

Le thé, un compagnon de tous les instants, porteur de toute une civilisation.

Source d'inspiration poétique, il marque la confirmation de puissants liens sociaux,

Saveurs du lundi

Le thé du mois

Le thé semi-fermenté ou oolong appelé également thé bleu vert a subi une oxydation qui a été interrompue en cours d'exécution. Chaque région pratique sa propre méthode et utilise un degré de fermentation plus ou moins élevé, ce qui définit son goût.

Ce dernier varie également en fonction de la localisation de la plantation, du type de feuilles récoltées, de la période de la cueillette, des variations du taux d'oxydation, de la durée de la torréfaction, du pliage de la feuille.

Les feuilles sont récoltées à un stade précis de maturation, ni trop jeunes, ni trop mûres, elle renferment moins de tanins et de théine que les jeunes pousses.

Le Flétrissage a lieu en salle ou au soleil, les feuilles sont sans cesse ratissées et remuées. pendant 1 à 4 heures puis on laisse les feuilles dans une pièce fraîche et humide, ceci deux fois de suite ce qui permet de les attendrir.

C'est au cours de la sudation que se produit l'oxydation : cette opération délicate va parfaire l'aromatique du thé.

Les feuilles sont placées dans une atmosphère chaude et humide pour les faire «suer». Un brassage manuel, léger et constant casse la structure moléculaire de la feuille afin de libérer l'enzyme responsable de l'oxydation. Le thé va s'oxyder doucement de l'extérieur vers l'intérieur et va libérer des saveurs incomparables. Cette opération est contrôlée par le planteur au nez et au toucher afin d'obtenir le bouquet aromatique idéal.

la difficulté réside dans l'arrêt de la fermentation au meilleur moment, par torréfaction. Les feuilles sont chauffées brutalement dans des fours ou au wok à une température de 200°C de 30 secondes à 5 minutes afin de détruire l'enzyme responsable de la fermentation.. Les feuilles sont devenues malléables et flexibles prêtes pour le roulage .

Les feuilles de thé sont simplement froissées, ou torsadées ou roulées en perle, ce qui permet aux huiles essentielles d'accéder à la surface de la feuille et de délivrer ses arômes fins et délicats ou plus soutenus et boisés...

Le séchage s'effectue à une température de 100°C de 20 minutes à plusieurs heures dans des paniers en bambou chauffés au charbon ou dans des cuves métalliques avec une résistance électrique.

On trouvera donc à la tasse des notes végétales ou des notes grillées.

L'emballage permet d'expédier le thé jusque dans nos théières pour éveiller tous nos sens.

Très belle dégustation et découverte

SAVEURS ET HARMONIE



Notes de dégustation