

La première étape de votre initiation à la dégustation

Pur Café vous invite à découvrir la dégustation avec 4 « grands classiques » du café aux caractères bien distincts. Grâce à cette première étape d'initiation, vous pouvez former votre palais à l'analyse des goûts, textures et arômes qui peuvent être présents dans les grands crus de café et ainsi plus facilement les différencier.

Café bio équitable Colombie Excelso – Kachalu – Moulu Filtre



<i>Puissance</i>	Doux
<i>Arômes</i>	Notes de fruits secs et de noix
<i>Corps</i>	Léger
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Bonne persistance en bouche

Équilibré, Léger, Très aromatique

Ce café gourmet provient du village Oiba dans la région de Santander en Colombie. Il est cultivé à une altitude comprise entre 1100 et 1900 mètres, à l'ombre naturelle des forêts, par la communauté indienne Kachalu. Les 115 familles vouant un véritable culte au café s'occupent non seulement de la culture mais aussi de la préparation et du séchage afin de garantir une des meilleure qualité de grains de Colombie. Suave, tout en saveurs délicates.

Café bio équitable Ethiopie Moka Sidamo – Kolla – Moulu Filtre



<i>Puissance</i>	Doux
<i>Arômes</i>	Notes fruitées et florales intenses
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Excellente longueur en bouche

Doux, Parfumé, Légèrement acidulé

Café d'exception, le Moka Sidamo de jardin est apprécié comme un cru parmi les meilleurs du monde. Il fait d'ailleurs partie du trio des cafés rois d'Éthiopie, berceau originel de l'arabica. Ce Sidamo Grade2 bénéficie de toutes les attentions. Il est cultivé au sud du pays à une altitude de 1980m dans des parcelles à faible densité et dans le cadre de l'action équitable Kolla PLC. Puissant et équilibré, il possède des arômes complexes et intenses.

Café bio Mexique Altura – Chiapas – Moulu Filtre



<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 équitable Brésil Sul de Minas – Moulu Filtre



<i>Puissance</i>	Doux
<i>Arômes</i>	Notes de noisettes fraîches
<i>Corps</i>	Neutre
<i>Acidité</i>	Peu acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume légère
<i>Finale</i>	Faible persistance en bouche

Doux, Onctueux, Suave

Ce Pur Arabica provient de la région de Minas Gerais située en légère altitude, C'est une des meilleures variétés du Brésil issue des plants Bourbon aux fêtes rondes. Doux et suave, il peut être bu en fin de repas et tout au long de la journée. Et particularité intéressante, sa faible acidité et son corps neutre vous permettent de le mélanger facilement avec d'autres crus d'Amérique centrale pour créer vos propres assemblages (1/2 Brésil, 1/2 Guatemala).

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 en respectant nos conseils de Pro

• **Cafetières filtre classique** (Système Melitta du nom de son inventrice, l'allemande Melitta Benz). Manuelles ou électriques le principe reste le même :

Étape 1	Humidifiez le filtre (papier, ou permanent en inox) avec de l'eau froide.
Étape 2	Remplissez le filtre avec la mouture à raison de 7g par petite tasse (1 mesurette) ou 20g pour 2 grandes tasses (3 mesurettes).
Étape 3	Aspergez légèrement la mouture avec de l'eau froide et tassez avec le dos d'une cuillère à soupe.
Étape 4	Démarrez votre cafetière. Ne jamais verser de l'eau bouillante sur la mouture car elle favoriserait l'évaporation rapide des essences aromatiques. Dans le cas d'une cafetière filtre manuelle, portez l'eau à ébullition, laissez reposer la casserole 1 à 2 minutes puis versez l'eau au fur et à mesure pour que la mouture infuse lentement.
Étape 5	Dégustez dès l'infusion terminée, le café ne supporte pas d'être réchauffé.

• **Cafetières à piston**. (Système Melior repris aujourd'hui par Bodum). Méthode très appréciée des dégustateurs, elle permet une infusion du café à la manière de celle du thé et ainsi d'extraire admirablement les arômes.

Étape 1	Ébouillantez votre cafetière en versant un peu d'eau bouillante que vous ferez tourner dans le récipient en verre avant de la jeter.
Étape 2	Remplissez le fond de la cafetière avec la mouture à raison de 7g par petite tasse (1 mesurette) ou 20g pour 2 grandes tasses (3 mesurettes).
Étape 3	Aspergez légèrement la mouture d'eau froide.
Étape 4	Portez l'eau à ébullition, laissez reposer la casserole 1 à 2 minutes puis versez l'eau sur la mouture dans le récipient en verre. Après avoir mélangé brièvement avec une cuillère en plastique ou en verre (le métal n'est pas recommandé car il pourrait fragiliser le verre en cas de chocs), placez le couvercle à piston sur le pot et laissez infuser entre 2 et 4 minutes suivant la force désirée. Abaissez ensuite doucement le piston pour que la plaque filtrante piège le marc au fond du pot.
Étape 5	Dégustez dès l'infusion terminée, 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. 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 ? Épicés ?
<i>Étape 2</i>	Remplissez ensuite votre cuillère de café et étudiez la couleur et la robe (transparence) du liquide . 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 faire rouler le café 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 . 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, 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 chocolatés ? Caramélisés ? Boucanés ?
<i>Étape 5</i>	Vous devez aussi essayer de ressentir la matière (densité et viscosité) du café 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.
<i>Étape 6</i>	Pour finir, la longueur en bouche doit être évaluée . 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 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 café infusé (caramélisé, fruité, chocolaté, floral,...).
<i>Corps</i>	Il s'agit de l'épaisseur en bouche du café . 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. 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 saveur caractéristique de la peau du pamplemousse ou du chocolat noir . Elle est souvent proportionnelle à la durée et la température de la torréfaction... 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 café.