

Nos conseils

Blanc, vert, noir... On choisit un thé selon l'humeur ou le moment de la journée. Choisir son thé passe par l'écoute de soi-même et des sensations désirées. Selon les cas, il réconforte, apaise, réchauffe, stimule, purifie... Pour un plaisir immédiat et un instant de sérénité !

Et du côté de la qualité, l'important est la feuille ! Voici quelques critères essentiels :

- Taille de la feuille : Plus la feuille est grande plus l'infusion est fine et subtile. Lorsqu'elle est broyée, elle va laisser en bouche une note plus corsée.
- Fraîcheur de la feuille : Une feuille ancienne est sèche, faible en antioxydants. La couleur sombre est préférable pour le thé vert.
- Certifié bio : Garantie d'une culture sans engrais ni insecticide chimique.
- Certifié équitable : L'acte est militant. Le label garantit un salaire minimum aux producteurs.



Depuis 1997, La Route des Comptoirs sélectionne des crus de qualité et imagine des assemblages gourmands pour ravir vos papilles.

Tous nos thés & infusions sont issus de l'agriculture biologique et dès que possible en commerce équitable afin de vous offrir le meilleur.

Il existe un grand nombre de variétés et leurs caractéristiques dépendent du pays dans lesquels elles sont cultivées (propriétés des sols, variations climatiques, saisonnalité, transformation des feuilles...). Ces spécificités permettent d'avoir des thés aux goûts uniques et offrent une large palette gustative.

Pour vous permettre de déguster au mieux, La Route des Comptoirs vous prodigue ses conseils pour les préparer convenablement et permettre de développer toute leur palette aromatique.

Cambell Partners : RCS Nantes 417 625 480 / Mars 2018



LES THÉS AU GOÛT DE LIBERTÉ



Les différents thés

Thé Blanc



La feuille est juste séchée donc plus riche en antioxydants. De taille volumineuse incluant des bourgeons, la saveur du thé est douce, longue en bouche et sans amertume. Elle offre dans la tasse une couleur pâle. Le thé PAÏ MU TAN est une variété renommée, cueillie à la main en petite quantité au printemps. On le surnomme le «thé des empereurs».

Thé Vert



La feuille ne subit aucune fermentation. Elle est passée à la vapeur (méthode japonaise) ou torréfiée (méthode chinoise). La forme de la feuille permet de différencier le type de thé :

- Feuille plate (SENCHA, LUNG CHING)
- Feuille torsadée (CHUN MEE)
- Feuille enroulée (GUNPOWDER)
- Feuille pulvérisée (MATCHA)
- La qualité d'un thé vert se juge à ses arômes qui doivent être très développés et à sa longueur en bouche. Les saveurs recherchées sont: iodée (SENCHA), acide, amère, fleurie, moelleuse (CHUN MEE), puissante corsée (GUNPOWDER).

Les différents thés

Thé Oolong



La feuille est semi-fermentée, de taille volumineuse, toujours entière et non roulée. Il en existe 2 catégories :

- légèrement fermentée (10 à 20%) préparée selon la méthode chinoise.
- très fermentée (60%) travaillée à Taïwan dit OOLONG de Formose.

Les OOLONG offrent une saveur douce, de sous-bois, riche en nuances. Faible en théine.

Thé Noir



La fermentation est menée à son terme. La qualité est décroissante selon la taille de la feuille : entière (FOP,OP), brisée (BOP) ou déchiquetée (fanning type infusette).

- La provenance confère des goûts spécifiques :
- DARJEELING : subtil & frais
 - ASSAM, CEYLAN : corsé & boisé
 - YUNNAN : très parfumé



Thé Pu Erh : Ce thé noir du YUNNAN est post-fermenté. Sa feuille peut aussi être compressée en forme de brique, galette ou nid (TUOCHA). Il est le seul thé qui se bonifie avec le temps. Très faible en théine (0,2%), il est recherché pour ses vertus.

Les différents thés

Fermentation des thés

 Blanc	 Vert	 Oolong	 Noir	 Pu Erh
Séché	Non Fermenté	Semi Fermenté	Fermenté	Post Fermenté



Rooïbos



Appelé «thé rouge» pour sa couleur acajou, le rooïbos est une plante provenant d'Afrique du Sud... et non du thé. Il est riche en antioxydants et en oligo-éléments. Dépourvu de théine, il peut être consommé à toute heure et à tout âge.