

LA ROYÈRE

PRESTATIONS ET CONDITIONS DE VISITES

Visite de la cave et du chai + dégustation des vins (à partir de 8 personnes)

- Tarif groupe : 8€ (3 vins) – Durée 1h00
- Tarif groupe : 18€ (3 vins + accompagnements salés) - Durée 1h30

Entrée du musée de l'histoire de l'huile d'olives (à partir de 8 personnes)

- Tarif groupe : 4,50€ - Durée 45 min

Entrée complète découverte « l'huile et le vin » (entrée musée + visite cave et chai + dégustation des vins)

- Tarif groupe : 12,00€ (3 vins) – Durée 1h30
- Tarif groupe : 22,00€ (3 vins + accompagnements salés) – Durée 2h00

Accueil groupes : de 8 à 45 personnes

Horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h puis 14h à 17h, le dimanche sur demande.

Réservations minimum 7 jours au préalable et sous réserve de disponibilité. Un acompte de 50% devra être versé à la commande. Paiement sur place par CB.

Visites guidées : français, anglais. Audioguides allemand, espagnol, italien, mandarin.

Commodités : parking gratuit, emplacement bus, accès total pour handicapés, sanitaires et espace de détente.

Demandes de renseignements par téléphone (04.90.76.87.76) ou par mail (info@royere.com).

LA ROYÈRE

PRESENTATION

Le domaine de La Royère est une ancienne propriété familiale reprise en 1988 par Anne et Jean-Pierre Hugues. C'est à Oppède, entre Avignon et Apt, au pied du Luberon, que nous travaillons les cépages de la Vallée du Rhône afin qu'ils expriment leur typicité tout en finesse.

Nous produisons des vins blancs, rosés et rouges classés en Appellation d'Origine Protégée (AOP) Luberon et en Indication Géographique Protégée (IGP) Vaucluse. Désireux d'exploiter pleinement le potentiel de nos raisins, nous élaborons également un vin doux naturel et des eaux-de-vie de marc de Provence au domaine.

En 2018, le domaine s'agrandit avec la construction d'un moulin pour presser les olives issues des arbres plantés sur l'exploitation. La culture de l'olive, typique du Vaucluse avec des variétés telles que l'Aglandau, la Grossane ou encore la Picholine, permet de diversifier la production du domaine.

Pour découvrir cette activité ancestrale, un musée dédié à l'histoire de l'huile d'olive ouvre les portes en 2019. Il retrace la culture des arbres, les modes de récolte, les types de pressoirs utilisés dans le temps, les différents contenants de l'huile d'olive et enfin son rôle central dans le régime alimentaire méditerranéen.

Une boutique et un espace de dégustation des vins permettent d'apprécier pleinement les saveurs de l'huile et du vin.



LE MUSEE D'HISTOIRE DE L'HUILE D'OLIVE

Au point de départ il y a l'arbre, sa culture, ses localisations autour de la méditerranée, ses productions : bois et fruits que l'homme transforme, buches, plateaux, couverts, mobilier.

Ensuite il y a les fruits que l'on cueille. Plusieurs variétés locales (ampélographie des principales variétés).
Présentation du mode de ramassage manuel, transport en charrette, réception et pesée.

Présentation de la ventilation destinée à séparer fruits et feuilles.

Présentation de différents modes de broyage notamment à l'aide de meules en pierres. Reconstitution d'un ancien moulin.

Le pressurage : présentation de pressoirs de tous âges et toutes tailles et pressurage à l'aide de scourtins végétaux.

Le stockage de l'huile, sa conservation : cuves, bonbonnes, poteries anciennes.

L'outillage du moulinier.

Le moulin moderne : vue sur les équipements de la Royère.

Données économiques sur la production d'huile d'olives.

Les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne et la place de l'huile d'olives dans l'alimentation: table virtuelle

Le principal sous-produit : le savon de Marseille, l'huile pour l'éclairage.