

Le Monde Du Thé Vert Japonais



Le "thé vert" regroupe une très grande diversité de façons de cultiver et de traiter la même plante qui donne naissance à tous les thé qui existent de par le monde: *Camelia sinensis*. Noir ou vert, cuites à la vapeur ou torréfiées, les feuilles sont les mêmes bien que la variété (le cultivar) peut changer, comme le vin et ses cépages. Au Japon, presque toute la production de thé est du thé vert, et 90% de cette production consiste en du sencha.

En règle générale, le thé vert peut être décrit en employant 4 saveurs, dont le degré d'intensité dépendra du type de thé, du cultivar, mais aussi de la qualité et la température de l'eau. En effet, les composants principaux (minéraux, polyphénols, vitamines, acides aminés...) des feuilles de thé, qui sont à l'origine des saveurs, vont réagir et s'activer de différentes façons selon ces facteurs.

Ces quatre saveurs sont l'umami, l'amertume, la douceur et l'astringence. Tous nos thé présentés dans notre sélection sont décrits en employant ces quatre saveurs afin que vous puissiez les comparer plus aisément.

En passant, il n'existe pas de traduction en français du mot "umami", bien que certains l'appellent "le goût savoureux". L'umami laisse dans la bouche un goût doux et persistant qui réhausse les saveurs des autres aliments. Il est reconnu comme l'une des cinq saveurs de base. Il fait partie intégrante de la culture alimentaire japonaise, mais est également connu en Occident: la tomate et le parmesan sont par exemple connus pour être riches en umami.

Comme Un Bon Vin Les Goûts Du Thé Vert



Pâtisserie / Chocolaterie / Boutique de thé

UN PETIT GÂTEAU

Par KAYO AKIYAMA

www.unpetigateau.com

Pour le palais des connaisseurs,
une tasse de thé vert va évoquer tout un bouquet
d'arômes et de saveurs.

Pour les non-initiés, l'amertume et l'astringence
peuvent parfois être fortes.



Au Delà Du Yabukita Une Variété Incroyable



Tant De Choix...

Les Différents Types De Thé Vert Sencha, matcha, gyokuro... il est parfois difficile de comprendre et de se rappeler les différents noms que peut prendre le thé vert japonais.

Ce Dont Vous Avez Besoin... De L'eau et thé

L'eau a une très grande influence sur la qualité du thé. Pour obtenir un bon équilibre entre la saveur et l'amertume, utilisez une eau avec un pH entre 6 et 7 et assez douce (minéralisation de 180mg/l).

La qualité de l'eau du robinet varie grandement selon les régions. La filtrer est une bonne option pour éliminer le chlore et les autres produits qui influencent le goût.

Si les eaux minérales sont à éviter, les eaux de source en bouteille sont compatibles pour infuser au mieux votre thé, car en général beaucoup plus douces.

- Eau des Abatilles
- Cristaline



Comme pour le vin et sa gamme infinie de variétés de cépages, il y a des centaines de cultivars de thé au Japon. Certains se retrouvent dans tous le pays, d'autres ne peuvent être cultivés que dans certaines régions du fait d'exigences géographiques et climatiques.

Comme pour le vin, l'utilisation d'un certain cultivar va avoir une influence sur le type de thé qui peut être produit, ses saveurs et ses arômes. C'est une des choses importantes à savoir pour connaître les particularités d'un terroir.

Le cultivar le plus répandu est le Yabukita. 76% de la production du thé vert au Japon est faite à partir du Yabukita; ce chiffre monte jusqu'à 93% à Shizuoka. Le Yabukita est employé habituellement pour faire du sencha.



Ces noms reflètent la manière avec laquelle les feuilles ont été cultivées, récoltées et cuites.

Ce processus est plus ou moins complexe et délicat, et les saveurs et arômes se transforment selon. Cela influence également le degré de rareté du thé lui-même.