante de la société BIOGIL spécialisée dans le tri sélectif sur site et la valorisation de déchets de l'industrie.

Elle s'occupait de la valorisation de ses déchets organiques par compostage et lombricompostage (déchets de cantine, déchets agroalimentaires, déchets agricoles).

En 2000, suite à la vente de la Sté Biogil, M. Gillot souhaite conserver son activité lombriculture qui devient « **La ferme Lombricole de Provence** ».

L'activité s'oriente alors principalement vers la production de lombricompost à partir essentiellement de fumier équin, bovin et ovin.

La création en 2005 de la SARL **Biovare**, spécialisée dans la collecte de déchet va redonner un nouvel élan à l'activité lombricole sur le site des Pennes Mirabeau.

Nous exploitons aujourd'hui près de 600 m² de litière de lombrics entièrement sous serre qui peuvent produire jusqu'à 200 tonnes de lombricompost par an.

La livraison colissimo 48H est offerte.

Attention, compte tenu de la difficulté pour les lombrics de supporter les fortes chaleurs d'été, nous suspendons tout envoi durant la période de juillet-août. Vous pouvez néanmoins passer commande, vos lombrics vous seront envoyés dès que les conditions seront de nouveau acceptables.

Possibilité de venir acheter sur place sur RDV au 07 81 12 27 28.

Les vers de terre (lombriciens) sont généralement divisés en trois catégories suivant leur biotope et forment un ensemble de près de 150 espèces en France, plusieurs milliers d'espèces dans le monde : les vers épigés vivant à la surface du sol et se nourrissant directement de la matière organique et végétaux en

décomposition; les vers endogés beaucoup plus petits qui digèrent la matière organique incorporée dans l'horizon de surface du sol forment un réseau de galeries verticales ou horizontales, les vers anéciques de grande taille, vivant dans des galeries verticales profondes et se nourrissant de matière organique présente à la surface du sol. On peut ainsi distinguer deux grandes catégories de lombriciens :

- Les laboureurs, communément appelés lombrics, sont des vers endogés ou anéciques, qui façonnent un réseau de galeries dans le sol. Ils sont plus courants dans la nature et ne sont pas adaptés au vermicompostage. Leur rôle consiste principalement à structurer, à aérer et à drainer le sol.
- Les composteurs, des vers épigés, vivent dans les couches superficielles du sol. Ils prolifèrent dans les matières organiques dont ils sont un des acteurs de la décomposition. Ils se reproduisent plus rapidement et vivent moins longtemps que les laboureurs.

Les vers utilisés en lombricompostage

Trois espèces de vers sont communément utilisées en Europe, et dans les pays tempérés pour pratiquer le lombricompostage, appréciées pour leur voracité et leur prolifération rapide.

- ***Eisenia fetida*** ou "ver de fumier", est un ver rouge tigré de gris ou de jaune qui se nourrit surtout de matières organiques en décomposition.
- ***Eisenia andrei*** ou "ver de Californie", est un ver de couleur très rouge qui préfère les matières organiques plus fraîches. Malgré son nom il est originaire de nos contrées.
- ***Eisenia hortensis*** ou *Dendrobena veneta* de couleur rosée pâle, beaucoup plus gros, sert surtout comme appât pour la pêche, il est inadapté au compostage domestique car très fugueur et frileux, il s'installe systématiquement au dernier étage de votre lombricomposteur pour finir par en sortir...Attention, certains vendeurs peu scrupuleux vendent cette variété de vers sur internet en se cachant bien de vous le préciser !!!

Exigez les deux premières espèces qui peuvent être combinées afin de profiter de leur différence de régime alimentaire et améliorer le traitement des matières organiques contenu dans le lombricomposteur. Chez Biovare, nous avons choisi de travailler avec *Eisenia fetida* et *Eisenia andrei* depuis plus de 30 ans, ils cohabitent parfaitement et sont très complémentaires de part leurs préférences alimentaires.

Biovare: <https://www.ferme-lombricole.fr/lombrics> (español)

La Ferme Lombricole de Provence es sin duda el último superviviente de la oleada de los años ochenta durante la cual la lombricultura alcanzó su apogeo en Francia. En aquella época, había un gran número de estructuras atraídas por una actividad que se presentaba inicialmente como fácil de montar y rentable a corto plazo. Sin embargo, al final resultaba poco rentable y requería importantes inversiones en equipos, por lo que la mayoría de ellas abandonaron rápidamente su actividad.

En un principio, la "Société Lombricole du Sud-Est", creada en 1989 por Marcel Gillot, era una subcontrata de la empresa BIOGIL, especializada en la clasificación selectiva in situ y la valorización de residuos industriales. Se encargaba de la valorización de sus residuos orgánicos mediante compostaje y vermicompostaje (residuos de comedor, residuos alimentarios, residuos agrícolas).

En 2000, tras la venta de la empresa Biogil, el Sr. Gillot quiso mantener su actividad de lombricultura, que se convirtió en "La ferme Lombricole de Provence". La actividad se orientó entonces principalmente hacia la producción de vermicompost, sobre todo a partir de estiércol de caballo, vacuno y ovino. La creación en 2005 de la SARL Biovare, especializada en la recogida de residuos, dio un nuevo impulso a la actividad de lombricultura en el emplazamiento de Les Pennes Mirabeau. En la actualidad, explotamos cerca de 600 m² de lombricultivo totalmente en hivernadero, que puede producir hasta 200 toneladas de vermicompost al año.

Se ofrece la entrega de lombrices por colissimo 48H. Tenga en cuenta que, debido a la dificultad de las lombrices para soportar las altas temperaturas del verano, suspendemos todos los envíos durante el periodo julio-agosto. Sin embargo, todavía puede hacer un pedido y sus lombrices le serán enviadas en cuanto las condiciones vuelvan a ser aceptables.

Puede venir a comprarlas in situ concertando una cita en el 07 81 12 27 28.

Las lombrices de tierra se dividen generalmente en tres categorías según su biotopo y forman un grupo de cerca de 150 especies en Francia y varios miles de especies en todo el mundo: Las lombrices epígeas, que viven en la superficie del suelo y se alimentan directamente de materia orgánica y plantas en descomposición; las lombrices endogeas, mucho más pequeñas, que digieren la materia orgánica incorporada en el horizonte superficial del suelo y forman una red de galerías verticales u horizontales; y las grandes lombrices anecoicas, que viven en galerías verticales profundas y se alimentan de materia orgánica presente en la superficie del suelo. Pueden distinguirse dos categorías principales de lombrices de tierra:

Los aradores, comúnmente conocidos como lombrices de tierra, son lombrices endogeas o anecdóticas que forman una red de galerías en el suelo. Son más comunes en la naturaleza y no son adecuadas para el vermicompostaje. Su función principal es estructurar, airear y drenar el suelo.

Los compostadores, lombrices epigeos, viven en las capas superiores del suelo. Proliferan en la materia orgánica y son uno de los protagonistas del proceso de descomposición. Se reproducen más rápidamente y viven menos tiempo que los aradores.

Lombrices utilizadas en el vermicompostaje

En Europa y en los países templados se utilizan habitualmente tres especies de lombrices para el vermicompostaje, apreciadas por su voracidad y su rápida proliferación.

Eisenia fetida o "lombrices del estiércol", son lombrices rojas con manchas grises o amarillas que se alimenta principalmente de materia orgánica en descomposición.

Eisenia andrei o "lombrices de California", son lombrices muy rojas que prefiere la materia orgánica más fresca. A pesar de su nombre, es originario de nuestras regiones.

Eisenia hortensis* o *Dendrobena veneta, de color rosa pálido, mucho más grande, se utiliza principalmente como cebo para la pesca, es inadecuada para el compostaje doméstico porque es muy escurridiza y fría, se instala sistemáticamente en el piso superior de su vermicompostador y finalmente lo abandona... ¡¡¡Cuidado, algunos vendedores sin escrúpulos venden esta variedad de lombriz en internet sin avisarle!!!

Insiste en las dos primeras especies que se pueden combinar para aprovechar sus diferentes dietas y mejorar el procesado de la materia orgánica en el vermicompostador. En BioVare, hemos optado por trabajar con *Eisenia fetida* y *Eisenia andrei* desde hace más de 30 años, cohabitan perfectamente y son muy complementarias en sus preferencias alimentarias.

Biovare: <https://www.ferme-lombricole.fr/lombrics> (Anglais)

The Provence Vermiculture Farm is undoubtedly the last survivor of the 1980s wave during which vermiculture reached its peak in France. At the time, there was a large number of structures, attracted by an activity that was initially presented as easy to set up and profitable in the short term.

In the end, it was not very profitable and required significant investments in equipment, so most of them quickly stopped their activity.

Originally, the "Société Lombricole du Sud-Est", created in 1989 by Marcel Gillot, was a subcontractor of the company BIOGIL, which specialized in on-site selective sorting and the recovery of industrial waste. It was in charge of the valorization of its organic waste by composting and vermicomposting (canteen waste, food waste, agricultural waste).

In 2000, following the sale of the Biogil company, Mr. Gillot wished to keep his vermiculture activity which became "La ferme Lombricole de Provence". The activity is then mainly oriented towards the production of vermicompost from equine, bovine and ovine manure.

The creation in 2005 of the SARL Biovare, specialized in the collection of waste will give a new impulse to the vermiculture activity on the site of Les Pennes Mirabeau.

Today, we operate nearly 600 m² of earthworm bedding entirely under greenhouse which can produce up to 200 tons of vermicompost per year.

The delivery colissimo 48H is offered.

Please note that due to the difficulty for earthworms to withstand the high summer heat, we are suspending all shipments during the July-August period. However, you can still place an order and your worms will be sent to you as soon as the conditions are acceptable again.

You can come and buy them on site by appointment at 07 81 12 27 28.

Earthworms are generally divided into three categories according to their biotope and form a group of nearly 150 species in France, several thousand species in the world: **epigeous worms** living on the surface of the soil and feeding directly on organic matter and decomposing plants; **endogeous worms**, much smaller, which digest the organic matter incorporated in the surface horizon of the soil,

form a network of vertical or horizontal galleries; **anechoic worms** of large size, living in deep vertical galleries and feeding on organic matter present on the surface of the soil. There are two main categories of earthworms:

The ploughers, commonly known as earthworms, are endogeic or anecium worms, which form a network of galleries in the soil. They are more common in nature and are not adapted to vermicomposting. Their role is mainly to structure, aerate and drain the soil.

The composters, epigeic worms, live in the surface layers of the soil. They proliferate in the organic matter of which they are one of the actors of the decomposition. They reproduce more quickly and live shorter lives than plow worms.

Worms used in vermicomposting

Three species of worms are commonly used in Europe, and in temperate countries to practice vermicomposting, appreciated for their voracity and rapid proliferation.

Eisenia fetidia or "manure worm", is a red worm with grey or yellow spots that feeds mainly on decaying organic matter.

Eisenia andrei or "California worm", is a very red worm which prefers the freshest organic matters. Despite its name it is native of our countries.

□

Eisenia hortensis or ***Dendrobena veneta***, pale pink color, much larger, is mainly used as bait for fishing, it is unsuitable for domestic composting because very runaway and cold, it systematically settles on the top floor of your vermicomposter to end up out of it ... Beware, some unscrupulous sellers sell this variety of worms on the Internet by hiding well to specify it!

Demand the first two species which can be combined to take advantage of their different diets and improve the processing of organic matter in the vermicomposter. At Biovare, we have chosen to work with ***Eisenia fetidia*** and ***Eisenia andrei*** for more than 30 years, they cohabit perfectly and are very complementary because of their food preferences.

Château Virant wine cellar & olive oil mill



Château Virant: <https://www.chateauvirant.com/>

Dates clés pour le Château Virant et Histoire de la famille Cheylan

1897

La cave principale est construite par Edmond Thery. Sur le fronton principal du bâtiment, sont apposées ses initiales et la date de 1897. Edmond Thery était un célèbre économiste français, Grand Officier de la Légion d'Honneur, fondateur de l'économiste Européen, membre de l'Académie d'Agriculture de France. Il laisse un grand héritage intellectuel et un patrimoine familial qui sera divisé. Sa chère propriété périlitera dans les années 50. Et les caves et le vignoble seront laissés à l'abandon.

1974

Robert et Noële Cheylan achètent la cave et les terres de Château Virant, totalement laissées à l'abandon. Puis ils se portent acquéreurs du rocher afin de pouvoir justifier du nom de Château Virant car ce roc majestueux est le seul véritable châtelain du domaine. L'aventure commence alors. Tous deux fils et fille de paysans, autodidactes et visionnaires, ils vont faire revivre les lieux. Pendant 13 ans, ils vont investir tout leur argent et tout leur temps à rénover Château Virant : les caves, le vignoble, l'oliveraie. A force de travail, d'abnégation et de courage, ils vont façonner Château Virant à leur image.

1976

Robert et Noële exportent en Lybie 250 000 petits oliviers. Tout l'hiver 1976, Robert détache à la massette les rejetons (appelés gourmands) qui apparaissent au pied des arbres. Mis en pot, ces petits oliviers partent en Lybie pour soutenir les dunes de sable. L'argent gagné permet de commencer les travaux de rénovation de la cave.

1987

Première vinification par Robert et Noële Cheylan. Après avoir attendu avec impatience ce moment, ils en mesurent l'enjeu et c'est avec rigueur et persévérance qu'ils élaborent leurs premiers jus.

1988

Première commercialisation. Le succès est au rendez-vous. Cette année-là, le vin rosé du domaine est élu cuvée du festival d'art lyrique d'Aix en Provence. Coup d'essai, coup de maître, c'est une belle récompense. Leur fils Pascal les rejoint après ses études agricoles et apprend les métiers de la terre et du végétal (vignes et oliviers) avec son père. Il devient très vite le gardien du domaine.

1996

Leur fille Christine rentre du Canada après des études de doctorat. Elle crée le 1er moulin à huile pour transformer les olives du domaine. Elle apprend le métier de façon empirique mais avec la rigueur d'un chercheur. A l'époque la propriété compte 12

hectares d'oliviers, 70 hectares de vignes. Les forces, les volontés, les ambitions de chacun s'unissent et Château Virant s'agrandit, se développe. Achat de terres, modernisation de l'outil de production, culture du détail, quête constante de qualité, volonté de conjuguer tradition et savoir-faire avec technologie... la dynamique familiale fait son œuvre et propulse Château Virant parmi les plus belles propriétés de Provence.

2001

L'ancienne bergerie du domaine (1632) est transformée en salle de réception pour accueillir événements familiaux, séminaires d'entreprise, expositions, concerts... Elle est aujourd'hui accessible à tous sur simple réservation.

2014

Création du second moulin à huile. Le premier était devenu trop petit car plus de 3000 producteurs locaux apportent aussi leurs olives au moulin. De 1kg d'olives à plusieurs tonnes, chaque apporteur repart avec de l'huile d'olive vierge extra, 1ère extraction à froid. Le moulin de Château Virant rassemble une grande communauté qui, toute l'année, reste en contact avec la famille Cheylan à travers la démonstration de taille, des lettres d'informations culturelles... Rejoignez-nous pour le plaisir de partager autour de l'olivier et de l'huile d'olive.

2014

Achat de Château Beauferan ou la renaissance d'une belle propriété en Appellation Aix en Provence Protégée. Château Beauferan est un vallon privilégié de 144 hectares où pins, chênes et garrigue entourent les 65 hectares de vignes. Le terroir est très spécifique. Sur un même sillon, la terre peut être à la fois grasse, puis pierreuse, puis argileuse, parfois couleur brun foncé, parfois grise. Bien qu'à majorité argilo-calcaire, cette diversité apporte une expression unique aux vins. L'engagement de la Famille Cheylan est de faire revivre ce vignoble trop longtemps laissé à l'abandon. Beaucoup de travail, du savoir-faire et une passion sans faille sont nécessaires pour donner à nouveau ses lettres de noblesse à cette propriété et révéler l'expression spécifique à ce lieu magique à travers les vins du domaine.

A l'image de Château Virant, l'histoire se répète.

Château Virant: <https://www.chateauvirant.com/>

Key dates for Château Virant and History of the Cheylan family

1897

The main cellar is built by Edmond They. On the main pediment of the building, his initials and the date of 1897 are affixed. Edmond They was a famous French economist, Grand Officer of the Legion of Honor, founder of the European Economist, member of the French Academy of Agriculture. He left a great intellectual legacy and a family patrimony that was divided. His beloved property will decline in the 50s. And the cellars and the vineyard will be left to the abandonment.

1974

Robert and Noële Cheylan bought the cellar and the land of Château Virant, which had been totally abandoned. Then they bought the rock in order to justify the name of Château Virant, as this majestic rock was the only true lord of the domain. The adventure began. Both sons and daughters of farmers, self-taught and visionary, they will revive the place. For 13 years, they invested all their money and time in renovating Château Virant: the cellars, the vineyard, the olive grove. Through hard work, self-sacrifice and courage, they shaped Château Virant in their own image.

1976

Robert and Noële exported 250,000 small olive trees to Libya. Throughout the winter of 1976, Robert used a sledgehammer to remove the shoots (called gourmands) that appeared at the foot of the trees. Put in pots, these small olive trees leave for Libya to support the sand dunes. The money earned allowed him to start renovating the cellar.

1987

First vinification by Robert and Noële Cheylan. After having waited impatiently for this moment, they measure the stakes and it is with rigor and perseverance that they elaborate their first juice.

1988

First marketing. The success is there. That year, the estate's rosé wine was chosen as the cuvée of the Aix en Provence lyric art festival. A test run, a master stroke, a great reward. Their son Pascal joins them after his agricultural studies and learns the trades of the earth and the plant (vines and olive trees) with his father. He quickly became the guardian of the domain.

1996

Their daughter Christine returned from Canada after completing her doctorate. She created the first oil mill to transform the olives of the estate. At the time, the property consisted of 12 hectares of olive trees and 70 hectares of vines. The forces, the wills, the ambitions of each person joined together and Château Virant grew and developed.

The purchase of land, the modernization of the production facilities, the culture of detail, the constant quest for quality, the desire to combine tradition and know-how with technology... the family dynamic did its work and propelled Château Virant into the ranks of the most beautiful properties in Provence.

2001

The estate's former sheepfold (1632) is transformed into a reception room for family events, corporate seminars, exhibitions, concerts... It is now open to all by simple reservation.

2014

Creation of the second oil mill. The first one had become too small because more than 3000 local producers also bring their olives to the mill. From 1kg of olives to several tons, each contributor leaves with extra virgin olive oil, 1st cold extraction. The mill of Château Virant gathers a large community that, all year long, stays in touch with the Cheylan family through pruning demonstration, cultural information letters... Join us for the pleasure of sharing around the olive tree and olive oil.

2014

Purchase of Château Beauferan or the rebirth of a beautiful property in the Aix en Provence Protected Designation. Château Beauferan is a privileged valley of 144 hectares where pines, oaks and garrigue surround the 65 hectares of vines. The terroir is very specific. On the same furrow, the soil can be at the same time greasy, then stony, then clayey, sometimes dark brown, sometimes grey. Although the majority of the soil is clay and limestone, this diversity gives a unique expression to the wines. The commitment of the Cheylan family is to revive this vineyard that has been abandoned for too long. A lot of hard work, know-how and passion are necessary to give back its letters of nobility to this property and to reveal the specific expression of this magical place through the wines of the domain.

Like Château Virant, history is repeating itself.

Château Virant: <https://www.chateauvirant.com/>

Fechas clave de Château Virant e historia de la familia Cheylan

1897

Edmond They construye la bodega principal. En el frontón principal del edificio figuran sus iniciales y la fecha de 1897. Edmond They fue un famoso economista francés, Gran Oficial de la Legión de Honor, fundador del Economista Europeo y miembro de la Academia Francesa de Agricultura. Dejó un gran legado intelectual y un patrimonio familiar que se dividiría. Su querida propiedad declinará en los años cincuenta. Las bodegas y los viñedos se abandonaron a la decadencia.

1974

Robert y Noële Cheylan compran la bodega y los terrenos del Château Virant, que habían quedado completamente abandonados. Después compraron la roca para justificar el nombre de Château Virant, ya que esta majestuosa roca es el único y verdadero señor del dominio. Comenzó entonces la aventura. Hijos ambos de campesinos, autodidactas y visionarios, debían hacer renacer la finca. Durante 13 años, invirtieron todo su dinero y su tiempo en renovar el Château Virant: las bodegas, los viñedos y el olivar. A base de trabajo, abnegación y coraje, dieron forma al Château Virant a su imagen y semejanza.

1976

Para financiar todos estos trabajos, Robert y Noële exportan 250.000 pequeños olivos a Libia. Durante todo el invierno de 1976, Robert utiliza un mazo para eliminar los brotes (llamados gourmands o souquets) que aparecen al pie de los árboles. Colocados en macetas, estos pequeños olivos se envían a Libia para sostener las dunas de arena. El dinero ganado le permitió empezar a renovar la bodega.

1987

Primera vinificación por Robert y Noële Cheylan. Después de haber esperado impacientemente este momento, comprenden lo que está en juego y es con rigor y perseverancia que producen sus primeros zumos.

1988

Primera comercialización. El éxito está ahí. Ese año, el vino rosado de la propiedad es elegido vino base del festival de arte lírico de Aix en Provence. Una prueba, un golpe maestro, una gran recompensa. Su hijo Pascal se une a ellos tras sus estudios de agricultura y aprende con su padre los oficios de la tierra y la planta (vid y olivo). Rápidamente se convierte en el guardián de la finca.

1996

Su hija Christine regresa de Canadá tras finalizar su doctorado. Crea la primera almazara para transformar las aceitunas de la finca. En aquel momento, la finca

contaba con 12 hectáreas de olivos y 70 hectáreas de viñedos. Las fuerzas, las voluntades y las ambiciones de cada uno se unieron y el Château Virant creció y se desarrolló. La compra de tierras, la modernización de las instalaciones de producción, la cultura del detalle, la búsqueda constante de la calidad, el deseo de combinar tradición y saber hacer con tecnología... la dinámica familiar hizo su trabajo y propulsó al Château Virant a las filas de las propiedades más bellas de la Provenza.

2001

El antiguo aprisco de la finca (1632) se transforma en una sala de recepción para acoger eventos familiares, seminarios de empresa, exposiciones, conciertos, etc. Ahora está abierto a todos con una simple reserva.

2014

Creación de la segunda almazara. La primera se había quedado pequeña porque más de 3000 productores locales también traen sus aceitunas a la almazara. Desde 1kg de aceitunas hasta varias toneladas, cada contribuyente sale con aceite de oliva virgen extra, 1ª extracción en frío. La almazara Château Virant reúne a una gran comunidad que se mantiene en contacto con la familia Cheylan durante todo el año a través de demostraciones de poda, boletines culturales... Únase a nosotros para disfrutar del placer de compartir en torno al olivo y al aceite de oliva.

2014

Compra del Château Beauferan o el renacimiento de una hermosa propiedad en la Denominación Protegida Aix en Provence. Château Beauferan es un valle privilegiado de 144 hectáreas donde pinos, robles y garriga rodean las 65 hectáreas de viñedos. El terruño es muy específico. En un mismo surco, el suelo puede ser a la vez aceitoso, luego pedregoso, después arcilloso, a veces marrón oscuro, a veces gris. Aunque la mayor parte del suelo es arcillo-calcáreo, esta diversidad confiere a los vinos una expresión única. El compromiso de la familia Cheylan es recuperar este viñedo abandonado durante demasiado tiempo. Se necesita mucho trabajo, saber hacer y una pasión inquebrantable para volver a dar a esta propiedad sus cartas de nobleza y revelar la expresión específica de este lugar mágico a través de los vinos de la finca.

Como Château Virant, la historia se repite.

Huile d'Olive Chateau virant: <https://www.chateauvirant.com/>

Découvrez l'huile d'olive la plus médaillée de France !

EN SAVOIR PLUS

Les bidons de 5 litres d'huile d'olive de Château Virant sont conçus pour ceux qui consomment de l'huile d'olive toute l'année. Que ce soit occasionnellement ou quotidiennement, nos plus grands amateurs ont besoin de plusieurs bidons par an. Cette huile est élaborée à partir d'olives récoltées exclusivement dans nos vergers de Provence et pressées dans notre moulin au cœur de la propriété.

Cette huile à la robe vert pâle et aux reflets d'or révèle au nez et en bouche des arômes dominants de verdure, d'herbe fraîche, de feuillage, de pomme verte et d'amande.

Sa structure est complexe, onctueuse et équilibrée, avec une belle longueur en bouche. Sa légère amertume et son ardeur contribuent à sa puissance gustative.

Les olives qui sont utilisées pour produire cette huile sont ramassées tôt en saison et immédiatement transformées au moulin. La maturité organoleptique est privilégiée à la maturité physiologique.

La production des huiles du domaine est sous la responsabilité de Christine Cheylan. Dans son moulin, elle prend en charge les fruits que son frère Pascal a cultivé toute l'année. Elle en extrait les jus puis les marie, les assemble, toujours à la recherche de l'excellence du goût.

L'histoire de l'huile d'olive la plus médaillée de France :

Chaque année à partir des 36 hectares d'oliviers de Château Virant, nous élaborons différentes cuves. En fonction de la période de ramassage, des assemblages de variétés, de la géographie du verger lui-même, certaines cuves offrent des huiles plus rondes, plus complexes, d'autres plus herbacées, plus ardentes.

L'huile proposée dans cette bouteille est notre cuvée préférée, celle que nous aimons mettre à notre table, celle que toute la famille Cheylan a choisi, plébiscitée pour la cuisine, approuvée pour la table.

Et ce n'est pas facile dans cette famille aux personnalités et sensibilités très différentes de mettre tout le monde d'accord.

Avec cette huile, nous trempions le pain à l'apéritif, nous cuisinons les plats familiaux, nous mettons la touche finale sur les mets... C'est celle qui nous unit, celle que nous partageons avec nos amis.

ACCORDS

Aussi bien crue que cuite, cette huile d'olive est remarquable avec tous types de salades, de crudités, de poissons crus et cuits. Elle se marie aussi avec les viandes blanches et rouges, et permet une formidable cuisson de l'agneau. Elle est idéale pour toute utilisation sans se poser de questions.

DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Château Virant possède la certification HVE 3. Ce label, délivré par l'État français est

obtenu après avoir validé le plus haut niveau de la certification environnementale des exploitations agricoles. Il permet d'ouvrir une voie privilégiée pour développer la production et la consommation durable et certifie une gestion pointue des ressources naturelles.

PALMARÈS

- Depuis sa création en 1996, l'huile d'olive AOP Aix en Provence Château Virant obtient la médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris. Ce qui en fait l'huile la plus médaillée de France. Le Concours Général Agricole de Paris permet aux exploitants agricoles de se positionner par rapport à leurs confrères sur une même appellation. Château Virant avec ses vins, ses huiles d'olive, remporte chaque année des médailles à ce concours, ce qui en fait l'un des domaines les plus récompensés de France.
- En plus du CGA, l'huile d'Olive AOP Aix en Provence décroche régulièrement la médaille d'or au concours des huiles de la région Sud PACA. Ce concours régional récompense les producteurs de la Région Sud Provence-Alpes Côte d'Azur lequel comptabilise plus de 2/3 de l'olivieraie française. C'est un formidable coup d'œil sur les produits du Terroir Provençal, il permet à un producteur d'affirmer la qualité et l'authenticité des produits qu'il propose. Les jurés sont tous des professionnels avertis, ce qui confère une grande reconnaissance aux médailles obtenues.
- L'huile d'olive AOP Aix en Provence a aussi été récompensée au concours London Olive Oil par une médaille d'argent lors de sa première présentation en 2020. Le London Olive Oil est un concours de professionnels de l'huile d'olive qui permet de distinguer les meilleurs millésimes européens. Il est à destination des professionnels et permet ainsi aux importateurs d'obtenir une information de confiance concernant la qualité des huiles qui leur sont proposés.
- Enfin, l'huile d'olive AOP Aix en Provence a remporté en 2020 une médaille d'argent au concours Olive Oil Japan. Olive Oil Japan est un concours d'envergure internationale, plus de 700 huiles vierge extra commercialisées au Japon y sont jugées. En remportant une médaille à ce concours destiné aux professionnels de l'export, les producteurs d'huile ont l'assurance d'être reconnus comme des acteurs forts de la filière oléicole internationale.
- Elle est présentée régulièrement aux Concours Mario Solinas, qui est le concours du Conseil Oléicole International de Madrid. A chaque présentation, elle a obtenu soit une médaille d'or, soit une médaille d'argent. Le Concours Mario Solinas est le concours le plus exigeant car les huiles sont jugées par des « panels test » internationaux accrédités par le Conseil Oléicole International.

ORIGINE

Toutes nos huiles d'olives sont labellisées Huile d'Olive de France. C'est la garantie qu'elles proviennent toutes de nos vergers toujours proches de Château Virant, au cœur de la Provence.

ÉLABORATION

1. Pour fabriquer notre huile d'olive AOP Aix en Provence, nous contrôlons d'abord visuellement la qualité des olives qui arrivent au moulin et nous retirons les baies, abîmées, les feuilles et les branches.
2. Les olives sont ensuite amenées vers l'effeuilleuse qui permet, par soufflerie, d'enlever les dernières feuilles présentes. Les olives sont ensuite lavées à l'eau claire, puis broyées.
3. La pâte obtenue est malaxée puis la séparation de l'huile se fait mécaniquement au moyen de la force centrifuge.
4. Nos huiles sont ensuite mises en cuves où elles seront filtrées puis assemblées. Elles seront embouteillées et commercialisées dans l'année.
5. A Château Virant, nous ne vendons que des huiles millésimées ce qui assure aux gastronomes une huile fraîche, issue de l'année de production.

CONSEIL DE CONSERVATION

Pour une conservation optimale vous devez placer vos huiles à l'abri de la lumière, de la chaleur. En respectant ces précautions, les qualités gustatives de votre huile ne seront pas altérées et vous maximisez le potentiel de cette huile même après la date limite d'utilisation optimale.

DISTINCTIONS NATIONALES

- **Entreprise du Patrimoine Vivant:** Grâce à son moulin à huile, qui compte parmi les plus importants de France, Château Virant est la première structure oléicole à avoir été labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Un peu à la manière des monuments classés au patrimoine national, ce label d'Etat gratifie les entreprises qui sont les garantes d'un savoir-faire français d'excellence.
- **Collège Culinaire de France:** Toutes nos huiles d'olive sont reconnues par le Collège Culinaire de France depuis 2018. Cette institution créée par des chefs de renommée internationale comme Alain Ducasse, Thierry Marx, Joël Robuchon ou Yannick Alléno, participe à la promotion de la gastronomie française à travers le monde. Fort d'acteurs rigoureusement sélectionnés, le Collège Culinaire de France met en avant l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal français.

FICHE TECHNIQUE

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appellation d'origine | Huile d'olive de France, Appellation d'Origine Protégée Aix en Provence |
| Assemblage | Salonenque, Aglandau, Picholine, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône |
| Millésime | Millésime de l'année en cours |
| Intensité d'huile | Medium |
| Médaille | Or |
| Arômes dominants | Herbe fraîche, pommes vertes et amandes, Puissant, Végétal, Épicé |
| Superficie | Cette huile est élaborée à partir de 42 hectares d'oliviers. |
| Lieu | Les vergers sont répartis sur les communes de Lançon de Provence, La Fare-les-Oliviers et Velaux |
| Densité de plantation | Nos rangées d'oliviers sont espacées de 6m les unes des autres et les arbres d'une même rangée ont un espacement moyen de 5m. |
| Sols | La terre est argilocalcaire |
| Date de récolte | Les olives sont récoltées de mi-octobre à fin novembre selon leur maturité |
| Type de culture | Tout le domaine, est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE3), l'agriculture raisonnée la plus exigeantes qu'il soit |
| Oliveraie | L'huile d'olive AOP Aix en Provence est produite à partir des vergers de Château Virant |
| Age des oliviers | Les plus âgés sont issus du gel de 1956 et les plus jeunes ont plus de 15 ans. |
| Tri | Après une première sélection visuelle, les olives sont effeuillées, lavées afin d'enlever toute impureté avant leur trituration |
| Rendement | Les rendements oscillent entre 4 et 8 tonnes /ha |
| Mention | Vierge Extra |
| Type de pressurage | Première extraction à froid Chaîne continue 12 heures après récolte |
| Robe | Vert pâle, reflet d'or |
| Type de filtration | Filtre à plaque |
| Température du point de fumé | 210° |
| Acidité oléique | < 0,3 |
| Indice de peroxyde | < 8 |
| Type de fruité | Fruité vert |
| Type de récolte | La récolte des olives se fait manuellement avec des peignes vibrants |

Anglais

Château Virant Olive Oil: <https://www.chateauvirant.com/>

Discover the most awarded olive oil in France!

MORE INFORMATION

Château Virant's oil 5 litres cans are designed for those who consume olive oil all year round. Whether occasionally or daily, our biggest fans need several cans a year.

This oil is made from olives harvested exclusively from our orchards in Provence and pressed in our mill in the heart of the property. This oil has a pale green color with golden reflections and reveals dominant aromas of greenery, fresh grass, leaves, green apple and almond. Its structure is complex, unctuous and balanced, with a nice length in the mouth. Its slight bitterness and ardency contribute to its powerful taste. The olives used to produce this oil are picked early in the season and immediately processed at the mill. Organoleptic maturity is preferred to physiological maturity. The production of the oils of the domain is under the responsibility of Christine Cheylan. In her mill, she takes care of the fruits that her brother Pascal has cultivated all year long. She extracts the juices and then marries and blends them, always in search of excellence in taste.

The history of the most medal-winning olive oil in France:

Each year, from the 36 hectares of olive trees of Château Virant, we produce different vats. Depending on the harvesting period, the blending of varieties, and the geography of the orchard itself, some vats offer rounder, more complex oils, while others are more herbaceous, more fiery. The oil proposed in this bottle is our favorite vintage, the one we like to put at our table, the one the whole Cheylan family has chosen, approved for the kitchen, approved for the table. And it is not easy in this family with very different personalities and sensibilities to get everyone to agree. With this oil, we dip the bread at the aperitif, we cook the family dishes, we put the final touch on the dishes... It is the one that unites us, the one we share with our friends.

ACCORDS

Both raw and cooked, this olive oil is remarkable with all types of salads, raw vegetables, raw and cooked fish. It also goes well with white and red meats, and makes a great lamb dish. It is ideal for any use without question.

ENVIRONMENTAL INITIATIVES

Château Virant is certified HVE 3, a label issued by the French government after having validated the highest level of environmental certification for farms. It opens up a privileged path to develop sustainable production and consumption and certifies a precise management of natural resources.

PALMARÈS

- Since its creation in 1996, Château Virant PDO Aix en Provence olive oil has won the gold medal at the Concours Général Agricole de Paris. This makes it the most awarded oil in France. The Concours Général Agricole de Paris allows farmers to position themselves in relation to their peers in the same appellation. Château Virant, with its wines and olive oils, wins medals every year at this competition, making it one of the most awarded estates in France.
- In addition to the CGA, the Aix en Provence PDO olive oil regularly wins the gold medal at the South PACA region's oil competition. This regional competition rewards the producers of the South Provence-Alpes Côte d'Azur region which accounts for more than 2/3 of the French olive grove. It is a great look at the products of the Provençal soil, it allows a producer to assert the quality and authenticity of the products he offers. The jurors are all experienced professionals, which gives great recognition to the medals obtained. Aix en Provence PDO olive oil was also awarded a silver medal at the London Olive Oil competition in 2020.
- The London Olive Oil is a competition of olive oil professionals that distinguishes the best European vintages. It is intended for professionals and thus allows importers to obtain reliable information about the quality of oils that are offered to them.
- Finally, Aix en Provence PDO olive oil won a silver medal at the Olive Oil Japan competition in 2020. Olive Oil Japan is an international competition where more than 700 extra virgin oils marketed in Japan are judged. By winning a medal in this competition for export professionals, oil producers are assured of being recognized as strong players in the international olive oil industry.
- It is regularly presented at the Mario Solinas Competition, which is the competition of the International Olive Oil Council of Madrid. In each presentation, it has obtained either a gold or a silver medal. The Mario Solinas Competition is the most demanding competition because the oils are judged by international test panels accredited by the International Olive Oil Council.

ORIGIN

All our olive oils are labeled Huile d'Olive de France. This is the guarantee that they all come from our orchards still close to Château Virant, in the heart of Provence.

ÉLABORATION

1. To make our PDO Aix en Provence olive oil, we first visually check the quality of the olives that arrive at the mill and we remove the damaged berries, leaves and branches.
2. The olives are then taken to the leaf removal machine which allows us to remove the last leaves present by blowing them off. The olives are then washed with clear water and crushed.
3. The paste obtained is mixed and the separation of the oil is done mechanically by means of the centrifugal force.
4. Our oils are then put in tanks where they are filtered and assembled. They are

bottled and marketed within the year.

5. At Château Virant, we only sell vintage oils, which ensures that gourmets get fresh oil from the year of production.

CONSERVATION ADVICE

For optimal conservation, you should place your oils away from light and heat. By respecting these precautions, the gustative qualities of your oil will not be altered and you will maximize the potential of this oil even after the optimal use-by date.

NATIONAL DISTINCTIONS

Living Heritage Company: Thanks to its oil mill, which is one of the most important in France, Château Virant is the first olive oil company to be awarded the Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) label. This state label, similar to that of monuments classified as national heritage, is awarded to companies that guarantee French know-how of excellence.

Culinary College of France

All our olive oils are recognized by the Collège Culinaire de France since 2018. This institution created by internationally renowned chefs such as Alain Ducasse, Thierry Marx, Joël Robuchon or Yannick Alléno, participates in the promotion of French gastronomy throughout the world. With its rigorously selected members, the Collège Culinaire de France promotes the heritage and future of French culinary heritage.

TECHNICAL FILE

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Designation of origin: | Olive oil from France, Aix en Provence Protected Designation of Origin |
| Cultivars: | Salonenque, Aglandau, Picholine, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône |
| Vintage: | Vintage of the current year |
| Oil intensity: | Medium |
| Medal: | Gold |
| Dominant aromas: | Fresh grass, green apples and almonds/Powerful;Vegetal; Spicy |
| Area : | This oil is made from 42 hectares of olive trees. |
| Location: | The orchards are spread over the communes of Lançon de Provence, La Fare-les-Oliviers and Velaux |
| Planting density: | Our rows of olive trees are spaced 6m apart and the trees in the same row have an average spacing of 5m. |
| Soil: | The soil is clay-limestone |
| Date of harvest: | The olives are harvested from mid-October to the end of November depending on their maturity. |
| Type of cultivation: | The whole estate is certified High Environmental Value level 3 (HVE3), the most demanding sustainable agriculture there is |
| Olive grove: | The PDO Aix en Provence olive oil is produced from the orchards of Château Virant |
| Age of the olive trees: | The oldest are from the 1956 frost and the youngest are over 15 years old. |
| Sorting: | After a first visual selection, the olives are thinned out, washed to remove all impurities before being crushed. |
| Yields: | Yields vary between 4 and 8 tons/ha |
| Mention: | Extra virgin olive oil |
| Type of pressing: | First cold extraction Continuous chain 12 hours after harvest |
| Color: | Pale green with a golden hue |
| Type of filtration: | Plate filter |
| Smoking point temperature: | 210° C |
| Oleic acidity: | < 0,3 |
| Peroxide value: | < 8 |
| Type of fruitiness: | Green fruity |
| Type of harvest: | The olives are harvested manually with vibrating combs |

Espagnol

Aceite de oliva Chateau Virant: <https://www.chateauvirant.com/>

Descubra el aceite de oliva más premiado de Francia

MÁS INFORMACIÓN

Las latas de 5 litros de aceite de oliva Château Virant están pensadas para quienes consumen aceite de oliva durante todo el año. Ya sea de forma ocasional o diaria, nuestros mayores fans necesitan varias latas al año.

Este aceite se elabora a partir de aceitunas recogidas exclusivamente en nuestros huertos de la Provenza y prensadas en nuestro molino situado en el corazón de la propiedad.

Este aceite tiene un color verde pálido con reflejos dorados y revela aromas dominantes de verdor, hierba fresca, follaje, manzana verde y almendra.

Su estructura es compleja, suave y equilibrada, con un final largo. Su ligero amargor y ardor contribuyen a su potente sabor.

Las aceitunas utilizadas para producir este aceite se recogen temprano en la temporada y se procesan inmediatamente en el molino. Se prefiere la madurez organoléptica a la fisiológica.

La producción de los aceites de la finca es responsabilidad de Christine Cheylan. En su molino, se ocupa de la fruta que su hermano Pascal ha cultivado durante todo el año. Extrae los zumos y luego los mezcla, buscando siempre la excelencia en el sabor.

La historia del aceite de oliva más premiado de Francia:

Cada año, a partir de las 36 hectáreas de olivos del Château Virant, producimos diferentes cubas. En función del periodo de recolección, de la mezcla de variedades y de la geografía del propio huerto, algunas cubas ofrecen aceites más redondos y complejos, otros más herbáceos, más fogosos.

El aceite que se ofrece en esta botella es nuestra cosecha favorita, la que nos gusta poner en nuestra mesa, la que toda la familia Cheylan ha elegido, votado para la cocina, aprobado para la mesa.

Y no es fácil en esta familia de personalidades y sensibilidades muy diferentes poner a todo el mundo de acuerdo.

Con este aceite mojamos pan como aperitivo, cocinamos platos familiares, damos el toque final a los platos... Es el aceite que nos une, el que compartimos con nuestros amigos.

ACCORDS

Tanto en crudo como cocinado, este aceite de oliva destaca con todo tipo de ensaladas, verduras crudas, pescados crudos y cocidos. También combina bien con carnes blancas y rojas, y constituye un magnífico plato de cordero. Es ideal para cualquier uso sin lugar a dudas.

MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES

Château Virant cuenta con la certificación HVE 3, una etiqueta que concede el gobierno francés tras validar el nivel más alto de certificación medioambiental de las explotaciones. Abre una vía privilegiada para desarrollar una producción y un consumo sostenibles y certifica una gestión precisa de los recursos naturales.

PALMARÉS

- Desde su creación en 1996, el aceite de oliva Château Virant DOP Aix en Provence ha ganado una medalla de oro en el Concours Général Agricole de París. Esto lo convierte en el aceite más premiado de Francia. El Concours Général Agricole de Paris permite a los agricultores posicionarse en relación con sus colegas de la misma denominación. Château Virant, con sus vinos y aceites de oliva, gana medallas todos los años en este concurso, lo que la convierte en una de las fincas más laureadas de Francia.
- Además del CGA, el aceite de oliva DOP de Aix en Provence gana regularmente la medalla de oro en el concurso de aceite de la región PACA Sur. Este concurso regional recompensa a los productores de la región Provenza-Alpes-Costa Azul Sur, que representa más de 2/3 del olivar francés. Es una magnífica mirada a los productos del Terroir provenzal, permite al productor afirmar la calidad y la autenticidad de los productos que propone. Los miembros del jurado son todos profesionales experimentados, lo que otorga un gran reconocimiento a las medallas obtenidas.
- El aceite de oliva DOP de Aix en Provence también obtuvo una medalla de plata en el concurso London Olive Oil cuando se presentó por primera vez en 2020. El London Olive Oil es un concurso para profesionales del aceite de oliva que distingue las mejores añadas europeas. Está dirigido a profesionales y permite así a los importadores obtener información fiable sobre la calidad de los aceites que se les ofrecen.
- Por último, el aceite de oliva DOP de Aix en Provence obtuvo en 2020 una medalla de plata en el concurso Olive Oil Japan. Olive Oil Japan es un concurso internacional en el que se juzgan más de 700 aceites vírgenes extra comercializados en Japón. Al ganar una medalla en este concurso para profesionales de la exportación, los productores de aceite se aseguran ser reconocidos como actores fuertes en la industria internacional del aceite de oliva.
- Se presenta regularmente al Concurso Mario Solinas, que es el concurso del Consejo Oleícola Internacional de Madrid. En cada presentación, ha obtenido una medalla de oro o de plata. El Concurso Mario Solinas es la competición más exigente, ya que los aceites son juzgados por paneles de prueba internacionales acreditados por el Consejo Oleícola Internacional.

ORIGEN

Todos nuestros aceites de oliva llevan la etiqueta Huile d'Olive de France. Es la garantía de que todos proceden de nuestros huertos, siempre cerca de Château Virant, en el corazón de la Provenza.

ÉLABORATION

1. Para elaborar nuestro aceite de oliva DOP Aix en Provence, primero comprobamos visualmente la calidad de las aceitunas que llegan a la almazara y retiramos las bayas, hojas y ramas dañadas.
2. A continuación, las aceitunas se llevan a la deshojadora, que utiliza un soplador para eliminar las últimas hojas que quedan. A continuación, las aceitunas se lavan con agua limpia y se trituran.
3. La pasta obtenida se mezcla y el aceite se separa mecánicamente mediante fuerza centrífuga.
4. A continuación, nuestros aceites se colocan en depósitos donde se filtran y se ensamblan. Se embotellan y se comercializan en el transcurso del año.
5. En Château Virant, sólo vendemos aceites de cosecha, lo que garantiza a los gourmets un aceite fresco del año de producción.

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN

Para una conservación óptima, debe mantener sus aceites al abrigo de la luz y del calor. Respetando estas precauciones, las cualidades gustativas de su aceite no se verán alteradas y maximizará el potencial de este aceite incluso después de la fecha óptima de consumo.

DISTINCIONES NACIONALES

- **Empresa Patrimonio Vivo:** Gracias a su almazara, una de las más importantes de Francia, el Château Virant es la primera estructura oleícola que ha obtenido la etiqueta Empresa del Patrimonio Vivo (EPV). A semejanza de los monumentos clasificados como patrimonio nacional, esta etiqueta estatal recompensa a las empresas garantes de la excelencia del saber hacer francés.
- **Escuela Superior de Cocina de Francia:** Todos nuestros aceites de oliva están reconocidos por el Collège Culinaire de France desde 2018. Esta institución creada por chefs de renombre internacional como Alain Ducasse, Thierry Marx, Joël Robuchon o Yannick Alléno, participa en la promoción de la gastronomía francesa en todo el mundo. Con sus miembros rigurosamente seleccionados, el Collège Culinaire de France promueve la herencia y el futuro del patrimonio culinario francés.

FICHA TÉCNICA

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación de origen: | Aceite de oliva de Francia, Aix en Provence Denominación de origen protegida |
| Cultivares: | Salonenque, Aglandau, Picholine, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône |
| Añada: | Añada del año en curso |
| Intensidad de aceite: | Media |
| Medalla : | de oro |
| Aromas dominantes: | Hierba fresca, manzanas verdes y almendras/ Potente, Vegetal, Picante |
| Superficie: | Este aceite procede de 42 hectáreas de olivos. |
| Localización: | Los olivares están repartidos entre los municipios de Lançon de Provence, La Fare-les-Oliviers y Velaux. |
| Densidad de plantación: | Nuestras hileras de olivos tienen una separación de 6 m y los árboles de una misma hilera tienen una separación media de 5 m. |
| Suelo: | El suelo es arcillo-calcáreo |
| Fecha de cosecha: | Las aceitunas se recogen de mediados de octubre a finales de noviembre, dependiendo de su madurez. |
| Tipo de cultivo: | Toda la finca está certificada como Alto Valor Medioambiental Nivel 3 (HVE3), la agricultura sostenible más exigente que existe |
| Olivar : | El aceite de oliva DOP Aix en Provence se produce a partir de los huertos del Château Virant |
| Edad de los olivos: | Los árboles más viejos son de las heladas de 1956 y los más jóvenes tienen más de 15 años. |
| Selección: | Tras una primera selección visual, las aceitunas se entresacan, se lavan para eliminar todas las impurezas y se trituran. |
| Rendimiento: | El rendimiento varía entre 4 y 8 toneladas/ha. |
| Etiqueta: | Virgen Extra |
| Tipo de prensado: | Primera extracción en frío Cadena continua 12 horas después de la cosecha |
| Color: | Verde pálido con reflejos dorados |
| Tipo de filtración: | Filtro de placas |
| Temperatura de ahumado: | 210° C |
| Acidez oleica: | < 0,3 |
| Índice de peróxido, | < 8 |
| Tipo de frutado: | Frutado verde |
| Tipo de recolección: | Las aceitunas se recogen manualmente con peines vibradores |