

Comment mieux choisir le thé !

Par Michel Brassinne

LES THÉS



La deuxième boisson au monde, après l'eau, est le thé ! Plus de deux milliards de personnes dans 125 pays boivent du thé. Et la demande augmente encore au XXI^e siècle, de plus de 4% par an en moyenne. Non plus pour des raisons sanitaires (eau bouillie ou presque) mais par attrait pour de nouvelles compositions, faisant proportionnellement reculer les thés simples, noirs ou verts. La Chine a pris le pas sur l'Inde au XXI^e siècle, en terme de production.

La grande-Bretagne, longtemps présente "aux Indes" comme on disait à l'époque coloniale, a classé les thés selon de nombreux critères (variétés de "Camelia sinensis" ou théier, altitude, période de récolte, etc.). Et parmi ces critères, la position des feuilles sur chaque branche : les plus récentes, au sommet de chaque branche, sont les meilleures du point de vue aromatique. Les feuilles suivantes sont de moins en moins parfumées. Elles ne font pas un thé moins bon, mais seulement moins recherché.

LA CLASSIFICATION DES THÉS

Il s'agit de la classification des feuilles récoltées pour faire des thés noirs d'Inde et pays limitrophes, afin de préciser leur qualité aux consommateurs.

Cette classification ne concernent que les thés noirs indiens, sri-lankais, pakistanais, tibétains et népalais.

En sont exclus les thés chinois et japonais, qui répondent à d'autres critères.

La classification se subdivise en trois, selon l'état des feuilles récoltées :

- Feuilles entières
- Feuilles brisées et
- Feuilles broyées.



« GRADES DES THÉS »

Classification des thés noirs d'Inde et pays limitrophes en fonction du rang des feuilles collectées.

CLASSIFICATION DES FEUILLES ENTIÈRES

Feuille n°1 - le thé FP ou "Flowery Pekoe"

Feuille N°2 - le thé OP ou "Orange Pekoe"

Feuilles N°1 + N°2 - le thé FOP pour "Flower Orange Pekoe"

Subdivisions des "Flower Orange Pekoe (FOP)

GFOP - Golden Flowery Orange Pekoe

TGFOP - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

TGFOP 1 - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One

FTGFOP - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

FTGFOP 1 - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One

SFTGFOP 1 - Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One

Feuille N°3 - Pekoe

Feuille N°4 - Pekoe-Souchong

Feuille N°5 - Souchong

Feuille N°6 - Bohea

Feuille N°7 - Congou

CLASSIFICATION DES FEUILLES BRISÉES

BPS Broken Pekoe Souchong

BP Broken Pekoe

BOP Broken Orange Pekoe

FBOP Flowery BOP

GBOP Golden BOP

GFBOP Golden Flowery BOP

TGBOP - Tippy Golden BOP

CLASSIFICATION DES FEUILLES BROYÉES

F (Fannings, « éventées »)

D (dust, « poussière »)

FEUILLES ENTIÈRES

Feuille n°1 - le thé FP ou "Flowery Pekoe"

La première feuille est une jeune pousse encore enroulée sur elle-même (ce n'est pas un bourgeon comme on le lit partout). On parle de "tip" pour désigner cette pointe et d'un thé "tippy" lorsqu'il contient beaucoup de tips. Et beaucoup d'arômes !

Le thé qui n'est fait que de tips (rare !) est appelé "Flowery Pekoe". Pekoe, venant du chinois "pek-ho", désignant le fin duvet constituant les cheveux de bébé. Pekoe peut être traduit par

"duveteux". Les tips et les deux feuilles suivantes sont "pekoe", duveteuses. Notamment une fois séchées.

Feuille N°2 - le thé OP ou "Orange Pekoe"

Cette deuxième feuille est nommée "Orange Pekoe", en abrégé OP. "Orange" ne se réfère pas ici au fruit mais à la dynastie familiale des Orange Nassau, aux Pays-Bas. Les commerçants néerlandais, qui disposaient de comptoirs commerciaux desservis par la flotte de la Compagnie Néerlandaise des Indes Orientales, nommèrent "Orange Pekoe" celui destiné à la famille royale. Ainsi, Orange prend souvent le sens de "royal".



Feuilles N°1 + N°2 - le thé FOP pour "Flower Orange Pekoe" (voir photo)

Quand on cueille la pointe (FP) et la deuxième feuille, on obtient un thé dénommé FOP, pour "Flower Orange Pekoe"

C'est le plus classique des thé noirs. Il est l'objet de nombreuses subdivisions en fonction du taux de "pointes"

Subdivision des FOP (Flower Orange Pekoe)

C'est le taux de pointes qui fait la différences entre ces thé "FOP" :

GFOP - Golden Flowery Orange Pekoe : thé riche en pointes (feuille N°1), dorées ("golden") après oxydation.

TGFOP - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe : encore plus riche en pointes (feuille N°1) que GFOP

TGFOP 1 - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One - la proportion de pointes augmente

FTGFOP - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe - le taux de pointes continue d'augmenter

FTGFOP 1 - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One - Encore plus de pointes

SFTGFOP 1 - Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One - Le sommet !

Feuille N°3 - Pekoe

Moins riche en variétés d'arôme, la cueillette intervient après celle des thés FOP.

Un thé qui comporterait les quatre premières feuilles prendrait le nom de la feuille la plus basse.

Ici, Pekoe.

Feuille N°4 - Pekoe-Souchong

Une feuille intermédiaire.

Feuille N°5 - Souchong

Connue pour élaborer le thé Lapsang-Souchong, un thé noir naturellement corsé puis fumé, originaire de la province de Fujian, située dans le sud-est de la Chine. Un thé fumé au bois de pin, cèdre, cyprès.

Feuille N°6 - Bohea

Une feuille plus sombre, plus dentelée, notamment sur les théiers des collines chinoises du même nom, situées à la limite entre les régions du Jiangxi et du Fujian (faisant face à Taiwan).

C'est donc une dénomination chinoise utilisée pour les thés d'Inde.

Feuille N°7 - Congou

Dénomination chinoise également pour cette basse feuille au goût tannique qui fut souvent utilisée pour le thé du petit déjeuner en Angleterre.

CLASSIFICATION DES FEUILLES BRISÉES

Les feuilles sont cassées et permettent une infusion rapide, sombre et corsée. La lettre B pour "Broken" (cassé, en anglais) permet de les repérer. La brisure peut intervenir à tous les niveaux de qualité de feuille.

BPS Broken Pekoe Souchong

BP Broken Pekoe

BOP Broken Orange Pekoe

FBOP Flowery BOP

GBOP Golden BOP

GFBOP Golden Flowery BOP

TGBOP - Tippy Golden BOP

CLASSIFICATION DES FEUILLES BROYÉES

F (fannings) : petits morceaux de feuilles utilisés dans les sachets de thé avec des morceaux d'environ 1,5 mm.

Dans le contexte du thé, fanning signifie "éventé".

D (dust, « poussière ») : les feuilles sont pratiquement réduites en poudre (morceaux inférieurs à 1 mm)

Nota : cet article peut être lu sur lou-nistoun.com ou creperie-the-cadeaux-gareoult.com