

### Découvrez la dégustation du Café Espresso

Pur Café vous invite à découvrir la dégustation du café espresso avec 4 grands crus spécialement torréfiés et moulus pour une utilisation en machine espresso ou en cafetière italienne (cafetière Moka). Leurs caractères bien distincts vous permettra d'identifier facilement toutes les facettes gustatives et aromatique du café.

#### Café bio équitable Pérou Cocola – Moulu Espresso



<i>Puissance</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes de fruits rouges
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Très bonne longueur en bouche

#### Équilibré, Parfumé, Acidulé

Cultivé à haute altitude au Sud-Est du pays, cet arabica du Pérou révèle une exceptionnelle finesse et une longueur en bouche exceptionnelle. La coopérative Cocola implantée dans la vallée des Incas s'est spécialisée dans les crus de haute qualité et nous offre, ici, un aperçu de son talent. Café au corps puissant mais tout en nuances, c'est le cru idéal pour préparer un espresso de très grande classe. Accompagne idéalement les desserts.

#### Café bio Mexique Altura – Chiapas – Moulu Espresso



<i>Puissance</i>	Corsé
<i>Arômes</i>	Notes de fruits jaunes et de cacao
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume légère
<i>Finale</i>	Bonne persistance en bouche

#### Corsé, Puissant, Acidulé

Ce pur arabica est cultivé dans la région du Chiapas à la frontière Sud-Ouest, près du Guatemala, sur la côte pacifique. Toutes les conditions sont réunies pour produire un grand café : 1500 à 1800m d'altitude, des sols riches en sels minéraux et des températures constantes aux environs de 20°C. Il est caractérisé par sa saveur typique et son tempérament affirmé qui en font un véritable café de caractère.

#### Café bio Mélange Italien – Moulu Filtre et Espresso



<i>Puissance</i>	Corsé
<i>Arômes</i>	Notes de chocolat et de caramel
<i>Corps</i>	Très riche
<i>Acidité</i>	Aucune acidité
<i>Amertume</i>	Amertume marquée
<i>Finale</i>	Bonne persistance en bouche

#### Corsé, Puissant, Onctueux

Assemblage de purs arabicas d'Amérique centrale et d'une pointe de robusta d'Inde, ce café a été torréfié à l'italienne (torréfaction plus poussée) pour un résultat onctueux et corsé. Tonique, caféiné, aux arômes puissants et caramélisés, c'est le fameux café Italien dans toute sa splendeur. Grâce à sa mouture fine, il supporte tous types de cafetières avec une prédisposition pour les préparations moka et espresso et bien sûr ristretto.

#### Café bio Amérique du Sud – Moulu Espresso



<i>Puissance</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes fruitées et caramélisées
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Très bonne longueur en bouche

#### Équilibré, Suave, Légèrement Acidulé

Assemblage de purs arabicas d'Amérique du sud (Pérou, Bolivie) ce café cumule les qualités des pures origines à partir desquelles il a été élaboré : Suave, fruité avec des arômes puissants. Une torréfaction légèrement plus poussée et une mouture plus fine assurent une compatibilité parfaite avec toutes les machines espresso. A vous les délicieux espresso ou lungo ! A déguster au petit-déjeuner ou le midi après le repas.

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

## Conserver vos cafés moulus après ouverture

Pour faire un bon café, il faut non seulement un cru de qualité, mais il faut également savoir le conserver.

Nos sachets fraîcheur à valve permettent une parfaite conservation du café moulu pendant plus de 18 mois. Par contre, une fois le paquet ouvert, quelques précautions s'imposent :

Mettez la mouture (ou votre paquet ouvert) dans un contenant hermétique (sachet refermable à zip ou boîte métal) et placez-le en haut de votre réfrigérateur.

En préservant ainsi la mouture du contact avec l'air, la lumière et la chaleur, les essences aromatiques contenues dans le café se dégradent beaucoup moins vite et vous pourrez profiter de votre café pendant 2 à 3 semaines après ouverture.

## Ne pas négliger l'eau que vous utilisez

La qualité de l'eau joue un rôle primordial dans la réussite de votre café. Pour éviter de détériorer le goût du café 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 cafés expresso en respectant nos conseils de Pro

Il existe de nombreuses machines expresso plus ou moins perfectionnées mais le principe reste le même. On extrait les essences aromatiques du café en soumettant la mouture à de l'eau chaude (82 à 92° maxi) sous pression (10 bars constants mini).

C'est la meilleure manière d'obtenir un maximum de corps et des arômes très puissants tout en ayant le léger inconvénient d'accentuer légèrement l'acidité de certains crus. (le café du Kenya est par exemple difficile à déguster en expresso).

Pensez à détartrer votre machine expresso idéalement 1 fois par mois et au minimum 1 fois par trimestre.

Étape 1	Remplissez le réservoir d'eau fraîche et <b>faites chauffer votre machine expresso</b> pendant au moins 15 minutes.
Étape 2	<b>Faites une première extraction "à vide"</b> (remplissez une première tasse sans mettre de café) pour que tous les éléments de la machine qui seront en contact avec l'eau soient à bonne température (y compris la tasse).
Étape 3	<b>Remplissez le percolateur avec la mouture</b> à raison de 7g par expresso (1 mesurette expresso) et <b>tassez bien à l'aide d'un tamper</b> (si vous en possédez un) avant de remettre le percolateur en place.
Étape 4	<b>Démarrez l'extraction.</b> Suivant les machines, il faut entre 15 et 25 secondes pour remplir les $\frac{3}{4}$ de la tasse (6cl). Jouer sur le tassage de la mouture pour rester dans cette fourchette. Un expresso qui coule trop vite sera aqueux, manquera de corps et d'arômes tandis qu'un expresso extrait trop lentement développera une amertume prononcée voir un goût de brûlé.
Étape 5	<b>Dégustez votre expresso dès l'extraction terminée</b> , le café ne supporte pas d'être réchauffé.

## Avant de commencer votre dégustation

Pour organiser votre séance de dégustation, il faut :

- **Un ou plusieurs Grand(s) Cru(s) de café préparé selon nos recommandations.**
- **Une tasse en porcelaine par café** (le verre ou le métal n'ont pas les propriétés adéquates pour la dégustation).
- **Une cuillère à café.**
- **Un moment de calme et de tranquillité.**

## La dégustation du café en 6 étapes

**Un cru de café 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.

<i>Étape 1</i>	Laissez le café refroidir 1 à 2 minutes puis brisez la surface du liquide en remuant de haut en bas lentement avec la cuillère à café. <b>Humez alors rapidement la vapeur qui monte de la tasse</b> et soyez à l'affût des effluves. <b>Il s'agit de l'arôme direct (par le nez)</b> . Agitez un peu la tasse pour libérer encore les molécules volatiles. Les arômes sont-ils sucrés ? Fruités ? Floraux ? Épicés ?
<i>Étape 2</i>	Remplissez ensuite votre cuillère de café et <b>étudiez la couleur et la robe (transparence) du liquide</b> . Elle doit être claire et homogène sur les bords de la cuillère (similaire à du caramel).
<i>Étape 3</i>	Il est maintenant temps de goûter. Vous devez <b>faire rouler le café en bouche</b> pour qu'il atteigne toutes les parties de votre langue pour <b>mesurer le sucré, le salé mais surtout l'acidité et l'amertume</b> . L'équilibre entre ces deux saveurs fondamentales est un des maîtres mots pour juger de la finesse d'un cru et plus particulièrement de la qualité de sa torréfaction.
<i>Étape 4</i>	Le café en bouche, <b>aspirez un peu d'air et expirez par le nez</b> . C'est cette analyse de <b>l'arôme par voie rétro nasale (par le pharynx)</b> 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 chocolatés ? Caramélisés ? Boucanés ?
<i>Étape 5</i>	Vous devez aussi essayer de <b>ressentir la matière (densité et viscosité) du café</b> qui vous donnera la dernière indication nécessaire <b>pour définir le corps</b> . Ce dernier élément est en quelque sorte la synthèse de toutes les sensations physiques du cru.
<i>Étape 6</i>	Pour finir, <b>la longueur en bouche doit être évaluée</b> . Le goût intense du café doit persister sur le palais tout en restant agréable. Cette caractéristique qui est intimement liée à la consistance du corps du café est particulièrement marquée pour les grands crus cultivés en altitude.

## Les critères principaux de la dégustation du café

<i>Puissance</i>	Doux, équilibré, corsé, c'est l'évaluation de <b>l'intensité gustative et aromatique</b> ressentie lors de la dégustation.
<i>Arômes</i>	C'est <b>l'ensemble des sensations analysées par le nez</b> (et le pharynx) provenant des gaz qui s'échappent du café infusé (caramélisé, fruité, chocolaté, floral,...).
<i>Corps</i>	Il s'agit de <b>l'épaisseur en bouche du café</b> . Ce critère tient compte de la viscosité et de la force du cru.
<i>Acidité</i>	Elle se caractérise par <b>une légère sensation de piquant comme celle d'un citron</b> et s'oppose à une saveur amère et aigre. Elle constitue un atout très important dans l'équilibre d'un mélange.
<i>Amertume</i>	Désirée jusqu'à un certain point, surtout présente chez les robustas. Elle rappelle la <b>saveur caractéristique de la peau du pamplemousse ou du chocolat noir</b> . Elle est souvent proportionnelle à la durée et la température de la torréfaction... Ressentie dans l'arrière-bouche.
<i>Finale</i>	C'est <b>la longueur en bouche ou rémanence des arômes</b> sur le palais après avoir avalé le café.