



Domaine de l'Oulivie



Venez découvrir le monde captivant de l'Olivier et partager notre passion.

Situé sur la commune de Combailloux, à 7 km au nord ouest de Montpellier, dans un cadre exceptionnel, l'Oulivie est un domaine oléicole familial de plus de 50 ans d'histoire.

Le Domaine a vu le jour en 1957, grâce à Charles Billet, grand-père de Pierre et Roch Vialla, qui employa toute son énergie à l'aménagement de l'oliveraie. Depuis 3 générations, les oliviers sont cultivés dans le respect des traditions.

C'est actuellement l'une des plus grandes oliveraies de l'Hérault.

Soucieux de redonner à notre région son patrimoine oléicole, Pierre et Roch ont décidé de réhabiliter d'anciennes variétés comme la Violette de Montpellier et l'Amelau. Grâce à la qualité de leur travail et aussi par leur désir constant de nouveauté, le Domaine de l'Oulivie est devenu une référence en matière oléicole.



Come discover the captivate world of Oliver tree and share with us our passion.

Localized on the municipality of Combailloux, 7 km NO of Montpellier, in an exceptional site, The « Oulivie » is a Family Estate in the olive sector for more than 50 years.

The Domain was created in 1957, by Charles Billet, grandfather of Pierre and Roch Vialla, who dedicated all of his energy to expand the olive grove.

Since 3 generations, Olivers Trees are grown in the respects of tradition and has become the biggest olive grape in Herault. The Domaine of Oulivie is now a reference in the olive sector due of the quality of the work and also the desire of the owners to innovate constantly.

Anxious of restoring to our region its olive sector heritage, Pierre and Roch decided to rehabilitate ancient varieties like the Violette of Montpellier and the Amelau.



5

Une balade dans l'oliveraie vous permettra de comprendre notre plaisir à faire vivre cet arbre emblématique.

Nous vous accueillerons pour faire partager notre passion à travers la découverte du domaine, une vidéo présentant notre travail d'« oliveron » (récoltes, taille...), la visite du moulin du XVIII^{ème} siècle.

Un atelier de dégustation vous permettra également d'apprécier nos huiles d'olive au fruité vert et intense au fruité doux, notre huile Farigoule, véritable nectar de garrigue, nos olives Lucques, nos tapenades et nos vinaigres.

Plus de 19 huiles d'olive sont présentées dans notre boutique. Nous proposons également des animations plus spécifiques dans notre musée : pressée à l'ancienne et fabrication de tapenade à l'ancienne. Pour faire revivre les gestes d'antan.

By walking in the Olive grove, you will understand the reasons why they take pleasure to keep alive this emblematic tree.

You're very welcome to share our passion through the discovery of the domain, a video presenting our work « Oliveron » (harvests, size...), the visit of the XVIIIth century's mill.

A tasting session will give you the possibility to appreciate our Olive oil. Some have an intense fruity green, others, gentle fruity flavors. You shall taste our Farigoule oil which is a genuine nectar of the Garrigue. Ours olives Lucques, our tapenades and our vinegars.

By coming to our shop, you'll be able to discover more than 19 olive oils.

We also propose animations more specific in our museum :

*Ancient press, historic fabrication of tapenade,
To reliving all of the traditional rituals.*



Contacts / Contacts

Pierre VIALLA

Domaine de l'Oulivie
Mas de Fourques
34980 COMBAILLAUX

Téléphone / Telephone

+33 (0)4 67 67 07 80

Coordonnées GPS / GPS Coordinates

Latitude 43.674568
Longitude 3.794692

helene@olivie.eu
www.olivie.com



Périodes et horaires

- Ouvert toute l'année du lundi au samedi : 10h-12h et de 14h-18h.

Fermé les jours fériés.

En juillet-août : ouvert 7/7 jours de 10h à 19h30.

En décembre : ouvert 7/7 jours.

Possibilité d'ouverture en dehors de ces périodes et horaires sur réservation préalable.

- Accueils individuels et groupes.

- Capacité d'accueil : 15 personnes par groupes minimum pour une visite guidée.

Tarif visite

• Visite libre gratuite.

• Visite guidée : 2,50 €/pers.

Visite type

• Visite et présentation du domaine, du musée et de son moulin du XVIII^{ème}.

• Vidéo sur le travail « d'oliveron », dégustation des produits du domaine (huiles d'olive, olives, tapenades, vinaigres, etc...).

Opening hours

- Open all year long from Monday to Saturday : 10am-12am and 2pm-6pm.

Closed the holidays

In July and August : open 7 days a week from 10am to 7 :30 pm.

In December : open 7 days a week.

Possibility of opening outside this periods and schedules on reservation.

- Individual welcomes and groups.

- Accommodation facilities : 15 persons by groups minimum for a guided visit.

Price

• The free visit is free

• Guided visit : 2,50 €/person.

Typical visit

• Visit and presentation of the domain, the museum and its mill of the XVIIIth.

• Video about the work of « oliveron », tasting of products of the domain (olive oil, olives, tapenades, vineyards, etc...).

Services réservés à la clientèle Clients reserved services



Services annexes

- Modalités de paiement : espèce, chèque, CB.
- Langues parlées par le personnel : français, anglais possible.
- Possibilité de commandes au magasin et livraison ultérieure.
- Possibilité d'export pour les touristes étrangers qui souhaiteraient commander.
- Participation à des événements, animations prévues :
 - > De Ferme en Ferme les 25 et 26 avril.
 - > Les journées du patrimoine les 19 et 20 septembre.
 - > Pressées à l'ancienne tous les dimanches de décembre.
- Sites prestigieux, grands sites, patrimoines à proximité : le Pic Saint Loup, Montpellier, L'Abbaye de Gellone (St-Guilhem-le-désert).
- Moyens d'accès, temps d'accès : 20 min du centre de Montpellier, Route D102 entre St Gély du Fesc et Grabels.

Other services

- Payment options : cash, cheques, cards.
- Languages spoken by our staff : french and english possible.
- Possibility of ordering to store and of being later delivered.
- Possibility of exporting for the foreign tourists who would like to order.
- Events :
 - > De Ferme en Ferme on April 25th and 26th.
 - > Heritage Days on September 19th and 20th.
 - > Pressed in the former all Sundays of December.
- Prestigious sites nearby : the Pic Saint Loup, Montpellier, The abbey of Gellone (St-Guilhem-le-désert).
- Location / Access : 20 mn away from Montpellier, Road D102 between Gély du Fesc and Grabels.

