

Septième pays du monde par sa superficie (3,29 millions de km²) et deuxième par sa population (plus de 1 milliard d'habitants), l'Inde est divisée en 28 états et 7 territoires de l'union.

Le 26 Janvier est le jour de la fête nationale (proclamation de la République).

Le climat de l'Inde est principalement régi par la mousson. On distingue trois grandes périodes : une saison chaude, une saison humide et une saison fraîche.

Ce climat permet trois récoltes principales et deux récoltes intermédiaires.

1re récolte : récoltée à la mi-mars, juste après les pluies du printemps offre un arôme à la fraîcheur délicate. La liqueur est d'un jaune tirant sur le vert.

Récolte intermédiaire : récolte entre les récoltes de printemps et d'été, effectuée de mi-avril à mi-mai les notes vertes et fleuries disparaissent pour donner un peu plus de tenue et une légère astringence.

2e récolte : récoltée de la mi-mai à début juillet; sa couleur est plus ambrée, très aromatique elle nous offre un bouquet de fruits inégalable et il y a davantage d'amertume au goût.

Récolte intermédiaire de la mousson : récoltées de septembre à octobre, cette récolte est peu intéressante et est souvent utilisée pour les blends, de belle couleur elle reste amère et peu fine en bouche.

Récolte automnale : récoltée en automne, après la saison des pluies; elle gagne en ampleur et présence sa saveur est plus tenue et ses notes épicées sont déployées.

SAVEURS ET HARMONIE



24, rue de la Colommette 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.

À 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. À 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



Soom Situé au Nord-Ouest de Darjeeling Town, à 1600m d'altitude, ce jardin est renommé pour la qualité exceptionnelle de ses thés de printemps. Feuilles régulières, goût léger d'amandes fraîches.



North Tukwar Thé de 1^o récolte (mi-mars à mi-mai), les théiers ayant été laissés au repos tout l'hiver, les jeunes pousses sont chargées en huiles essentielles, les feuilles vertes devenant fauves au fil des jours. L'infusion cuivrée a un bouquet floral.



Puttabong Un jardin prestigieux, créé par les Anglais en 1856, réputé pour ses cueillettes très riches en bourgeons. La récolte de printemps se déroule de fin février à fin avril. Sa saveur est douce et légère.



Sungma

Fin et charpenté, ce thé développe une infusion dorée, une tasse légèrement sucrée, avec un subtil soupçon de fleurs exotiques. Excellent thé pour les moments précieux.

Notes de dégustation