

La première étape de votre initiation à la dégustation

Pur thé vous invite à découvrir la dégustation avec 4 Grands Crus aux appellations prestigieuses et aux qualités exceptionnelles. Sélectionnés pour leur facilité d'approche aux non-initiés, ces crus ont l'intéressante particularité d'être dénués d'amertume. Ils se révèlent ainsi parfaits pour vous aider à former votre palais à la dégustation du thé.

Thé Blanc bio - Bai Mu Dan - Chine



<i>Intensité</i>	Doux
<i>Arômes</i>	Notes fruités
<i>Corps</i>	Léger
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Très bonne persistance en bouche

Fin, Délicat, Fruité

Cultivé dans la région du Fujian, le Bai Mu Dan (Pivoine blanche) est un thé blanc aux reflets argentés composé exclusivement de bourgeons duveteux et de premières feuilles à peine ouvertes. Récolté au printemps puis séché sans autre transformation, sa saveur est douce et rafraichissante. La liqueur limpide, faible en tanin et donc dépourvue d'astringence en fait un cru d'une grande richesse particulièrement simple d'accès.

Thé Noir bio équitable – Darjeeling de printemps First Flush FTGFBOP1 - Inde



<i>Intensité</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes fruités 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

Prestigieux, Subtil, Affirmé

Issu des premières fines cueillettes du jardin de Makaibari en mai, ce fabuleux thé noir aux feuilles tendres et aux bourgeons dorés est un excellent représentant des meilleures qualités de Darjeeling. Délicat et avec peu de corps, il n'en est pas moins bien équilibré en bouche et d'un caractère affirmé. L'infusion est plutôt claire et légèrement fruitée avec peu d'astringence, il est plus facile d'accès que les 2nd flush, plus intenses et moins lisse.

Thé Noir bio équitable - Antique Yunnan d'or Pekoe - Chine



<i>Intensité</i>	Équilibré
<i>Arômes</i>	Notes maltées et boisées
<i>Corps</i>	Très riche
<i>Acidité</i>	Très peu acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Excellente longueur en bouche

Prestigieux, Délicat, Moelleux

Ce cru est issu d'une cueillette délicate sur les théiers anciens du Yunnan, berceau du thé en Chine. Cueilli au mois de septembre, il est composé de petites feuilles régulières et de nombreux bourgeons dorés. Grand cru très apprécié des amateurs, son infusion est onctueuse avec un goût malté, sans amertume, rond et très long en bouche. Ses notes boisées et légèrement poivrées sont uniques et facilement reconnaissables.

Thé Vert bio - Sencha Zhejiang - Chine



<i>Intensité</i>	Doux
<i>Arômes</i>	Notes végétales et iodées
<i>Corps</i>	Léger
<i>Acidité</i>	Légèrement acidulé
<i>Amertume</i>	Amertume peu marquée
<i>Finale</i>	Très bonne persistance en bouche

Authentique, Végétal, Acidulé

Issu d'une récolte fine de printemps sur les théiers de la région de Zhejiang reconnue pour ses thés verts de méthode japonaise, ce Sencha est composé de feuilles entières et de longues aiguilles vert-émeraude. Grand classique très consommé en Chine et au Japon, c'est le thé "végétal" par excellence avec son parfum légèrement iodé. La tasse est d'un vert vif, et la liqueur, douce, fraîche, moelleuse, finement acidulée.

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 thés 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 thés 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.