

LIVRE BLANC

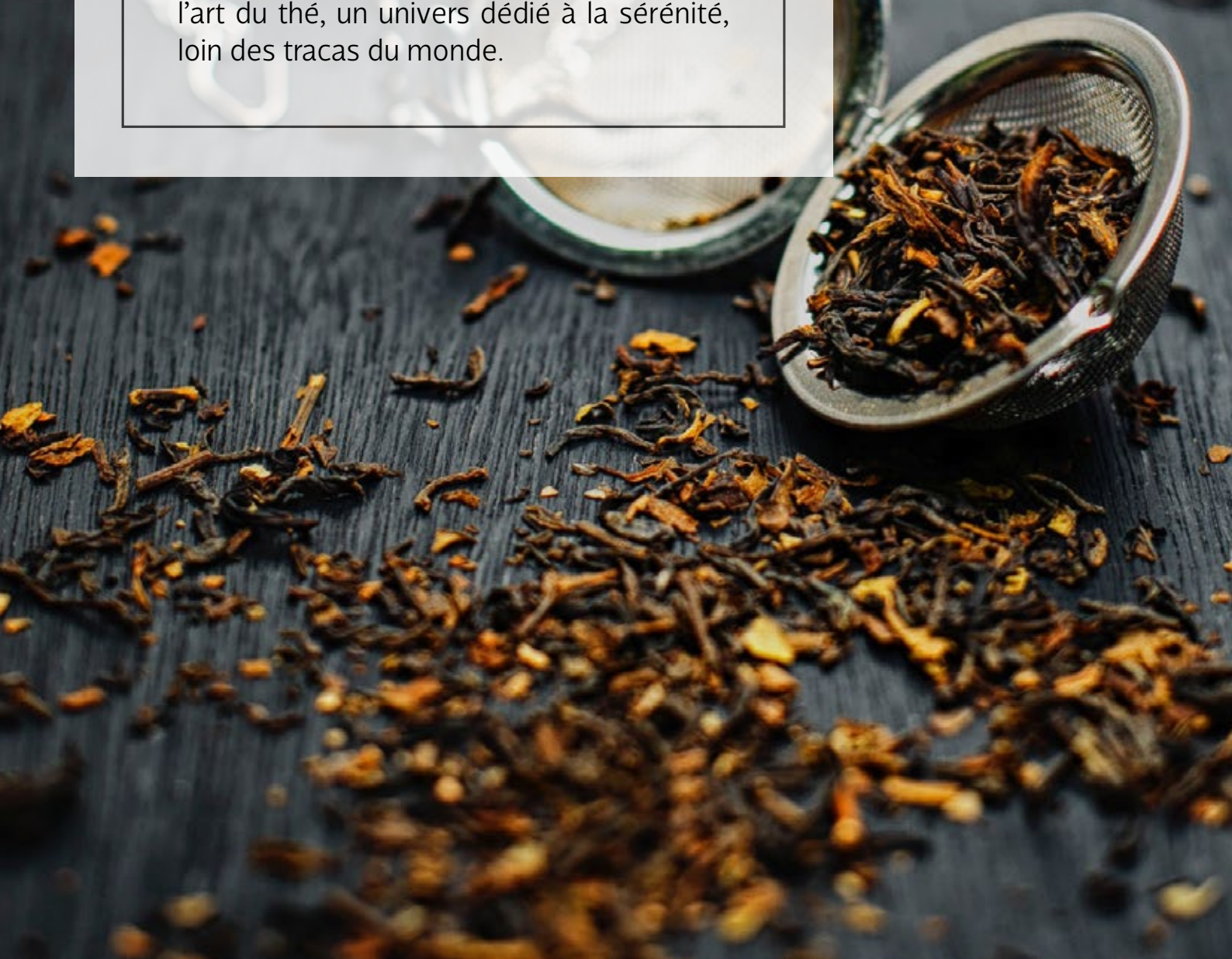
***L'ART DE
LA DÉGUSTATION
DU THÉ***



Cultivons l'inspiration

INTRODUCTION

Dans certains pays comme le Japon ou la Chine, la dégustation de thé est un cérémonial, érigé en art depuis des siècles. Les connaisseurs savent qu'un bon thé se déguste comme du vin. Les grands Maîtres de Thé, à l'instar des œnologues, préconisent de déguster cette boisson en respectant plusieurs étapes pour découvrir et pouvoir identifier toutes leurs saveurs et leurs arômes. Nous vous proposons dans ce contenu de découvrir les gestes à respecter pour bien préparer et déguster vos thés préférés. Le temps d'une tasse, entrez dans l'art du thé, un univers dédié à la sérénité, loin des tracas du monde.



1 - LA PRÉPARATION DU THÉ



Pour apprécier pleinement la qualité d'un thé, il est indispensable de respecter le dosage, le temps d'infusion et la température de l'eau.

Apprendre à doser son thé

Comment déterminer la quantité de feuilles à faire infuser en fonction de la taille de sa théière? Une évidence s'impose déjà: plus on met de feuilles, plus il y a de composés aromatiques et donc plus la dégustation va libérer de notes et de textures, vous comblant ainsi par sa richesse. Pour une expérience réussie, comptez 2 grammes de thé pour un volume d'eau compris entre 10 et 15 cl.

La température de l'eau

La chaleur est un facteur primordial dans l'infusion, car elle favorise le passage des composés responsables de l'arôme et de la saveur de la feuille de thé. Cependant, une température trop élevée peut exagérer certains facteurs et faire apparaître

une amertume et/ou une astringence insupportable, qui vont masquer les parfums de la liqueur (le thé infusé). Le contrôle de la température de l'eau permet justement de maîtriser l'équilibre des composants du thé. Il existe donc une température optimale pour chaque type de thé et il convient de la respecter pour en apprécier tout l'arôme.

Une durée parfaite d'infusion

Respecter la durée d'infusion est primordial pour que le thé exprime toutes ses qualités. Le temps d'infusion varie entre quelques secondes et une dizaine de minutes, et c'est la composition chimique de chaque thé qui va en déterminer la durée. Par exemple, un Oolong peut infuser longtemps et même plusieurs fois. À l'inverse, un thé vert japonais ne doit jamais être infusé plus de 2 minutes. En réalité, plus que les règles sur la durée de l'infusion, c'est le thé qu'il faut connaître.

L'ART DE LA DÉGUSTATION DU THÉ

Table d'infusion

La durée d'infusion varie entre 10 secondes et 8 minutes, la température de l'eau entre 60°C et 95°C.

	Température de l'eau	Durée d'infusion	Dose pour 30 cl
Thés verts			
Japon	50 à 75°C selon la finesse du thé	1 - 2 min	6 g
Chine et autres origines	75°C	2 - 4 min	6 g
Thés noirs			
Inde - Darjeeling de printemps	85°C	3'30 - 3'45 min	6 à 8 g
Inde - Darjeelings Grands Crus autres que le Printemps	85°C	3'45 - 4 min	6 à 8 g
Inde - Darjeelings autres récoltes	90°C	4 - 5 min	6 à 8 g
Inde - Assam	90°C	3 - 4 min	6 g
Chine	90°C	4 - 5 min	6 g
Sri Lanka et autres origines	90°C	3 - 5 min	6 g
Thés Oolong			
Thés Oolong	95°C	5 - 7 min	8 à 10 g
Préparation au Gong Fu Cha	95°C	Par passages de 20 sec - 1 min	Remplir au tiers la théière de feuilles
Thés blancs			
Chine	70°C à 75°C	5 - 10 min	6 g
Autres origines	70°C à 75°C	4 - 8 min	6 g
Thés parfumés			
Thés verts	75°C	2'30 - 3 min	6 g
Thés noirs	85°C	4 - 5 min	6 g
Thés Oolong	90°C	5 - 7 min	6 g
Rooibos	95°C	5 min	6 g

2 – LA DÉGUSTATION DU THÉ EN THÉORIE

Les sens en éveil

La dégustation de thé sollicite les sens. C'est pourquoi il est essentiel de laisser parler toutes ses sensations en s'efforçant de les identifier et les verbaliser. Ainsi, lorsque l'on déguste un thé, plusieurs microévénements se déroulent, chacun associé à un sens différent.

Voir

Il s'agit d'observer les couleurs et les particularités de la feuille sèche et celles obtenues après infusion de celle-ci: vert argenté, kaki, émeraude, vert-bleu, vert bouteille, roux, marron, cuivré, doré, brun, sombre, noir, brillant, mat, duveteux, régulier, hétérogène, etc.

Puis, sur la liqueur de votre thé: jaune pâle, jaune-vert, jaune citron ou mimosa, jaune paille, jaune d'or, saumon, cuivré, ambré, brique, brun, marron, acajou, caramel, ocre, dense, limpide, laiteux, brillant, terne, etc.

Toucher

Lorsqu'on déguste, le toucher participe au jugement de la qualité du thé. En effet, on juge la fraîcheur de la feuille sèche en la manipulant: elle doit être relativement souple.

Le toucher se fait par contact du thé avec les muqueuses et les dents; il permet d'évaluer la température et la texture de la liqueur. C'est à ce moment que l'on peut apprécier l'astringence, le corps et la souplesse du thé.



L'ART DE LA DÉGUSTATION DU THÉ

Sentir

Après avoir senti les feuilles sèches, puis mouillées, on hume le thé en inspirant. Cela vous renseigne sur le bouquet du thé. Ce type d'olfaction, appelée olfaction directe, n'apporte que peu d'informations sur ce que l'on va boire. En effet, lors d'une inspiration, seuls 10 % des molécules odorantes parviennent jusqu'aux cellules nerveuses de l'odorat. Ce pourcentage peut être amélioré par une inspiration plus vive et plus brève, que les spécialistes de la dégustation appellent «flairer».



Au moment de déglutir a lieu la rétro-olfaction, c'est-à-dire une expiration d'air par le nez, qui entraîne en même temps un appel d'air dans la bouche. Ce «courant d'air» balaie en totalité la zone sensible de l'odorat et l'on perçoit alors 100% des molécules odorantes. Pour se rendre compte de l'importance de cette étape, il suffit de se boucher le nez au moment d'avaler: vous ne percevrez alors que le goût, les sensations thermiques et tactiles en bouche. C'est en fait à travers l'odorat que l'on perçoit l'essentiel de ce que l'on «goûte» et que se révèle la complexité aromatique d'une boisson comme le thé.

3 – LA DÉGUSTATION DU THÉ EN PRATIQUE

L'entraînement à la dégustation de thé peut prendre des années, et s'améliore au fil du temps: même les grands maîtres de thé continuent sans cesse à apprendre et affiner leur palais. La clé du succès est de déguster des thés avec régularité. Ainsi, il vaut mieux déguster un thé par jour, plutôt que s'astreindre à une dégustation marathon de dizaines de thés une fois par mois. Votre initiation sera plus agréable et plus efficace si vous travaillez votre palais chaque jour.

1re étape: humer pour découvrir la palette aromatique

Bien que le premier contact direct soit la vue, qui nous permet de faire une première description des feuilles et de la liqueur, c'est véritablement l'odorat qui va nous permettre d'apprécier les premiers arômes et de ressentir le bouquet du thé. Il faut à cette étape mémoriser son parfum et ses arômes pour pouvoir ensuite les comparer au goût ressenti en bouche.

2e étape: tourner en bouche

Après avoir pris une petite gorgée de thé, il faut la faire «tourner en bouche» afin d'essayer de retrouver l'arôme que l'on a deviné lors de la première étape. Cette étape fait travailler à la fois le goût et l'odorat par «voie interne», deux sens intimement liés. Il est alors possible d'identifier plus clairement les arômes et



ainsi de déterminer la famille du thé, par exemple la famille des notes marines, végétales, ou bien encore épicées.

3e étape: chercher les caractéristiques du thé

Cette étape confirme l'impression ressentie lors de la seconde étape. Le goût permet d'identifier les 5 saveurs: sucré, salé, acide, amer et «umami» (signifiant «savoureux» en japonais, et qui désigne la sensation de moelleux très appréciée dans la cuisine asiatique).

En claquant la langue sur le palais, le thé s'oxygène et révèle sa rondeur. Cette étape permet de rechercher et de définir les caractéristiques gustatives d'un thé (amertume, douceur, etc.). Dans la tradition chinoise, l'équilibre d'un thé entre l'amertume en première note, et la douceur en fin de bouche est très recherché.



4e étape: ressentir le goût au fond de la gorge

Il faut se concentrer sur la sensation au niveau de l'arrière de la langue (la plus proche de la gorge) et dans le haut de la gorge. Cette étape indique si le thé «répond», c'est-à-dire s'il a un bouquet persistant.

Astuce

Pour déterminer si le thé est fugace ou non, vous pouvez faire le test de la «tasse vide». Pour cela, versez un peu de thé dans une première tasse, puis versez ce thé dans une seconde tasse. Sentez la première tasse vide. Si le parfum du thé y est persistant, cela signifie qu'il n'est pas fugace et que son goût persistera sur les papilles lors de la dégustation!



Une démarche d'initiation progressive

Pour découvrir l'univers du thé pas à pas et se former à la dégustation de thé, il est conseillé d'avancer progressivement, en commençant par la dégustation des thés les plus parfumés, et en poursuivant par des thés de plus en plus subtils. Ce cheminement vous permettra d'initier votre nez et votre palais afin d'apprécier la tenue en bouche, la texture et la puissance olfactive de chacun des thés.

Pour commencer en toute simplicité, nous vous conseillons de déguster des thés aromatisés qui, une fois infusés, exhalent un parfum similaire à celui de la feuille sèche avant infusion. Plus faciles d'accès, ils se prêtent donc parfaitement à une entrée dans l'univers du thé.



Pour aller plus loin, vous pouvez ensuite continuer avec les thés nature en procédant par couleur de thé :

Les thés noirs

Les thés rouges, appelés « thés noirs » en Occident à cause de leurs feuilles sèches marron foncé, seront idéaux pour poursuivre votre initiation au tea-tasting. Leur palette aromatique est très large et varie selon le pays, l'altitude et la saison de la récolte. De nature charpentée et relevée, les notes aromatiques des thés noirs sont très typées et facilement identifiables en bouche.

Les thés oolong

Également de nature aromatique puissante, les thés oolong constituent une famille de thé située entre les thés verts et les thés rouges. Leur typicité varie suivant la saison de récolte, mais aussi suivant le degré d'oxydation et/ou de torréfaction. Très doux et très aromatique, le thé oolong est idéal pour s'initier aux thés nature. Ceux cueillis au printemps libèrent des notes généralement plus végétales et ceux d'automne, des notes plus fleuries fruitées.



Les thés verts

Plus subtils encore, les thés verts sont appréciés pour leurs notes aromatiques naturelles. Les thés verts chinois dégagent généralement des notes naturelles plus ou moins torréfiées, tandis que les thés verts japonais offrent plutôt des notes naturelles iodées et végétales. Ils nécessitent donc un palais plus développé pour apprécier pleinement toutes leurs saveurs.



Les thés blancs

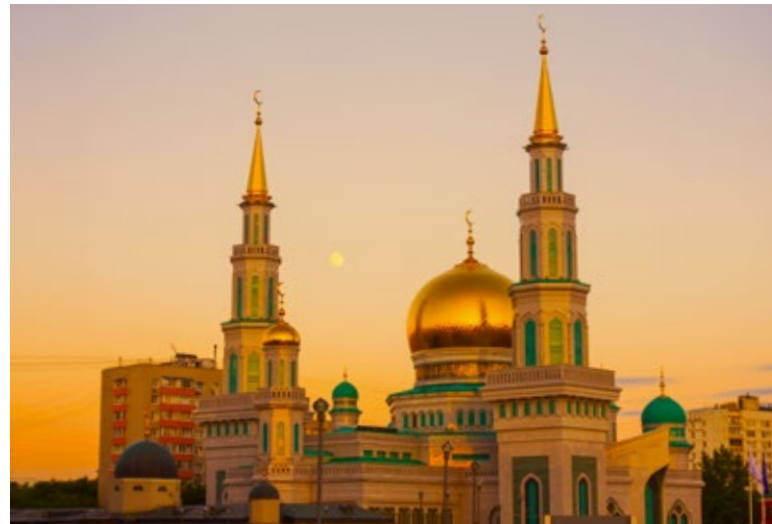
Enfin, pour terminer votre initiation au thé en toute subtilité, goûtez à la délicatesse du thé blanc. Le thé blanc est l'un des thés les moins travaillés et les plus délicats à obtenir. Les thés blancs nécessitent un grand soin de préparation pour en tirer toute la quintessence. Ils sont généralement légers en bouche avec un peu d'âpreté et une pointe d'amertume plus ou moins prononcée suivant la qualité et l'origine. Leurs notes aromatiques sont douces, et exhalent des arômes végétaux, parfois fleuris pour les grands crus. Ils se prêteront donc à merveille à la conclusion de votre initiation à l'univers du thé.

4 – L'ART DE LA DÉGUSTATION DU THÉ DANS LE MONDE

Pour finir notre ronde autour du thé, il est important de préciser que le thé ne se déguste pas de la même manière partout. Il existe ainsi plusieurs rituels de thé ou encore cérémonie du thé à travers le monde.

Chine

Le thé se prépare quotidiennement dans de petits bols individuels - des Zhong - dans lesquels les Chinois mettent un peu de thé vert puis versent de l'eau bouillante. Le bol est recouvert d'un couvercle qui permet de boire le thé sans avaler de feuilles. En parallèle, il existe un véritable art du thé, le Gong Fu Cha, qui pourrait se traduire par «prendre le temps du thé».



Japon

Le thé dispose d'une dimension culturelle très forte. Plus qu'un art de vivre, c'est un culte fondé sur l'admiration du «Beau» parmi les vulgarités de l'existence quotidienne. Cette philosophie se traduit par une cérémonie extrêmement codifiée, le «Cha No Yu», qui se déroule dans un lieu précis et dont chaque geste doit être soigneusement observé.

Russie

Le thé est indissociable du samovar. Source de chaleur autour de laquelle se réunit la famille, le samovar est une sorte de grande bouilloire qui permet de maintenir plusieurs litres d'eau à la bonne température pour préparer le thé. Boire un thé autour du samovar, c'est un instant de partage, au sein de la communauté, pendant lequel tout le monde s'arrête un moment pour jouir du foyer et de la présence de chacun.

L'ART DE LA DÉGUSTATION DU THÉ

Maroc

Il s'agit de la cérémonie du thé à la menthe. Le thé correspond à l'expression la plus raffinée de l'hospitalité. Trois infusions successives sont servies, de plus en plus sucrées, et après la dernière, il est poli pour l'invité de donner le signal du départ.

Dans le désert, les Touaregs disent que le premier est fort comme la vie, le second bon comme l'amour, le dernier doux comme la mort.



Angleterre

Enfin chez nos amis anglais, le thé est aujourd'hui un pilier de la société britannique. Ils en boivent tout au long de la journée en commençant par le Early Morning Tea, souvent pris encore au lit avec des biscuits secs, puis continuent avec le Breakfast Tea qui accompagne un petit-déjeuner copieux. Ils se servent ensuite une tasse sur le coup de 11 heures, ce qui leur permet de tenir jusqu'au classique Five o'clock Tea. Enfin, un dernier thé est souvent bu le soir, avant le coucher.



ENCORE UN MOT..

Vous l'aurez compris, au-delà du goût, la dégustation du thé sollicite tous les sens et a pour certaines populations une vraie valeur de rassemblement.

Pour aller plus loin dans l'art de la dégustation du thé, ne négligez pas le matériel et n'oubliez pas de partager ce moment entre amis ou en famille. Nos experts Schilliger se tiennent à votre disposition pour vous conseiller sur nos différents thés d'exception ainsi que sur nos théières et autres éléments de dégustation.

GARDEN CENTRE SCHILLIGER SA

Route Suisse 40
1196 Gland
022 354 44 44

Route du Bois
1753 Matran
026 407 33 00

Route de Base
1228 Plan-les-Ouates
022 794 77 47

info@schilliger.com – www.schilliger.com



Cultivons l'inspiration