



WISTARIA
SALON DE THÉ

WISTARIA

SALON DE THÉ

Wistaria est une maison de thé permettant de découvrir les facettes multiples du monde du thé. Fondée à Taipei en 1981, Wistaria a aussi été, tout au long de l'histoire récente de Taiwan, un lieu de rencontre stimulant les échanges intellectuels et l'expérimentation créative, comme en témoignent ses contributions aux sphères culturelles et artistiques à Taiwan.

Wistaria a grandi avec le temps, soutenue de génération en génération, et devenant année après année une maison de thé aux valeurs reconnues.

Aujourd'hui renommée en Asie et dans le monde, l'essence de Wistaria est nourrie et enrichie par l'esprit du Taoïsme et de l'esthétisme asiatique. Nous cherchons à exprimer la profondeur dans l'ordinaire, l'authenticité dans l'humble simplicité. Nous sommes attachés aux principes de justesse, de tranquillité, de pureté et d'équilibre.

La variété des thés artisanaux, tous issus d'environnements respectueux de la nature, est le reflet des personnalités et des tempéraments si divers de nos amis proches, qui nourrissent et réconfortent nos esprits. Ces thés, aux caractères très divers, révèlent les sentiments uniques propres à chaque personne, ses perspectives très personnelles et ses contemplations du monde extérieur.

Chacun doit se sentir libre d'apprécier, selon le moment, le thé qu'il a choisi et de le préparer à sa façon. Apprécie seul, le thé

台北紫藤廬 巴黎丹木青丘

est propice à la méditation; partagé avec quelques amis, il donne naissance à de profonds dialogues.

Écoutez le doux gargouillement de l'eau qui bouillonne, sentez la chaleur apaisante de la théière et des tasses dans vos mains, inspirez une bouffée d'arôme. Vivez les sensations physiques uniques propres à chaque thé. Ressentez comment le thé élargit tous vos sens et toutes vos perceptions. Le thé nous mène à la tranquillité, la simplicité et à l'harmonie. À travers une tasse de thé, nous revenons à l'étreinte la plus libre et la plus désintéressée de la nature.

Des environnements propres et durables, une fabrication éthique, un savoir-faire précis, des variétés distinguées, et des prix équitables représentent les valeurs fondamentales de notre philosophie pour choisir les thés que je vous propose.

Ces thés, qui voyagent à travers les océans, proviennent principalement de mon pays natal Taiwan et de Chine. Tout au long de l'année, les thés racontent les transformations saisonnières et offrent des émotions extraordinaires. J'espère qu'ils vous apporteront des moments de joie et de surprise. Chaque thé n'a pas seulement un nom, mais aussi des histoires captivantes à raconter - partageons-les ici, maintenant.

Bienvenue à Wistaria.
Sophie

THÉ VERT

Les feuilles de thé les plus fraîches, les tendres nouveaux bourgeons, sont cueillis pour faire du thé vert.

Contrairement à la plupart des autres types de thé, les feuilles de thé ne sont pas oxydées, ce qui permet aux feuilles de conserver le plus haut niveau de nutriments. Les acides aminés, les polyphénols et la caféine confèrent à la liqueur de thé vert sa fraîcheur, sa douceur et sa subtile astringence amère. Le thé vert de la plus haute qualité provient de régions élevées avec une lumière indirecte du soleil et des températures plus basses.

Utilisez une quantité généreuse de feuilles et abaissez la température de l'eau pour faire ressortir les notes végétales.

Brassée dans un gaiwan ou un bol à thé, l'apparence des feuilles flottantes et de la vapeur parfumée ravira tous vos sens.





Bi Luo Chun

Thé vert / Taiwan

Bi Luo Chun est un thé vert originaire du Zhejiang, en Chine. C'est un thé aux parfums uniques. Son aspect torsadé lui a donné son nom « Bi Luo Chun » qui signifie « Coquillage vert du printemps ». Notre Bi Luo Chun provient de la célèbre région de Sanxia à Taiwan, qui est réputée pour sa fabrication du thé depuis plus de 200 ans. Ses feuilles sont cueillies à la première récolte au début du printemps, selon le principe « un bourgeon une feuille ». Elles sont ensuite façonnées en fines spirales ressemblant à des petits coquillages. Observées de près, ses feuilles sont couvertes d'un duvet blanc délicat, que l'on trouve généralement sur les jeunes bourgeons de thé se protégeant du froid. Une fois infusé, le Bi Luo Chun offre une liqueur claire, lumineuse et très rafraîchissante.

Thé vert d'Anji aux bourgeons blancs

Thé vert d'Anji aux bourgeons blancs / Zhejiang, Chine

Anji, qui abrite la mythique forêt de bambou filmée par Ang Lee pour son film « Tigre et Dragon », produit l'un des thés verts les plus estimés de Chine. Ses feuilles, vertes et dorées, ressemblent à des plumes de phénix. Ses bourgeons blancs, ont donné son nom chinois « Anji Baicha » qui signifie « thé blanc d'Anji », mais sa fabrication en fait un thé vert. Sa liqueur est rafraîchissante et légèrement sucrée. Ses parfums restent très longtemps dans la bouche, et stimulent les glandes salivaires à la manière typique d'un bon thé.

Théière en porcelaine ou gaiwan

Niveau d'oxydation

0

75-85°C



4g



1
40-45
sec



2
60
sec

Mao Jian

Thé vert du village Miao / Guizhou, Chine

Bourgeons verts du village Miao

Thé vert du village Miao / Guizhou, Chine

Ce thé vert provient d'un véritable écosystème naturel, niché dans les hautes montagnes du village du peuple Miao, dans la région de Guizhou en Chine. C'est un thé corsé et très riche en minéraux, avec des notes d'algues et de végétaux. Rafraîchissante, sa liqueur ne devient pas âpre même après de longs temps d'infusion.

Mao Feng

Thé vert de haute montagne / Sichuan, Chine

Que She

Que She / Thé vert du peuple Qiang / Sichuan, Chine

Après le tremblement de terre dévastateur de 2008 à Wenchuan dans la région du Sichuan en Chine, le peuple Qiang a su se relever et se reconstruire économiquement, grâce à des arbres à thé vieux de plusieurs siècles, trouvés naturellement dans son écosystème local. Accessibles uniquement à pied, ces théiers vieux de 400 à 500 ans sont situés sur des pics escarpés de plus de 1000 mètres. Les feuilles sont cueillies et travaillées entièrement à la main par le peuple Qiang, selon le principe « un bourgeon une feuille ». Les bourgeons les plus tendres, à peine ouverts, sont couverts par un duvet blanc fin et délicat qui donnent au Mao Feng une liqueur légèrement opaque et un goût rafraîchissant. Les jeunes feuilles ajoutent de la douceur avec un arrière-goût agréable et persistant.

Théière en porcelaine ou gaiwan

Niveau d'oxydation

0



75-85°C



4g



THÉ BLANC

Les thés blancs sont des thés à très faible oxydation. Ils sont principalement fabriqués à partir de variétés d'arbres à grandes feuilles, portant une délicate fourrure blanche.

Les feuilles sont d'abord flétries naturellement au soleil ou dans des pièces à température contrôlée, puis elles sont séchées. Ne contenant que ces deux étapes, le processus de fabrication est à la fois le plus simple et le plus difficile à perfectionner.

Sucré et moelleux, le thé blanc est très rafraîchissant. Conserver dans de bonnes conditions, il peut être vieilli et peut offrir d'étonnantes transformations.





Thé blanc

Thé blanc / Taiwan

Ce thé provient d'une culture ancienne de plus de 200 ans. Sa liqueur est légèrement sucrée et ra-fraîchissante, avec d'agréables notes végétales. Il est recommandé d'utiliser beaucoup de feuilles ou de prolonger un peu chaque infusion pour pouvoir apprécier toutes ses saveurs.

Thé blanc Wistaria Paris

Thé blanc Wistaria Paris / Galette 125g / Fujian, Chine

Fuding, en Chine, est le berceau du thé blanc. «Wistaria» est une galette personnalisée en édition limitée de la prestigieuse ferme de thé du domaine familial Chen. Ses feuilles sont flétries au soleil à des températures contrôlées, puis séchées naturellement pendant une longue période de temps. Le thé blanc est doux, rafraîchissant, avec des agréables notes végétales. Cette galette constitue une excellente introduction au monde des thés blancs.

Théière en porcelaine ou gaiwan / Gaiwan or porcelain tea pot

Niveau d'oxydation

5~10%

80-90°C



4g



1
40-45
sec



2
60-70
sec



Thé blanc Premium

Thé blanc Premium / Taiwan

Ce thé blanc, provenant d'un jardin de thé à inspiration écologique, est un de nos coups de cœur. Il révèle un parfum doux, riche et très réconfortant. Les feuilles sont cueillies à l'aube, puis elles sont placées au soleil, sous les premiers rayons du matin. Après quelques heures, le thé est déplacé en intérieur pour continuer le flétrissement. Ce processus peut être répété tous les jours, pendant plus d'une semaine. Enfin, lorsque le thé est prêt à être séché, il est placé en intérieur à une température d'environ 45 ° C. Un ou deux ans après sa fabrication, le thé retrouve peu à peu un arôme riche; au bout de quatre à cinq ans, le thé révélera des notes surprenantes rappelant les herbes médicinales chinoises. Notre thé blanc, vieilli de quelques années, est plein de vie, riche en pectines, en acides aminés et en oligo-éléments. Quelques feuilles seulement peuvent être infusées plusieurs fois. C'est un thé qui apporte calme et détente. Réchauffées par le soleil, les feuilles révèlent des notes florales et vanillées. La liqueur est rafraîchissante, épaisse et sucrée. Pour nous, ce thé illustre parfaitement le pouvoir et la beauté de la nature.

Théière en porcelaine ou gaiwan / Gaiwan or porcelain tea pot

Niveau d'oxydation

5~10%



80-90°C



4g



1



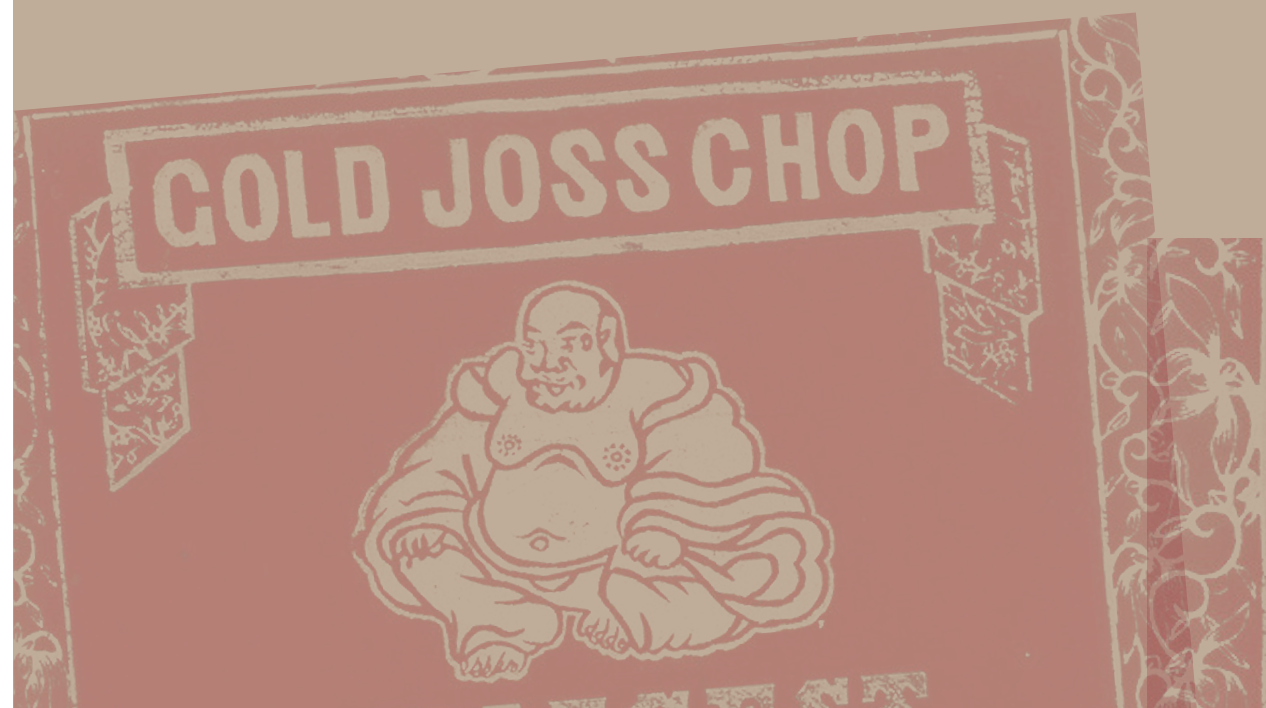
2



THÉ Oolong

Les thés Oolong sont des thés partiellement oxydés. Ils sont extrêmement variés et peu-vent être très différents, selon leurs méthodes de récolte, de fabrication, de torréfaction et selon les différentes variétés d'arbres à thé. Les Oolong constituent la plus grande famille des thés à ce jour. En font partie les thés typiques de Taiwan : le bao zhong, l'oriental beauty, le Dong Ding; ainsi que des thés typiques de Chine tels que le thé des rochers de Wuyi, le tieguanyin d'Anxi, ou le Phoenix oolong du Guang Dong.

Pour la fabrication de ces fameux oolong, les artisans du thé étudient les conditions météorologiques quotidiennement. La température et l'humidité sont des facteurs clés pendant tout le processus de fabrication, de la récolte à la torréfaction. Pour certains oo-longs, la torréfaction est le secret pour faire ressortir les notes naturelles de fleurs, de fruits ou de miel inhérentes aux feuilles de thé. L'immense richesse des Oolong est due à tous ces différents niveaux d'oxydation, de torréfaction et de vieillissement, constituant aujourd'hui un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération.



FORMOSA
OOLONG



Thé Oolong à faible oxydation

Bao Zhong de haute montagne

Bao Zhong de haute montagne / Oolong / Taiwan

Ce Bao Zhong de haute montagne est le fruit d'une rare combinaison entre les compétences d'un maître arti-san du thé et les feuilles de thé des montagnes centrales de Taiwan. Ce Bao Zhong est un classique. Sa li-queur est épaisse, moelleuse, et son parfum est long, discret et élégant. Il est l'illustration parfaite du savoir-faire taiwanais.

Bao Zhong de Wenshan

Bao Zhong de Wenshan / Oolong / Pinglin, Taiwan

Pinglin, située dans les montagnes du nord de Taiwan, abrite le célèbre Bao Zhong taiwanais de Wenshan. Les producteurs de thé de Wenshan utilisent des méthodes traditionnelles vieilles de plusieurs centaines d'années, transmises par leurs ancêtres du Fujian en Chine. Le week-end, les vieilles rues de Pinglin vibrent de vie. Les gens s'y retrouvent pour trouver le dernier thé du moment, ou tout simplement pour déguster et discuter entre amis, chez les vendeurs locaux, comme ils le font depuis des centaines d'années. Les coutumes du thé sont très présentes ici, et se transmettent dans le Bao Zhong de Wenshan, dont les feuilles minces et élégantes portent des arômes remarquables. Le Bao Zhong de Wenshan est une introduction parfaite aux Bao Zhong.

*Déguster du thé avec deux tasses différentes est une manière de boire le thé dévelop-pée à Taiwan dans les années 80. Elle est due à la grande diversité des Oolong taiwa-nais, offrant des parfums floraux et fruités véritablement uniques. Une tasse est plus haute, spécialement conçue pour sentir la liqueur, et l'autre est plus large, pour la boire.

Théière en argile, théière en porcelaine ou gaiwan

Niveau d'oxydation

10~15%

95-100°C



7g



1
20
sec

2
25
sec

N

FORMOSA
OOLONG

Thé Oolong à faible oxydation

Oolong de peuple Taiya

Oolong de peuple Taiya / Taiwan

Taiwan abrite de nombreuses hautes montagnes. On y trouve de célèbres régions de thé, à des altitudes allant de 1000 à 2500 mètres. En raison de la grande différence de température entre le jour et la nuit, pour se protéger, les feuilles de thé qui poussent à cette altitude deviennent plus épaisses et plus denses en nutriments. L'environnement et la fraîcheur caractéristiques des hautes montagnes confèrent une saveur particulière au thé, convoitée par les connaisseurs de thé. Scent of Red est cultivé par des fermiers du peuple Taiya, avec des méthodes naturelles et un savoir-faire ancestral. Après oxydation, le scent of tribe révèle des tonalités florales et fruitées, et une liqueur très riche.

Oolong de la montagne Li

Oolong de la montagne Li / Taiwan

La montagne Li, d'une altitude atteignant 2600 mètres, est l'une des plus hautes régions de thé de Taiwan. Abrisé par la brume et des nuages persistants, le thé de la montagne Li est considéré comme l'un des meilleurs thés de haute montagne. Seules les feuilles face au soleil sont cueillies, afin d'offrir les feuilles les plus épaisses et plus tendres possible. Le thé de la montagne Li a un parfum élégant, avec un arrière-goût sucré et persistant.

Jin Xuan Oolong

Jin Xuan Oolong / Milky Oolong / Taiwan

Jin Xuan est une variété d'arbre à thé portant un subtil arôme de lait. Facile à distinguer et à préparer, le Jin Xuan Oolong est une excellente introduction au thé taïwanais. Notre Jin Xuan provient de la montagne Lala à Taiwan. Ses feuilles ont été légèrement torréfiées au charbon de bois par un célèbre artisan de thé, qui a su faire ressortir les saveurs uniques du Jin Xuan.

Théière en argile, théière en porcelaine ou Gaiwan

Niveau d'oxydation

15~25%



95-100°C



6g



Thé Oolong à faible oxydation

Oolong Grandes feuilles

Oolong Grandes feuilles / Torréfié / Taiwan

Cultivé à une altitude de 800 mètres, ce thé est mi-oxydé et torréfié quatre fois. Sa liqueur transmet une sensation de chaleur et de douceur, et contient des notes végétales forestières, de mousse, de baies et de caramel. Sa couleur paraît claire et dorée. La douceur pure et subtile de ce thé stimule les glandes salivaires et offre un arrière-goût agréablement long.

Main de Bouddha

Main de Bouddha / Oolong Torréfié / Taiwan

Ce thé est nommé comme tel car la grande taille de ses feuilles se rapprochent de celle de la main de Bouddha. Le parfum de ce thé contient des notes de chayote. Il est recommandé d'utiliser une grande quantité de feuilles et d'allonger le temps des infusions, pour un goût plus riche et plus ample.

Dong Ding Oolong

Dong Ding Oolong / Canton de Lugu / Nantou, Taiwan

Ce thé provient de la montagne Dong Ding à Nantou, dans le centre de Taiwan. Les montagnes de cette région protègent un riche écosystème, dont la qualité du sol est extraordinaire. Ce thé est légèrement oxydé, puis roulé en boules. Sa liqueur est parfumée, riche et moelleuse, avec un arrière-goût très présent. À travers le Dong Ding Oolong, les passionnés de thé taïwanais s'amuse à imaginer ou ressentir le qi (l'énergie) de la montagne Dong Ding. Le Dong Ding Oolong est un thé taïwanais de renommée mondiale.

Théière en argile, théière en porcelaine ou Gaiwan

Niveau d'oxydation

25~40%



95-100°C



6g



Thé Oolong à forte oxydation

Tie Guan Yin

Tie Guan Yin / Taiwan

« Tie Guan Yin » est le nom d'un thé, mais aussi le nom d'une variété d'arbre à thé.

Le Tie Guan Yin classique, est fabriqué à partir des feuilles du cépage Tie Guan Yin. Faire du Tie Guan Yin est un processus long et méticuleux qui dure plusieurs jours. Il comprend une forte oxydation des feuilles, un roulage à la main répété des feuilles, et une manière traditionnelle de délicatement torréfier les feuilles au charbon de bois. Trouver du Tie Guan Yin fabriqué selon l'ancienne coutume sans machines est extrêmement rare en raison de son processus long et laborieux. Cependant, le résultat en vaut vraiment la peine : une apparence élégante, une liqueur brune, rougeâtre et brillante, une saveur intense de fruits mûrs et, dans l'épaisseur de sa saveur, une subtile note d'agrumes et de fruits su-crés.

En 1919, les frères Zhang ont rassemblé 1000 plants de Tie Guan Yin de la région du Fu-jian, en Chine, et les ont plantés dans la région montagneuse de Maokong à Muzha, au nord de Taiwan, créant le début de la culture du Tie Guan Yin à Taiwan. Notre Tie Guan Yin provient de la culture de thé d'inspiration écologique d'un descendant des Zhang, qui a commencé à apprendre l'art de la fabrication du thé à l'âge de neuf ans. Après avoir lui-même subi les méfaits des herbicides dans son propre corps, il s'est consacré à la culture biologique du thé. Il plante des fleurs de lupin autour de ses théiers, qui, en prime, fertili-sent naturellement les théiers après leur floraison en mars. Fidèle à son engagement en faveur de l'agriculture biologique, il est un leader de premier plan dans la fabrication du Tie Guan Yin.

Théière en argile

Niveau d'oxydation

40~50%

95-100°C



Thé Oolong à forte oxydation

Phoenix Dan Cong

Phoenix Dan Cong / Orchidée / Guangdong, Chine

«Parfum d'orchidée», un sous-cépage de Phoenix Dancong, doit son nom à son par-fum exquis d'orchidée. Avec le temps, le parfum d'orchidée évoluera vers des tons plus discrets et plus doux. C'est un excellent choix de thé pour les amateurs de Phoenix Dancong.

加字

Théière en argile

Niveau d'oxydation

40~50%

95-100°C



Thé Oolong à forte oxydation

Thé des rochers Rou Gui

Thé des rochers Rou Gui / Oolong / Fujian, Chine

« Rou Gui » est une variété de théier que l'on trouve dans les montagnes Wuyi, dans le nord de la province du Fujian. Ce théier est très apprécié pour ses saveurs et ses qualités exceptionnelles. Notre thé Rou Gui a subi une longue torréfaction à basse température. Les artisans du thé utilisent la torréfaction pour faire ressortir le riche contenu naturel des feuilles, aux parfums floraux et fruités. Une fois les feuilles récoltées et transformées au printemps, il faut souvent attendre l'automne pour obtenir le produit fini. Les feuilles passent par plusieurs cycles de torréfaction pour développer plus de saveurs et elles sont généralement stockées pendant plus de six mois, pour permettre aux éventuels goûts désagréables causés par la torréfaction de se dissiper.

Thé des rochers Wu Yi

Thé des rochers Wu Yi / Fujian, Chine

Notre thé des rochers Premium fait partie des meilleurs thés des rochers au monde. D'une qualité unique, il provient de la montagne Wuyi en Chine. Partiellement oxydé et légèrement torréfié, il offre une liqueur onctueuse, épaisse et légèrement boisée, avec des parfums de fleurs et de fruits sauvages. C'est un thé doux et rafraîchissant, avec d'innombrables couches de saveurs différentes. Il est gustativement richissime et plein de surprises.

Théière en argile

Niveau d'oxydation

30~60%

95-100°C



7g



1
20
sec

2
20
sec

Thé Oolong à forte oxydation

Thé des rochers Qi Lan

Thé des rochers Qi Lan / Oolong / Fujian, Chine

Les montagnes Wuyi, situées dans le nord de la province du Fujian en Chine, abritent des rivières claires et une végétation luxuriante. On y trouve de nombreuses anciennes inscriptions sur pierre, écrites par des poètes anciens, vantant les vertus du paysage. Les cultures de thé dans les montagnes Wuyi sont légendaires. Elles font partie du patrimoine mondial de l'UNESCO, pour leur importance écologique et leur richesse culturelle. D'innombrables théiers poussent partout dans les coins et recoins de ces montagnes, chacun revêtant des caractéristiques et des qualités différentes. Le sol rocheux, extrêmement riche en minéraux, donne un thé rare et unique, qui a enchanté d'innombrables amateurs de thé au cours des siècles. « Qi Lan » est une variété de théier trouvée dans les montagnes Wuyi. Notre thé Qi Lan a subi une légère torréfaction. Son arôme se libère rapidement, avec une note prédominante d'orchidée, exquise et rafraîchissante.

Théière en argile

Niveau d'oxydation

30~60%

95-100°C



7g



1
20
sec

2
20
sec

Thé Oolong à forte oxydation

Oolong à pointes blanches

Oolong à pointes blanches / Taiwan

Notre Oolong à pointes blanches est fabriqué à Taiwan, avec des bourgeons d'arbres à thé originaires du Sichuan, en Chine. Après la récolte annuelle, les bourgeons sont partiellement oxydés et deviennent très colorés. La liqueur de ce thé est douce, sucrée, et moelleuse. Elle dégage des arômes naturels uniques qui peuvent rappeler l'osmanthus, la pêche, ou la rose. Ce thé est plein de parfums et vous donnera l'impression de siroter du miel de fleurs sauvages. C'est un thé très populaire parmi les jeunes à Taiwan.

Beauté Orientale

Beauté Orientale / Taiwan

Chaque été, les jeunes bourgeons des arbres à thé attirent de nombreux petits insectes, dont les cicadelles vertes. Pour se défendre de ces petits insectes, les théiers provoquent des réactions qui se propagent dans leurs bourgeons et dans leurs feuilles, afin d'enlever l'envie à ces petits insectes de les mordre. Les bourgeons deviennent alors blancs sur leurs bords, donnant à l'Oriental beauty son autre nom de « Oolong à pointes blanches ». Cette réaction de la plante, la plus naturelle qui soit, donne à ce thé un goût véritablement unique.

Ses feuilles, à la fois rouges, jaunes, blanches, marrons et vertes, donnent une liqueur dorée, aux saveurs incroyablement riches en fruits et en miel, tout en restant élégante et délicate. Il est recommandé d'infuser ce thé à une température plus basse.

Thé Oolong à forte oxydation

Premium Oriental Beauty

Premium Oriental Beauty / Taiwan

Chaque été, les jeunes bourgeons des arbres à thé attirent de nombreux petits insectes, dont les cicadelles vertes. Pour se défendre de ces petits insectes, les théiers provoquent des réactions qui se propagent dans leurs bourgeons et dans leurs feuilles, afin d'enlever l'envie à ces petits insectes de les mordre. Les bourgeons deviennent alors blancs sur leurs bords, donnant à l'Oriental beauty son autre nom de « Oolong à pointes blanches ». Cette réaction de la plante, la plus naturelle qui soit, donne à ce thé un goût véritablement unique.

Ses feuilles, à la fois rouges, jaunes, blanches, marrons et vertes, donnent une liqueur dorée, aux saveurs incroyablement riches en fruits et en miel, tout en restant élégante et délicate. Il est recommandé d'infuser ce thé à une température plus basse.

Notre Oriental Beauty premium provient du district de Xinzhu, réputé pour sa production d'Oriental Beauty. Il est fabriqué par un grand maître artisan plusieurs fois primé, qui s'occupe lui-même méticuleusement de son jardin de thé. La qualité de ses plantations sont vraiment exceptionnelles. Son thé est exquis, moelleux avec un parfum élégant et discret. Nous vous recommandons d'infuser ce thé avec un gaiwan ou une théière en porcelaine, à une température pas trop haute, pour bien révéler ses notes exquises.

Théière en argile

Niveau d'oxydation

50~70%

80-90°C



6g



15cl

1



45 sec

2



20 sec

Théière en argile

Niveau d'oxydation

50~70%

80-90°C



6g



15cl

1



45 sec

2



20 sec

Thé Oolong à forte oxydation

Oolong Traditionnel

Oolong traditionnel (Torréfié) / Taiwan

Le savoir-faire artisanal durant le processus d'oxydation et de torréfaction de notre Oolong traditionnel est aussi crucial que des conditions climatiques adaptées et une bonne qualité des terres. La plus subtile des différences dans le processus de fabrication peut se transmettre dans le produit fini. Notre Oolong traditionnel est fortement torréfié. Comparés aux notes végétales et florales plus légères des Oolong typiques de haute montagne, les thés oxydés fortement torréfiés révèlent une teinte rougeâtre, avec des tons de fruits et de bonbons. En règle générale, il est préférable d'attendre un an après la fabrication du thé pour le savourer. L'oxydation et la torréfaction assez poussée de notre Oolong traditionnel le rendent idéal pour un stockage à long terme.

GABA

GABA / Oolong / Taiwan

Le thé Gaba est un thé très particulier, inventé au Japon. Durant sa fabrication, le Gaba est privé d'oxygène et exposé au nitrogène (acide gamma-aminobutyrique, abrégé en GABA). Cette substance naturellement présente dans le cerveau aide à stabiliser le système nerveux et à réguler la pression artérielle. Ce processus spécial élimine la caféine du thé, ce qui en fait un choix idéal pour de nombreux amateurs de thé qui ne souhaitent pas déranger leur sommeil. Ce thé est cultivé dans une forêt ancienne à 1400 mètres d'altitude. C'est un thé parfumé aux touches d'agrumes, de cannelle et de caramel. Sa liqueur est d'un ambre éclatant et vif.

Théière en argile

Niveau d'oxydation

70~80%

95-100°C



7g

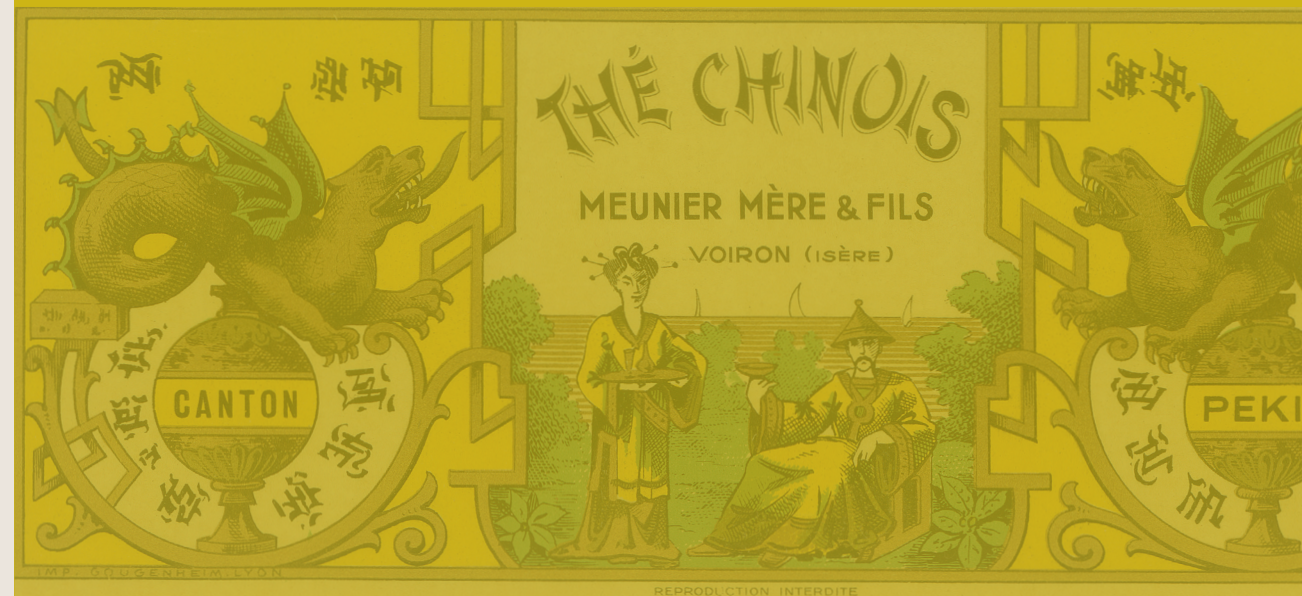


THÉ NOIR

Le thé noir contient en lui une histoire richissime. Découvert en Chine au 16ème siècle puis apporté en Europe cent ans plus tard avec le Lapsang Souchong, le thé noir est devenu extrêmement populaire et a été accueilli à bras ouverts. Enfin une boisson savoureuse sans alcool ! Cependant sa popularisation ne s'est pas faite sans encombre. Le thé noir a été au cœur de nombreux conflits commerciaux, de tourmentes diplomatiques et de guerres répétitives...

Le thé noir est un thé entièrement oxydé. Au cours de son oxydation, la quantité de polyphénols diminue et les substances aromatiques se développent. Sa liqueur est sucrée, douce et moelleuse, et moins amère que celle du thé vert.

La Chine, l'Inde, le Sri Lanka et le Kenya sont les principales régions productrices. La production de thé noir à Taïwan est très limitée et de très haute qualité. Taiwan a même inventé son propre thé noir, le «Hongyu», également connu sous le nom de «Ruby 18». Après des années de recherche, ce thé a été créé à partir d'un croisement de deux variétés d'arbres à thé. Avec un arôme et un goût uniques, Ruby 18 est le représentant du thé noir à Taiwan, et il est certainement le favori des amoureux du thé.



REPRODUCTION INTERDITE



Lapsang Souchong

Lapsang Souchong / Thé noir / Fujian, Chine

Niché dans la région protégée des montagnes Wuyi dans la région du Fujian en Chine, Lapsang Souchong est considéré par certains comme le premier ancêtre des thés noirs. Il était autrefois l'une des exportations les plus convoitées vers l'Europe via la Route de la Soie. Fumé au bois de pin, ses feuilles s'imprègnent d'une saveur condensée de fumée de pin et de prune noire. Sa liqueur est légèrement acidulée, sucrée, rafraîchissante et ouvre les sens. Qu'il soit infusé dans une théière en argile ou dans une théière en porcelaine, ce thé saura montrer ses qualités uniques et exceptionnelles.

Ruby 18

Ruby 18 / Thé noir / Taiwan

La production taïwanaise de thés noirs est beaucoup moins importante que sa production de thés Oolong, mais son savoir-faire est tout aussi exceptionnel. Ruby 18 est une variété d'arbre à thé découverte par expérimentation. C'est un hybride du cultivar Assam et du cultivar indigène de Taiwan. Il offre des saveurs de menthe poivrée, avec des notes de cannelle. Après avoir été introduit sur le marché, Ruby 18 est devenu si populaire que certains ont commencé à l'appeler «le parfum de Taiwan». C'est le thé noir taïwanais le plus connu sur le marché mondial.

Théière en argile, théière en porcelaine ou gaiwan

Niveau d'oxydation

100%

90-95°C



7g



12cl



1
30
sec



2
40
sec



Thé noir de haute montagne

Thé noir de haute montagne / Taiwan

Ce thé noir de haute montagne vient d'une ferme de thé taïwanaise située sur la montagne Li, à une altitude de 1800 mètres. Il est fabriqué en combinant les méthodes de fabrication du Dong Ding Oolong, de l'Oriental Beauty et du thé noir : il est oxydé pendant longtemps, torréfié délicatement à plusieurs reprises et à basse température. Sa liqueur est délicate et sucrée, avec des riches notes de caramel et de fruits. Infusé à l'eau froide, ce thé saura vous surprendre.

Théière en argile, théière en porcelaine ou gaiwan

Niveau d'oxydation

100%



PU-ERH

Le pu-erh est un thé post-fermenté qui provient de plusieurs montagnes célèbres du Yunnan, en Chine. Généralement, les vieux arbres à thé sauvages des forêts anciennes font le meilleur pu-erh.

Le thé Pu-erh est classé en sheng pu-erh (pu-erh cru) et shou pu-erh (pu-erh cuit). Dans le cas du sheng pu-erh (pu-erh cru), les feuilles de thé subissent un processus de fermentation naturelle pendant des décennies, dans des conditions strictes et rigoureuses où les micro-organismes existants dans les feuilles et dans l'environnement sont soigneusement contrôlés. Dans le cas du shou pu-erh (pu-erh cuit), le processus de fermentation est accéléré par le wo dui, un processus où l'on ajoute des micro-organismes, de l'eau et de la chaleur sur les feuilles, empilées dans des pièces à température contrôlée, pendant plusieurs jours.

Une fois les feuilles traitées, elles peuvent être pressées dans toutes sortes de formes telles que les cha bing (galettes de thé), les cha zhuan (briques de thé), ou les tuo-cha (boules de thé), devenant du thé compressé. À ce stade, dans de bonnes conditions de température et d'humidité, les micro-organismes préexistants dans le thé continueront à agir, améliorant encore plus les saveurs du thé. Le pu-erh vieillit comme un bon vin, développant différentes saveurs au fil du temps.

Tous les pu-erhs crus ont un goût assez amer peu après leur fabrication et conviennent mieux à un vieillissement à long terme. Les thés âgés de plus de 10 ans, voire de près de cent ans, sont extrêmement rares et chers. Ils sont illustrés dans ce célèbre dicton : «Investir dans des briques de pu-erh cru, c'est comme investir dans des briques en or», incitant toute une nation à investir dans les thés pu-erh.

Les pu-erhs cuits, eux, sont plus doux et plus chauds, et peuvent être dégustés sans attendre.





Pu-erh 2003 en feuilles

Pu-erh 2003 en feuilles / Yunnan , Chine

Les feuilles de ce Pu-erh proviennent de théiers âgés d'environ 500 ans, situés dans les forêts anciennes de Yiwu, dans le Yunnan, en Chine. Les fermiers locaux cueillent les feuilles à la main, selon la tradition «un bourgeon, deux feuilles». Après sa fabrication, le thé est vieilli pendant environ 20 ans. Sa liqueur est robuste, avec des saveurs terreuses et mielleuses. Il offre des sensations buccales exceptionnelles et a un effet énergisant sur le corps.

Galette Pu-erh 2007

Galette Pu-erh 2007 / Yunnan, Chine

Cette galette a été fabriquée avec deux thés de deux régions différentes afin de produire un arôme spécial, inspiré de la légendaire galette de pu-erh Red Mark des années 1950. Les feuilles de ce Pu-erh sont cueillies sur des arbres à thé d'écosystèmes naturels de la région de Yiwu, dans le Yunnan, en Chine. C'est un thé fin et brillant, avec un goût moelleux et terreux.

採製於一九五〇年代
雲南瀾滄江流域世界
最古老的茶樹原生地
數十餘年來乾倉存放
是紫藤廬極具口碑的
老茶品。小壺沖飲身
心放鬆溫暖發汗平生
不如意事皆從毛孔散
重量 伍拾公克

Théière en argile

Niveau d'oxydation

Post-ferment

95-100°C



6g



12cl



1
30
sec



2
40
sec

Pu-erh de la montagne Nan Nuo 2004

Pu-erh de la montagne Nan Nuo 2004 / Yunnan, Chine

Ce Pu-erh est fabriqué à partir de bourgeons d'arbres centenaires. Les bourgeons, très parfumés, sont cueillis au début du printemps. La liqueur de ce thé est délicate, sucrée, et légèrement astringente. Les saveurs sont longues, persistantes et pleines de vitalité.

Pu-erh 2003

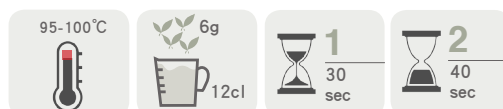
Pu-erh 2003 / Champignon 250g / Yunnan, Chine

Ce thé est propre, épais et sucré, et adapté pour un vieillissement ultérieur. C'est un excellent choix pour un connaisseur ou collectionneur de Pu-erh.

Théière en argile

Niveau d'oxydation

Post-ferment



THÉS DE GARDE



Primium Dong Ding Oolong 1999

Primium Dong Ding Oolong 2009 / Taiwan

Primium Dong Ding Oolong 2009

Primium Dong Ding Oolong 2009 / Taiwan

Tie Guan Yin 1995

Tie Guan Yin 1995 / Fujian, Chine

Tie Guan Yin 2007

Tie Guan Yin 2007 / Taiwan

Sui Xian 1990

Sui Xian 1990 / Rock Tea / Fujian China

Pu-erh 1960

Pu-erh 1960 / Yunnan, Chine