



La cave à puerh
Sélection fine de thés puerh à votre porte

Nouveau puerh n°1 Tuocha Shu Tradition et Modern 2021

Pour démarrer cette nouvelle formule de découverte des thés puerh, nous avons décidé de vous proposer une des formes les plus connues de cette famille de thé, à savoir les puerh fermentés compressés en tuocha.

Présentation

La fermentation des thés provient d'une longue tradition chinoise. Celle que nous étudions aujourd'hui à travers ces deux tuocha est d'invention récente. Imaginée dans les années 1970, la méthode *wo due* consiste à empiler plusieurs tonnes de feuilles de puerh vert, à les asperger d'eau et les bâcher. Sous l'effet de la chaleur et de l'humidité, une maturation accélérée va s'opérer en quelques semaines, les feuilles vont alors fortement fermenter. Ces deux thés ont ainsi subi ce style de fermentation, mais à des degrés différents (deux piles identiques ont été bien séparées et ont subi deux fermentations distinctes). Le matériel utilisé est quant à lui de très bonne qualité, issu de véritables arbres et non de buissons cultivés intensivement. Vous avez donc entre les mains de quoi comparer l'effet de la fermentation sur un même type de feuilles !

Conseils de préparation

Pour ces deux thés, comptez de 4 à 6 g de feuilles pour 100 ml d'eau. Utilisez un simple gaiwan en porcelaine ou une théière culottée aux shu cha si vous souhaitez concentrer les infusions. Un rapide rinçage du thé avec une eau à 100°C permettra de retirer des petites impuretés qui troubleraient la première eau. Vous pouvez enchaîner plusieurs infusions en démarrant avec 15 secondes puis augmenter le temps au fur et à mesure, toujours avec une eau parfaitement bouillante.

On remarquera que le *Tuocha Tradition* est moins endurant que le *Tuocha Modern*. Il s'épuisera plus vite en six passages maximum. Nous vous conseillons pour celui-ci de profiter d'infusions concentrées plutôt que de vouloir absolument réduire leur temps. Le *Modern* est quant à lui plus prolifique et pourra s'infuser jusqu'à sept ou huit fois (terminez sur des durées de 5 à 10 minutes).

En tasse

- *Tuocha Tradition* : les feuilles délivrent de belles notes boisées dès les premières passes. On rentre dans le vif du sujet à la seconde infusion avec des liqueurs au bois patiné, un bon équilibre tannique. Si on pousse un peu le temps, une légère amertume peut apparaître, c'est assez rare pour un puerh shu. C'est le signe clair d'une fermentation légère. Vers les 4^e et 5^e infusions, les feuilles nécessiteront plus de temps, n'hésitez pas à les laisser plusieurs minutes. Vous profiterez alors de liqueurs claires et rafraîchissantes, avec des petites notes de vieux puerh, de style boisé patiné.
- *Tuocha Modern*: les premières infusions délivrent très rapidement des notes rondes autour de la noix. Les liqueurs sont épaisses, sans amertume, signes d'une fermentation moderne poussée. Même avec des temps longs, on obtient en tasse un résultat qui glisse au palais, sans lourdeur. Comme indiqué plus haut, vous pouvez facilement dépasser les six infusions en conservant une structure aromatique riche et dense.

Conservation

Le *Tuocha Tradition* grâce à sa fermentation modérée est apte au vieillissement. Il évoluera sur le long terme pour développer des notes boisées plus profondes. Le *Tuocha Modern* quant à lui évoluera peu. Vous pouvez conserver ces deux thés dans un contenant respirant comme un bol recouvert d'un tissu ou dans le sac zip entrouvert, le tout à l'abri de la lumière, de l'humidité et des fortes odeurs.

Fiche Technique

- Format : Compressé en tuocha
- Type : Puerh fermenté (shu)
- Stockage / Affinage : Stockage naturel sec
- Producteur : Xin Wen Cha Chang
- Origine : Chine > Yunnan > Lincang > Yong De
- Année : 2021
- Grade (Taille des feuilles) : Fin
- Fermentation : légère – moyenne (*Tradition*) / moyenne – forte (*Modern*)