

## Ceylan

C'est en 1841 que quelques 200 plants de théiers en provenance du Bengale furent acclimatés à Nuwara Eliya. L'île comptait nombre de caféiers mais les dégâts causés par un parasite incitèrent les Anglais à convertir les plantations de café en thé.

Véritable nectar qui a connu quelques bouleversements à l'indépendance mais aujourd'hui, on retrouve la qualité d'antan et le savoir faire.

Le Sri-Lanka surnommé «l'île du thé» est l'un des principaux producteurs mondiaux de thé noir.

210 000 hectares cultivés avec un rendement de 308 000 tonnes par an.

Marqué par une double mousson, le Sri-Lanka nous offre des thés très contrastés d'une région à l'autre.

Les six régions principales sont Galle, Ratnapura, Kandy, Nuwara Eliya, Dimbula et Uva.

On les distingue par leur altitude.

Au dessous de 600m : low-grown

De 600m à 1200m : mid-grown

Au dessus de 1200m : high-grown

Le pays exporte 95% de son thé, les habitants de l'île consomment du thé quotidiennement mais il existe peu de coutumes qui lui sont rattachées.

Il est assez rare de croiser des marchands de thé et personne ne consomme du thé dans la rue.

# Saveurs du lundi

## Le thé du mois

*Thé fermenté entièrement oxydé : voir saveurs du lundi précédente*

*Les thés les plus réputés de l'île proviennent de Nuwara Eliya, Dimbula et Uva.*

*Les meilleurs crus de Nuwara Eliya, appelés «champagne du thé», la région la plus haute, sont récoltés de février à avril.*

### High Grown :

*Récolté de juin à septembre pour les UVA*

*Récolté de janvier à mars pour les DIMBULA*

*La feuille sèche est très roulée, de couleur brun rouge, ne présente pas de bourgeon, est à la fois boisée et épicée.*

*L'infusion, de couleur marron, offre des notes fruitées et miellées en plus de la note boisée qui prend de l'épaisseur.*

*La liqueur de couleur bronze donne peu d'astringence et une légère amertume.*

*Les arômes sont fidèles à celle décrite ci-dessus, l'astringence à tendance à accentuer les saveurs épicées.*

### Low Grown :

*Récolté de mai à novembre*

*La feuille sèche est de couleur sombre, longue et bien roulée, offre des bourgeons entre l'or et l'argent, offre un bouquet fruité, animal et miellé.*

*L'infusion de couleur chocolat est caractérisée par des notes de pomme au miel épicé.*

*La liqueur de couleur acajou, a une belle intensité, on retrouve une texture un peu huileuse avec une légère astringence qui renforce le côté épicé, complétés par des notes de fruits cuits.*

*Assez court en bouche mais une belle palette aromatique en fait le régal de nos matins..*

## SAVEURS ET HARMONIE



## Notes de dégustation