

Thé Vert



Les thés verts sont non-oxydés...Ils sont les plus bus en Orient et on en compte plus de mille cinq cents variétés. Un séchage intensif, appelé dessiccation, est pratiqué sur les feuilles fraîches. Ce procédé enraye toute possibilité d'oxydation et provoque une augmentation des tanins et du goût végétal de la liqueur. Le Japon et la Chine se distinguent par des dessiccations différentes.

*** Sencha Tsukigase (Japon) 12\$/50gr. - 6\$/25gr.**

Le Tsukigase est le sencha le plus « rustique » de notre sélection. Monsieur Iwata, de la région de Nara, petit producteur bio faisant tout lui-même (de la culture à la transformation finale), a récolté ses feuilles tôt au printemps en choisissant de ne pas leur faire subir le triage intensif que la grande majorité des sencha connaissent habituellement. Il en résulte un thé quelque peu irrégulier visuellement mais à la complexité surprenante : Doux, ensoleillé, désaltérant, il n'en est pas moins dépourvu de relief aromatique avec ses notes grasses (noix, cajou), végétales (mâche, épinard) et sucrées (herbe de blé) à la finale fleurie (lys) d'une belle persistance.

Sencha Fukamushi Aji (Japon) 11\$/50gr. - 6.50\$/25 gr.

Le Tsukigase est le sencha le plus « rustique » de notre sélection. Monsieur Iwata, de la région de Nara, petit producteur bio faisant tout lui-même (de la culture à la transformation finale), a récolté ses feuilles tôt au printemps en choisissant de ne pas leur faire subir le triage intensif que la grande majorité des sencha connaissent habituellement. Il en résulte un thé quelque peu irrégulier visuellement mais à la complexité surprenante : Doux, ensoleillé, désaltérant, il n'en est pas moins dépourvu de relief aromatique avec ses notes grasses (noix, cajou), végétales (mâche, épinard) et sucrées (herbe de blé) à la finale fleurie (lys) d'une belle persistance.

Sencha Isagawa (Japon) 10\$/50gr.

Nous sommes fiers de vous proposer ce nouveau sencha d'entrée de gamme d'excellente qualité, cultivé sans engrais de synthèse ni pesticides. Ses belles feuilles entières et brisées procurent une liqueur soutenue et équilibrée aux notes herbacées fraîches et savoureuses.

Kamairicha (Japon) 15\$/50gr. - 7.50\$/25 gr.

Provenant d'une culture biologique de l'île de Kyushu au Japon, ce thé transformé selon la méthode en cuve chinoise offre une liqueur lumineuse et développe des notes herbacées aux accents sucrés qui rappellent le maïs et la mangue. Son parfum évoque une promenade à la rosée du matin.



Thé Vert (Suite)



****Perles blanches - Perles du dragon (Chine) 10\$/50gr.***

Ce thé vert est roulé à la main en forme de petites perles et délicatement parfumé au jasmin. Ses feuilles se déroulent dans l'eau et offrent un joli spectacle. Un grand classique chinois.

****Gunpowder biologique (Chine) 5\$/50gr.***

Populaire thé vert chinois, dont celui-ci a la particularité d'être biologique. Un bon goût franc de thé vert. Fruité, il est idéal pour la préparation du célèbre thé à la menthe.

Dong Shan (Chine) - de retour au printemps.

Le Dong Shan séduit grâce à une infusion fruitée aux accents d'ananas. La liqueur, plutôt texturée, est riche et dense. Elle rappelle l'air marin avec une subtilité de noisette et un arrière-goût végétal et fruité. Un excellent rapport qualité/prix.



Thé Wulong



Les wulong sont semi-oxydés...Laissez-vous charmer par les wulong, cette famille de thés au large spectre de saveurs. Découvrez des «thés de nez» aux arômes fleuris et aériens et des «thés de bouche» aux goûts ronds et persistants. Leurs parfums se distinguent grâce à des degrés d'oxydation variables. Cultivés à l'origine en Chine continentale, les wulong sont maintenant une spécialité taïwanaise.

***Anxi Tie Guan Yin (Chine) 13\$/50gr. - 7\$/25gr.**

Légendaire wulong cultivé dans la région de Anxi, dans le Fujian, le Tie Guan Yin (Déesse en fer de la miséricorde) est composé de feuilles d'un vert vif roulées serrées. Il développe des notes franches de lilas et de papaye. Son aspect minéral complexe évolue vers une finale de champignons fraîchement cueillis.

«Coup de coeur de Pascal»

***Tung Ting M.Chang (Chine) 11\$/50gr. - 6\$/25gr.**

Un des wulong-vert de Taiwan les plus connus. Venant de la montagne du même nom, il possède un parfum fleuri et ensoleillé avec des notes de confiture de framboise. Sa composition aromatique est riche et la texture de sa liqueur est assez onctueuse.

Fleur de Kwai (Chine) 4\$/50gr.

Thé chinois semi-fermenté, mélangé au pollen de fleurs de lauriers chinois. Donne une infusion ambrée, légère et fruitée. Doté d'un arôme naturel de pêche.

Conseils de dégustation
À boire comme digestif. Infusion 5 à 7 minutes

Shui Xian Lao Cong (Chine) 12\$/50gr. - 6.50\$/25gr.

Récolté sur des théiers matures aux racines profondément imprégnées du terroir des montagnes Wuyi dans la région du Fujian, ce wulong torréfié est constitué de grandes feuilles sombres et torsadées. Son infusion d'une belle couleur ambrée offre au nez des effluves de caramel. En bouche, des notes franches d'orge grillé, de sucre de canne et de tabac s'allient tout en rondeur pour donner à ce thé un caractère bien rustique. Réconfortant. Un thé réchauffant pour la saison froide...



Thé Blanc



Les thés blancs sont non-oxydés...Jadis réservés à l'Empereur, ils proviennent principalement de la province chinoise du Fujian. Il est encore de nos jours rare et précieux de déguster une infusion de ces bourgeons duveteux n'ayant subi aucun traitement hormis le séchage. Leurs liqueurs cristallines sont subtiles, rafraîchissantes et faibles en théine. Le thé blanc est une meilleure source d'antioxydants que le thé vert.

*** Bai Hao Yin Zhen (Chine) 13\$/50gr. - 7\$/25gr.**

Issu d'une cueillette fine, le Bai Hao Yin Zhen possède un goût à la fois sucré et végétal. Des parfums d'abricot et d'artichaut se côtoient gracieusement. Mielleux et désaltérant, il berce le palais.

Bai Mu Tan (Chine) 8\$/50gr.

Émet un arôme fleuri et herbacé parfois vif. En bouche, a une liqueur fraîche et veloutée, quelque peu acidulée.
Infusion 4 à 7 minutes

*** Yin Zhen au jasmin (Chine) 10\$/50gr.**

Voici un délicat thé blanc en fines aiguilles, comprenant une bonne quantité de bourgeons et un arôme de jasmin des plus délicats. Les amateurs seront comblés.



Thé Aromatisé



Feuilles de thés qui ont été aromatisées...à l'aide de fleurs, d'épices ou de fruits. Généralement verts ou noirs, ces thés d'agrément peuvent, plus rarement, se décliner en bases de thé blanc ou de pu-erh.

***Chai Camellia biologique (Inde) 6\$/50gr.**

Notre chai maison: savoureux et équilibré avec son mélange de thé noir, cardamome, muscade, cannelle et gingembre biologique. Un réchauffement assuré même au beau milieu de l'hiver!

Earl Grey – noir (Sri Lanka) 7\$/50gr.

Thé noir aromatisé aux essences naturelles de bergamote. Un classique.



Thé Noir



Les thés noirs sont complètement oxydés...Appelés «thés rouges» en Chine, ils sont les plus bus à l'extérieur de l'Asie. Les feuilles, soumises à une chaleur et à une humidité contrôlées, subissent une oxydation enzymatique appelée fermentation. Les cultures de thés noirs se retrouvent principalement dans les anciennes colonies britanniques et dans quelques régions chinoises.

Ceylan Derangala (Sri Lanka) 8\$/50gr.

Les bourgeons des feuilles sèches du Derangala, produit dans la région du Ratnapurna, au Sri Lanka, dégagent d'emblée une invitante odeur de chocolat noir. La belle liqueur rouge propose des notes de raisin sec, de tabac et des accents poivrés. Un goût franc et classique avec une rétro-olfaction florale. Peut supporter un petit nuage de lait.

Darjeeling Singbulli Dj-18 1st flush (Inde) 11\$/50gr. - 6\$/25 gr.

Un assortiment de feuilles de style classique, le Singbulli fut oxydé un peu plus longtemps que le First Flush typique. Ceci résulte en une feuille d'un cuivre plus foncé qui donne une liqueur riche et corsé avec une finale de muscat. Les arômes aériennes d'un First Flush rencontre ici la profondeur d'un Second Flush. Un thé idéal pour le petit déjeuner.



Pu Er



Les Pu Er sont réputés dans la médecine chinoise pour leur vertu amaigrissante, digestive et leur action nettoyante

Les Pu Er sont des thés en feuilles ou compressés produits essentiellement dans la région du Yunnan, en Chine. Ils peuvent être vieillis et conservés très longtemps. Les Pu Er sont réputés dans la médecine chinoise pour leur vertu digestive et leur action nettoyante. Ceux de type "sheng" (cru), ont la particularité de se bonifier avec le temps, grâce à une post-oxydation naturelle. Les "shou" (cuit), quant à eux, sont des thés ayant subi une oxydation accélérée sur plusieurs jours, leur conférant un goût terreux caractéristique. Déconcertant, déstabilisant, le Pu Er évoque souvent des souvenirs d'enfance.

Pu Er 2001 Mini Tuo Cha (nid de l'oiseau) 10\$/5 tuo cha

Ce Pu Er cru (sheng) a été compressé en petits tuo cha (nid d'oiseau) d'environ 3 g chacun. Encore jeune, ce thé offre une liqueur vive et mordante aux notes camphrées et animales (musc, cuir) en plus d'une agréable sensation acidulée de fruits comme le raisin vert et le kiwi.

Pu Er 1995 (shou) 13\$/50gr. - 7\$/25gr.

Facile d'accès, ce Pu er possède une belle rondeur et une persistance remarquable. Au nez, un côté minéral évoquant le calcaire domine. En bouche, des sensations salines côtoient de subtiles touches chocolatées

Pu Er Bulang Shan 2006 (sheng) 9\$/50gr. - 35\$/brique

Les douces notes de fumée de ce puerh cru compressé en brique se jumellent à une légère amertume végétale sucrée. Il nous rappelle une ballade en forêt où les mousses, lichens et champignons se côtoient. Un beau thé pour s'initier aux Pu Er jeunes et à leur vieillissement.

Pu Er 2007 Yiwu Jing Long (sheng) 32\$/250gr.

Issu d'une récolte de printemps effectuée sur des théiers arborescents poussant sur les versants de montagne Yiwu. Ses relativement grandes feuilles subirent une compression non trop intense pour préserver leur qualité. Le caractère végétal de sa liqueur, ne comportant aucune note de fumée, est légèrement sucré et acidulé avec ses notes aromatiques de cèdre, de pêche jeune et de cardamome verte. Un thé qui gagne à vieillir mais qui est déjà fort plaisant à savourer.

Pu Er 2007 Cha Mo (sheng) 20\$/250gr.

"Cha Mo" signifiant "poussière de thé", cette brique est composée d'un assemblage de feuilles brisées récoltées sur des théiers sauvages de montagnes différentes et de cueillettes de printemps et d'automne. Possédant un excellent rapport qualité/prix, ce thé aux notes camphrées d'encens et de résine ainsi qu'aux arômes fruités (cantaloup, abricot) et gourmands (écorce de cacao) est vif et puissant. Un jeune Pu Er sheng de caractère.



Herbe, tisane et autre



Fleurs de Camomille 4\$/50gr.

Conseils de dégustation

Vous pouvez l'utiliser comme tonique de l'appétit avant le repas, pour vous aider à digérer après les repas. Infusion 5 minutes

Verba Mate (Brésil) 3\$/50gr.

Boisson traditionnelle d'Amérique du Sud, déjà utilisée par les incas pour ses vertus stimulantes (physiques et intellectuelles) car riche en vitamine C.

Procure une boisson très désaltérante et légèrement amère,
Infusion 4 à 5 minutes

Plaisir Nocturne biologique (Québec) 10\$/50gr.

Pour faire de beaux dodos... la tisane Plaisir nocturne rassemble des plantes qui calment et favorisent le sommeil. Scutellaire bio., framboisier bio., passiflore bio., cataire bio., menthe poivrée bio., valériane bio., camomille bio.

Magnifique fleurs de thé au choix 6\$/50gr.

À voir en boutique.

