

## FICHE DE DEGUSTATION

## IDENTIFICATION :

Nom / Jardin : NORTH TUKVAR Origine : INDE - DARJEELING

Type de thé :

 Blanc
  Jaune
  Vert
  Bleu-Vert : \_\_\_\_\_ %Ox
  Noir
  Sombre : cru cuit : année : \_\_\_\_\_

Cueillette - date : DJ 5 – first flush	Feuilles :
<input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> P+1 impériale	<input checked="" type="checkbox"/> P+2 Fine
<input type="checkbox"/> P+3 <input type="checkbox"/> S souchong	<input checked="" type="checkbox"/> Entières
	<input type="checkbox"/> Brisées
	<input type="checkbox"/> Broyées
	<input type="checkbox"/> Fannings
	<input type="checkbox"/> Dust

Classification<sup>(\*)</sup> : SFTGFOP 1

(\*) pour thés indiens

## PREPARATION :

 Set à déguster
  Zhong
  Théière fonte
  Théière terre
  Gong fu cha
  yusamashi/Kyuusu

Température de l'eau : 85 °C

Quantité : 2 gTemps d'infusion : 4 min

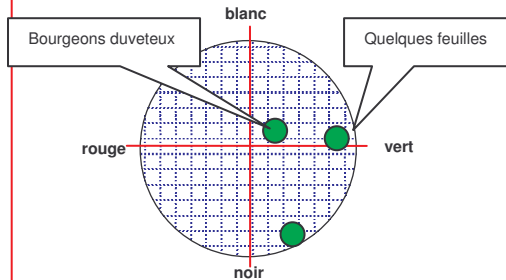
## FEUILLES SECHES

Texture :

Parfum :

 souple      équilibré      cassante  

Couleur :

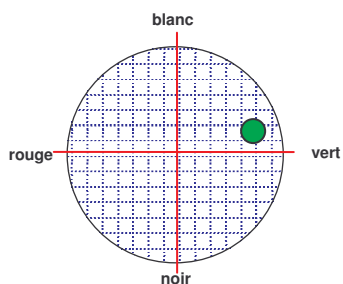


végétal	herbe sèche	beurre/lait	- crème léger
floral	fleur fanée	doux / vanille	- amande léger
marine		sous-bois	
fruité	fruit sombre à noyau – fruit cuit	boisé	santal en tête
épicé		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

Belle palette de couleur.

## INFUSION :

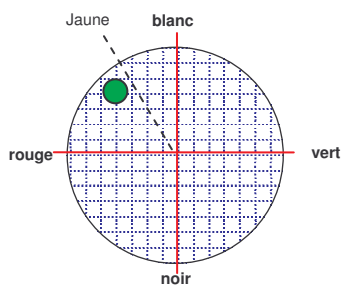


végétal	X vert frais	beurre/lait	X prononcé
floral	blanc	doux / vanille	X
marine		sous-bois	
fruité	agrumes	boisé	
épicé	basilic	animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

## LIQUEUR :

### Limpidité



préciser : T : tête – C : cœur – Q : queue

végétal		beurre/lait	
floral	T	doux / vanille	amande
marine		sous-bois	
fruité	agrumes (orange)	boisé	
épicé		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

### Saveurs

acide	non	amer	non
salée	non	umami	non
sucrée	non		

### Sensations tactiles :

fraîche	X	moelleuse	
légère		épaisse	+ épais
lisse		chaleureuse	
soyeuse		astringente (échelle de 0 à 5)	3-
nerveux	X		

## IMPRESSION GENERALE :

Longueur en bouche fraîche, amande grillée en queue. Bois sec sur la durée. Assez équilibré à dominante agrume, très caractéristique de cette jenne première récolte, répondant honnêtement au climat particulièrement clémente du mois de février à cette latitude..

**Végétal** : Végétal vert : verdure (odeur herbeuse), sureau, buis, genêt. lierre, fougère, mousse, bourgeon de cassis, poivron, rafle de raisin, herbacé.

Végétal sec : foin, herbe brûlée, tabac. Végétal aromatique : sauge, thym, sarriette, menthe, anis, fenouil. Végétal du type champignon : levure fraîche,

levure morte, champignon frais (cèpe), truffe, sous-bois, humus, moisi.

**Floral** : Fleurs fraîches : rose, églantine, tilleul, verveine, chèvrefeuille, aubépine, violette, pivoine, iris, réséda, narcisse, géranium, fleur d'oranger, acacia, oeillet. Fleurs fanées : les mêmes fleurs que précédemment après une certaine évolution, et en particulier la rose fanée.

**Fruité** : Fruits frais : raisin, groseille, coing, poire, pomme, banane, ananas, framboise, myrtille, cassis, fraise. Fruits à noyau : prune, mirabelle, cerise

(kirsch), quetsche, prunelle, pêche, abricot. Agrumes : citron, orange, pamplemousse. Fruits cuits et confiture : tous les types précédents après évolution.

Fruits secs : pruneau, amande, amande amère, noisette, noix, noix rance, raisin sec, figue sèche.

**Épicé** : Type poivré : poivre, poivre vert. Type ailacé : ail, persil, cerfeuil. Autres : coriandre, cannelle, girofle, muscade.

**Boisé** : Bois vert, bois sec, écorce, sciure de bois, chêne, santal, camphre, bois exotique.

**Balsamique (de baume)** : résine, résineux, résine de pin, sapin, cèdre, thuya, douglas, encens, térébenthine, vernis, eucalyptus.

**Empyreumatique** : Nuances de réduction (de pyro) : brûlé, fumé, grillé, suie, goudron. Torréfaction : café, café grillé, cacao, pain grillé, tabac froid.

**Animal** : Viande, gibier, venaison, faisandé, viande fumée, putride, cuir, fourrure, musc, civette, souris.

**Minéral** : Craie, silice, hydrocarbures, argile.

**Beurre lait** : beurre frais, lait, praline, coumariné, bonbon anglais.

**Chimique** : Esters : acétates d'éthyle, d'isoamyle, de butyle. Odeur butyrique, propionique, acétique. Alcools supérieurs : butanol, propanol et dérivés. Phénols. Dérivés du soufre : gaz sulfureux (SO<sub>2</sub>), hydrogène sulfuré (Mercaplan, oeuf pourri), certaines odeurs ailacées. Iode.