



Le quatorzième du Mois de Janvier 2013

Carnet de voyages : **chez un théiculteur récoltant Dilmah**

***Eh ! Si votre Taste-vin était votre tasse à Thé***

*On se tait, la Thégustation est délicate, pour le camellia sinensis, les Théophile avec volonté, témoignent d'un calme, ils testent dans un silence de cathédrale.*

*Diversité, qualité, dans cette semaine de bonté ; allons à la découverte des thés noirs, verts, blancs, Oolong, fumés, et les grands crus de Ceylan.*

*De la cueillette fine à la main, aux secrets d'une infusion réussie, on va goûter, faire un parallèle œnologique puis agrémenter les mets et les thés en plein hiver.*

*La cueilleuse, sélectionne le bourgeon terminal et les deux feuilles tendres les plus proches, riches en antioxydants. Travail du thé séchage, broyage préparation, conditionnement. Le tout, est accompli dans un rapport au monde et à soi même, fondement de toute démarche éthique. Idéal de fraternité, et de dignité. La beauté totale : c'est-à-dire : la vérité existe. Ambiguïté : la difficulté ; la vérité est imaginaire, à la différence de la réalité objective. L'essentiel par son activité, cette créativité donne de la liberté. Soyez le médian entre la sensibilité et l'entendement.*

*Thégustation, d'une sélection exceptionnelle des jardins de thé de Ceylan*

**Thé : Dilmah Théiculteur récoltant Année : 2012**

**Appellation : Thé noir « supreme » de Ceylan**

**Couleur : Rancio Rivesaltes**



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*Bouquet : fruit douceur, fleurs blanches, beurré.*

*Palais : vif, touche astringente, puissance*

*Equilibre : bonne tenue structurée volume*

*Appréciation générale: corps généreux offert au réveil.*

*Thégustation, d'une sélection exceptionnelle des jardins de thé de Ceylan*

**Thé :** *Dilmah Théiculteur récoltant Année : 2012*

*Appellation : Hyson Vert de Ceylan Gampola district*

*Couleur : Muscadet Bouquet : poire cuite, végétal, noisette.*

*Palais : vif, touche astringente expression du terroir, dry des fruits de noisette*

*Equilibre : subtilité, dry, douceur.*

*Appréciation générale: finesse, beau fruit, élégance.*

*Thégustation, Dilmah Ethical Teas des jardins de thé de Chine*

**Thé :** *Dilmah Théiculteur récoltant Année : 2012*

*Appellation : Vert de Chine*

*Couleur : Drapée Porto Blanc*

*Bouquet : floral jasmin, fruit letchi, tabac blond, cerise cœur de pigeon, poire passe crassane*

*Palais : Onctuosité, milieu de bouche fraîcheur, fruit pêche jaune*

*Equilibre : délicatesse, végétal, légère astringence, finale puissante par la richesse des caudalies*

*Appréciation générale: fraîcheur et présence beau caractère. enjoy. .*

*Thégustation, d'une sélection exceptionnelle des jardins de thé de Ceylan*

**Thé :** *noir Dilmah Théiculteur récoltant Année : 2012*

*Appellation : Grand cru de Ceylan Ran Watta*

*Couleur : Xéres Manzanilla*

*Bouquet : aubépine, pomme, fleur d'oranger*

[contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)

[www.asncap.fr](http://www.asncap.fr)

[Facebook ASNCAP](#)



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*Palais : Végétal, bonne tenue, fruit, fleur oranger*

*Equilibre : infusion délicate et fruitée d'agrumes (oranges)*

*Appréciation générale: équilibre, végétal, astringence, fruits. Sherries Memories*

*Thégustation, d'une sélection exceptionnelle des jardins de thé de Ceylan*

*Thé : Earl Grey Dilmah Théiculteur récoltant Année : 2012*

*Appellation : Thé noir de Ceylan Earl Grey*

*Couleur : Auchentauschan*

*Bouquet : impressionnant ! Bergamote, caramel, confiture, brioche aux fruits confits,*

*Palais : marmelade abricot, bonne tenue, épice, bois de santal, fruit orange*

*Equilibre : infusion de bonne longueur, fruitée, épicée.*

*Appréciation générale: j'en reprends.*

*Ces grandes infusions, de grands crus de thé de belles origines, furent dans un second temps accompagnées, de toasts étoffés de crème fine de légumes, épicée mais non agressive, de tartare de crustacées, coupés en duxelles à la japonaise et comme des savouries, une gâterie; qui avaient pour but de relancer la bouche, après cette dégustation, avec des notes épicées et douces, la présentation flamboyante des verrines, les couleurs chaudes des légumes finement apprêtés escortant des gambas poêlés minute, en faisaient ressortir les parfums de leur marinade. Les accords aromatiques créèrent de l'intérêt avec les grands crus et l'accord dans son ensemble fut très délicat. la chair sucrée des gambas atténuant la verticale et les épices des légumes, sans dominer le grand cru de thé. le Thé noir Earl Grey fut une transition, préparant le palais et remis de l'ordre dans le tourbillon de saveurs puissantes des macarons au caramel. les macarons noix de cocos et fruits rouges complétèrent le voyage.*

*A World of Thanks.*

*Yours sincerely*

*Joël Langlais Maître Sommelier de l'Association de Nice, Côte d'Azur Provence.*