

La seconde étape de votre initiation à la dégustation

Pur Café vous invite désormais à **découvrir de nouvelles sensations avec 4 crus de café à connaître absolument**. Légèrement caramélisé, délicatement fruité ou incroyablement sauvage, grâce à cette seconde étape, vous pouvez déguster des crus plus complexes à appréhender pour explorer toutes les facettes du café !

Café bio équitable Honduras – Lempira – Moulu Filtre



<i>Puissance</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes fruités et miellées
<i>Corps</i>	Riche
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Bonne persistance en bouche

Équilibré, Suave, Légèrement acidulé

Nouvel acteur du Café Gourmet, le Honduras nous offre ici un arabica haut de gamme cultivé dans la région de Lempira entre 1500 et 2000m d'altitude. Moins acidulé que les autres crus d'Amérique Centrale, sa saveur est un subtil équilibre entre la douceur sucrée et le croquant du fruit. Son corps puissant et son bouquet aromatique complexe en font un café d'une grande originalité gustative.

Café bio Guatemala – Altitude – Moulu Filtre



<i>Puissance</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes chocolatées et fumées
<i>Corps</i>	Très riche
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Excellente longueur en bouche

Équilibré, Fin, Légèrement acidulé

Poussant sur des terres volcaniques au-dessus de 1700m d'altitude de part et d'autre de la Cordillère des Andes, ce pur arabica du Guatemala est particulièrement apprécié des connaisseurs. Issu de plants de Maragogypes, il est caractérisé par sa finesse et son exceptionnelle longueur en bouche. Par ailleurs, il accepte d'être mélangé à égale mesure avec le Sul de Minas du Brésil pour donner naissance à un café à la fois savoureux et profond.

Café bio Éthiopie Moka Djimmah – Moulu Filtre



<i>Puissance</i>	Corsé
<i>Arômes</i>	Notes fruitées et épicées
<i>Corps</i>	Très riche
<i>Acidité</i>	Très faiblement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Bonne persistance en bouche

Corsé, Velouté, Parfum sauvage

Cultivé sur les versants Ouest des hauts plateaux Ethiopiens entre 1500 et 2000m d'altitude, le Moka Djimmah est l'arabica dont l'esprit est le plus proche du café sauvage. Café de jardin, les cerises y sont cueillies à la main et traitées par la méthode sèche révélant un caractère exotique surprenant. Nature et savoureux, c'est un café d'une belle complexité qui fera de vous un(e) véritable initié(e).

Café bio équitable Pérou Cocola – Moulu Filtre



<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 café de très grande classe. Accompagne idéalement les desserts.

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 avec de l'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.