

La troisième étape de votre initiation à la dégustation

Pur thé vous invite à finaliser votre initiation à la dégustation avec 4 Grands Crus réservés aux connaisseurs et aux amateurs expérimentés. Cette étape vous permettra d'aborder un univers moins facile d'accès mais véritablement fascinant. Il faudra vous montrer patients et attentifs car ces crus ne se révèlent pas facilement et doivent être appréhendés avec une certaine expérience de la dégustation au risque de ne pas être appréciés à leur juste valeur.

Thé Blanc Parfumé bio équitable – Ya Cha Osmanthus - Chine



<i>Intensité</i>	Doux
<i>Arômes</i>	Notes d'abricots et d'orchidées
<i>Corps</i>	Léger
<i>Acidité</i>	Acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Excellente longueur en bouche

Rare, Délicat, Saveurs exquises

Ce thé prestigieux provient des grands théiers de la province du Yunnan. Né de la récolte délicate du bourgeon terminal (aiguille d'argent) associé à des fleurs d'osmanthus au parfum enivrant d'orchidées.

Thé d'excellence d'une réelle rareté, ce grand cru parfumé est également d'une extrême subtilité. L'infusion dégage une saveur exquise naturelle et fruitée. La liqueur est claire, délicate et limpide avec peu d'astringence.

Thé Noir bio équitable – Darjeeling d'été Second Flush - Inde



<i>Intensité</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes fruitées (muscat, pêche)
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume marquée
<i>Finale</i>	Très bonne persistance en bouche

Prestigieux, Franc, Aromatique

Issu d'une fine cueillette de juillet dans les jardins de Makaibari, ce thé est composé de belles feuilles tendres et fauves avec beaucoup de bourgeons dorés.

Cru de connaisseur, ce 2nd flush de qualité surprend par sa fine amertume fruitée (muscatée) et son excellente longueur en bouche. La liqueur est intense et au caractère franc avec des fragrances caractéristiques de muscat et de pêche.

Thé Vert bio équitable – Pu Erh Saiqing Yunnan Tuocha - Chine



<i>Intensité</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes végétales et boisées
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Bonne longueur en bouche

Rare, Frais, Délicat

Issu d'une cueillette fine sur les théiers anciens du Yunnan (1500 ans d'âge), ce Pu-erh vert Saiqing est issu d'un savoir-faire ancestral. Séché au soleil puis compressé en tuocha et affiné en cave, il respecte scrupuleusement le procédé original de fabrication du Pu-erh. Son arôme est très délicat, doux et frais avec des notes boisées. Très riche en polyphénols on lui reconnaît des qualités digestives et "mange-graisse" ainsi qu'une action sur le cholestérol.

Thé Noir bio équitable – 1er Cru UVA Flowery Pekoe - Ceylan



<i>Intensité</i>	Corsé
<i>Arômes</i>	Notes fruitées et poivrées
<i>Corps</i>	Très riche
<i>Acidité</i>	Très peu acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume marquée
<i>Finale</i>	Très bonne persistance en bouche

Prestigieux, Complexe, Intense

Cultivé sur les hauts plateaux de la prestigieuse province UVA, ce Grand Thé Flowery Pekoe est composé de feuilles longues et délicates et de bourgeons dorés.

La coopérative BIO et équitable SOFA nous offre ici son meilleur cru, très parfumé et d'une belle complexité qui ravira les amateurs de Grand Ceylan. La tasse est légère, cuivrée, ronde avec une pointe d'amertume et des notes fruitées et poivrées.

Pur thé vous fournis tous les conseils de pro pour mieux conserver et préparer vos Grands Crus de thé..

Conserver vos thés après ouverture

Beaucoup moins sensible au vieillissement que le thé après ouverture du sachet, il convient néanmoins de respecter quelques règles importantes pour conserver au mieux ses crus de thé.

Le thé doit être placé dans un **réceptacle étanche et opaque** ou laissé dans **son sachet d'origine** pourvu d'un zip refermable. Ensuite, il doit être stocké dans un endroit sec, ni trop chaud, ni trop froid et à température constante.

Le thé se chargeant facilement des odeurs et goûts étrangers, évitez à tout prix de stocker vos crus à proximité d'épices, de cafés, ou au-dessus de votre cuisinière.

Bien protégé, le thé se conserve 1 à 2 ans maximum suivant les variétés et les précautions que vous aurez prises pour lui éviter le contact avec l'air et la lumière.

Contrairement aux vins, rares sont les thés qui supportent un vieillissement plus long. **Seuls certains Thés Pu-Erh se bonifient avec le temps.**

Ne pas négliger l'eau que vous utilisez

La qualité de l'eau joue un rôle primordial dans la réussite de votre thé. Pour éviter de détériorer le goût du thé voire de le rendre imbuvable (eau fortement chlorée, calcaire ou alcaline), utilisez de l'eau de source ou de l'eau du robinet filtrée par des filtres à cartouche (ou une carafe filtrante).

Préparer vos thés en respectant nos conseils de Pro

Étape 1	Faites bouillir de l'eau et ébulliez votre théière et vos tasses avec cette eau avant de la jeter.
Étape 2	Disposez vos feuilles au fond de la théière (2 à 3g ou 1 cuillère à thé par tasse) et pour les infusions délicates (thés verts, jaunes et blancs) doublez la quantité de feuilles.
Étape 3	Aspergez légèrement les feuilles avec de l'eau froide pour éviter qu'elles ne soient "brûlées" ensuite par un contact trop direct avec l'eau chaude..
Étape 4	Versez l'eau amenée à bonne température et laissez infuser.
Étape 5	Dégustez dès l'infusion terminée, le thé ne supporte pas d'être réchauffé.

Températures et temps d'infusion

Une astuce pour obtenir de l'eau à environ 70°-80° : Faites bouillir de l'eau puis versez-la dans un récipient en verre ou en céramique vide puis versez le contenu du récipient sur les feuilles de thé dans la théière. Cette étape intermédiaire permettra d'abaisser la température de l'eau de 20 à 30°.

<i>Les Thés Noirs</i>	eau à 90° et temps d'infusion de 2 à 5 minutes.
<i>Les Thés Verts Chinois</i>	eau à 80° et temps d'infusion de 2 à 4 minutes.
<i>Les Thés Verts Japonais</i>	eau à 70° et temps d'infusion de 1 à 3 minutes.
<i>Les Thés Blancs</i>	eau de 60 à 80° et temps d'infusion de 7 à 20 minutes (plusieurs infusions sont possibles : doubler le temps à chaque infusion).
<i>Les Thés Oolong et Pu-Erh</i>	eau de 80 à 90° et temps d'infusion de 5 à 7 minutes.

Avant de commencer votre dégustation

Pour organiser votre séance de dégustation, il faut :

- **Un ou plusieurs Grand(s) Cru(s) de thé préparé selon nos recommandations.**
- **Une tasse ou un bol en porcelaine** (le verre ou le métal n'ont pas les propriétés adéquates pour la dégustation).
- **Une théière en terre cuite, en porcelaine, en verre ou en fonte émaillée.**
- **Un moment de calme et de tranquillité.**

La dégustation du thé en 6 étapes

Un cru de thé se déguste comme un bon vin.

Lors de la dégustation, il vous faut juger l'aspect (équivalent de la robe du vin), l'arôme direct (le bouquet) et par voie rétro-nasale, les saveurs, la persistance (arrière-goût) et enfin juger globalement toutes les sensations perçues. On parle alors de profil de flaveur ou de profil de goût qui est le souvenir que laissent le goût et l'odorat.

Étape 1	Laissez le thé refroidir 1 à 2 minutes puis brisez la surface du liquide en remuant de haut en bas lentement avec la cuillère à thé. Humez alors rapidement la vapeur qui monte de la tasse et soyez à l'affût des effluves. Il s'agit de l'arôme direct (par le nez) . Agitez un peu la tasse pour libérer encore les molécules volatiles. Les arômes sont-ils sucrés ? Fruités ? Floraux ? Iodés ?
Étape 2	Étudiez ensuite la couleur et la robe (transparence) du liquide. Elle doit être homogène et avoir de l'éclat. Attention, une liqueur trouble n'est pas systématiquement un défaut de qualité, particulièrement en ce qui concerne les théés sombres (Pu-Erh).
Étape 3	Il est maintenant temps de goûter. Vous devez faire rouler le thé en bouche pour qu'il atteigne toutes les parties de votre langue pour mesurer le sucré, le salé mais surtout l'acidité et l'amertume . Le contact avec les muqueuses permettra par ailleurs d'apprécier la texture du cru entre souplesse et astringence.
Étape 4	Le thé en bouche, aspirez un peu d'air et expirez par le nez . C'est cette analyse de l'arôme par voie rétro nasale (par le pharynx) qui apporte l'information la plus précise. Les composés volatils remontent vers la muqueuse olfactive et se dévoilent au moment de l'expiration. Ressentez-vous des arômes maltés ? Abricotés ?
Étape 5	Vous devez aussi essayer de ressentir la matière (densité et viscosité) du thé qui vous donnera la dernière indication nécessaire pour définir le corps . Ce dernier élément est en quelque sorte la synthèse de toutes les sensations physiques du cru.
Étape 6	Pour finir, la longueur en bouche doit être évaluée . Le goût intense du thé doit persister sur le palais tout en restant agréable. Cette caractéristique qui est intimement liée à la consistance du corps du thé est particulièrement marquée pour les grands crus cultivés en altitude.

Les critères principaux de la dégustation du thé

<i>Intensité</i>	Doux, équilibré, corsé, c'est l'évaluation de l'intensité gustative et aromatique ressentie lors de la dégustation.
<i>Arômes</i>	C'est l'ensemble des sensations analysées par le nez (et le pharynx) provenant des gaz qui s'échappent du thé infusé (fuité, iodé, floral, malté,...).
<i>Corps</i>	Il s'agit de l'épaisseur en bouche du thé . Ce critère tient compte de la viscosité et de la force du cru.
<i>Acidité</i>	Elle se caractérise par une légère sensation de piquant comme celle d'un citron et s'oppose à une saveur amère et aigre.
<i>Amertume</i>	Elle rappelle la saveur caractéristique de la peau du pamplemousse ou du chocolat noir . L'astringence est principalement liée à la présence de tanins dans les théés noirs. ... Ressentie dans l'arrière-bouche.
<i>Finale</i>	C'est la longueur en bouche ou rémanence des arômes sur le palais après avoir avalé le thé.