

## YUNNAN

LE YUNNAN est depuis 60 ans l'un des deux plus gros producteurs de thé noir chinois.

Cette province abrite la forêt où ont vu le jour les premiers théiers aux portes du Laos et de la Birmanie.

Récolté de mars à novembre, la meilleure récolte a lieu au printemps.

Le Yunnan a commencé à produire du thé noir en 1940, sous l'impulsion du gouvernement qui souhaitait développer une production de thé noir destiné à l'exportation.

La région offre des conditions géologiques et climatiques idéales pour la culture du thé : une terre rouge extrêmement fertile, un climat brumeux et humide et des températures diurnes constantes toute l'année (de 15 à 23°C).

Kunming, capitale de la province située à 2000 mètres d'altitude est surnommée la «Cité des quatre printemps».

La culture du thé occupe le sud et le sud ouest de la province.

## SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colombe Toulouse  
Tel : 05 61 99 32 98  
<http://www.saveursharmonie.com/>

# Saveurs du lundi

## Le thé du mois

**Le thé noir** est un thé entièrement oxydé.

Le **Flétrissage** est un procédé très odorant, c'est à l'œil et à l'odorat qu'il sera contrôlé, il permet de déshydrater les feuilles de thé, elles perdent ainsi jusqu'à 60% de leur eau et gagnent en souplesse et en élasticité. Le **roulage** permet de rompre les cellules afin de libérer les enzymes qu'elles renferment et faciliter les réactions enzymatiques de l'oxydation. Un roulage doux donnera une liqueur légère et peu astringente, un roulage plus tonique donnera une boisson plus corsée.

A la fin de ce processus qui se fait généralement à la main pour les grands jardins, les feuilles de thé sont gluantes et agglomérées entre elles, on les place dans une machine ressemblant à un peigne pour les séparer : c'est le **Criblage**.

La qualité du thé dépend de l'**oxydation**. A l'inverse du flétrissage, on maintient les feuilles étalées en minces couches sur des claies à une certaine hygrométrie (95% d'humidité dans l'air) pour favoriser l'oxydation. En fonction de l'odeur souhaitée et de la couleur du thé, on arrête le processus par **Torréfaction**. Les feuilles de thé sont exposées à une température de 90°C pendant 20 minutes..

Le thé est ensuite **trié** et **emballé**..

Très belle dégustation

Le thé de Yunnan stimule sans énerver, facile à consommer, il se décline dans un grand nombre de grades, très parfumés et développe peu d'amertume. Puissant et riche en arôme, il donne une impression de plénitude et de rondeur.

## Notes de dégustation

### BOURGEONS DE YUNNAN

Récoltés au début printemps, les bourgeons font l'objet d'une production à part, par petit lots entièrement manufacturés à la main.

Constituée exclusivement de bourgeons duveteux c'est la belle cueillette de cette famille qui donne une infusion passionnante à découvrir.

Feuille sèche :

Longs bourgeons dorés aux notes animales et miellées.

Infusion :

Brun très sombre aux notes sous-bois et animales tirant sur l'étable et l'osier mouillé voire le cuir.

Liqueur :

De couleur presque noire, de texture évoquant le velours, avec une fine astringence, voire une pointe d'amertume.

On retrouve des notes d'osier, de champignon, truffe, tabac, café moulu, cire d'abeille...

Une richesse d'arômes fabuleuse qui éveille nos sens et stimule les papilles.