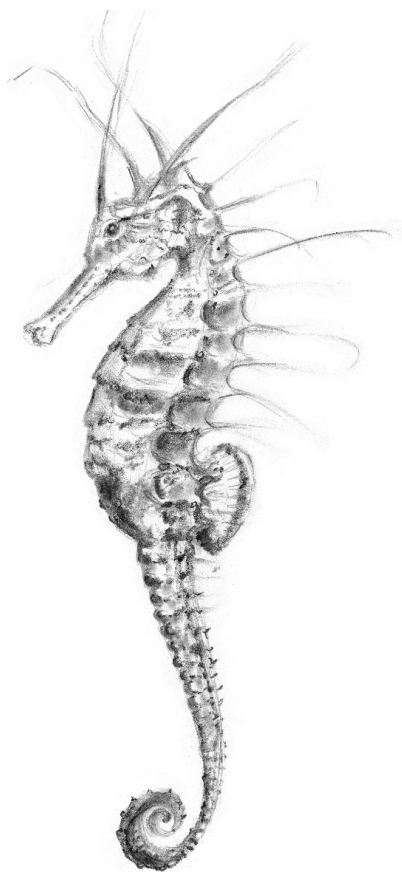


CARTE DES THÉS

TA
BL



*Nourrir l'âme peut, parfois, avoir un effet bien plus
puissant, bien plus profond
que celui qui, simplement, nous sustente.*

Dessins Ingrid Astier

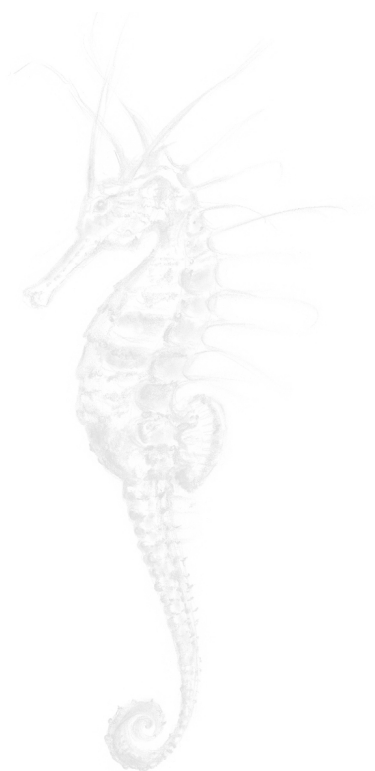
Maître Tseng est une figure emblématique du thé aussi bien en Occident qu'en Asie.

Unanimement connu pour la précision chirurgicale de son nez et son palais comme pour son talent presque poétique d'exprimer les parfums et les saveurs.

«Je suis heureuse de confier mes thés à Bruno Verjus qui est habité par le respect des produits et par le souci de magnifier leur expression.

C'est pour cela que je n'hésite pas à lui remettre certains de mes thés les plus précieux!»

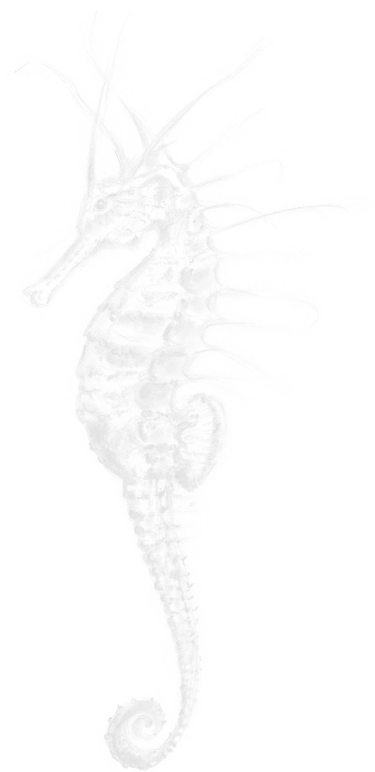
Yu Hui Tseng



Un thé banc cultivé sur une montagne encore vierge de Taiwan, bénéficiant d'un sol exceptionnel, riche en énergie de la terre.

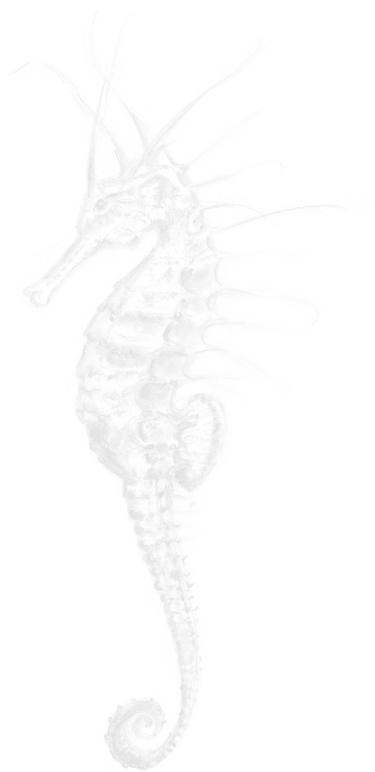
La récolte, effectuée sur un arbre piqué par un insecte ne dépasse pas 1 kg 200.

Des parfums d'ambre gris, avec des notes florales comme l'orchidée cattelya, de fruit comme le raisin muscat, de coings, de pêches, se mêlent avec celles de miel de leatherwood (eucryphia luisant), de pois de senteur et de violette. Une liqueur au gras exceptionnel.



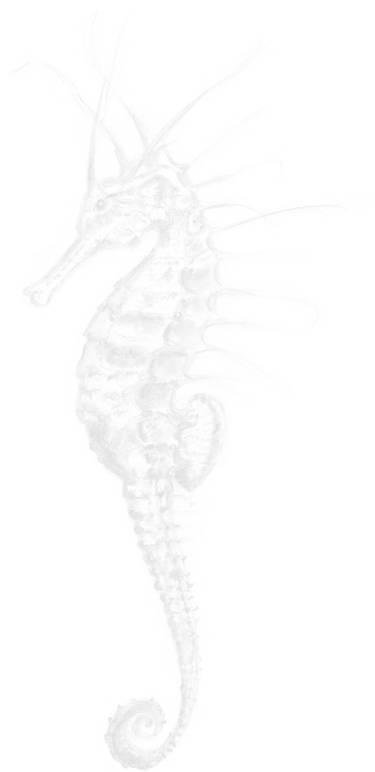
Un thé vert japonais cultivé sur l'île de Kyushu qui exprime toute l'excellence du savoir-faire nippon. Une liqueur légère, pleine de fraîcheur et de profondeur, aux accents végétaux et iodés évoquant notamment l'algue wakame.

Un «umami» très présent témoigne de son incontestable noblesse.



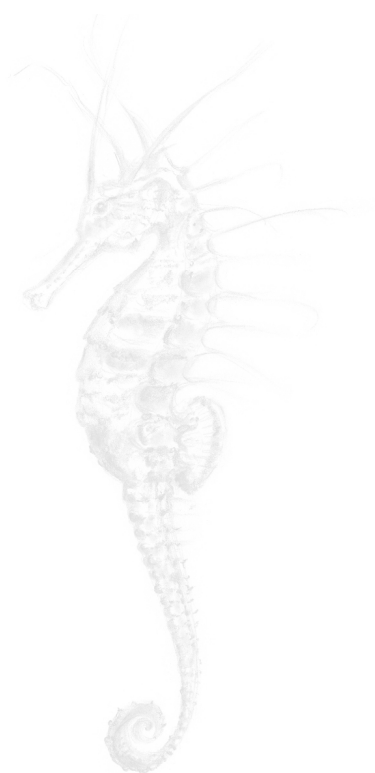
Un thé rouge taïwanais qui revendique clairement sa gourmandise avec ses notes de fruits rouges, mais aussi de pêche, d'abricot séché, de grenade et avec son parfum miellé. Et pourtant la liqueur dévoile une fraîcheur en bouche qui laisse une impression mentholée.

Un très grand thé rouge à la longueur exceptionnelle.



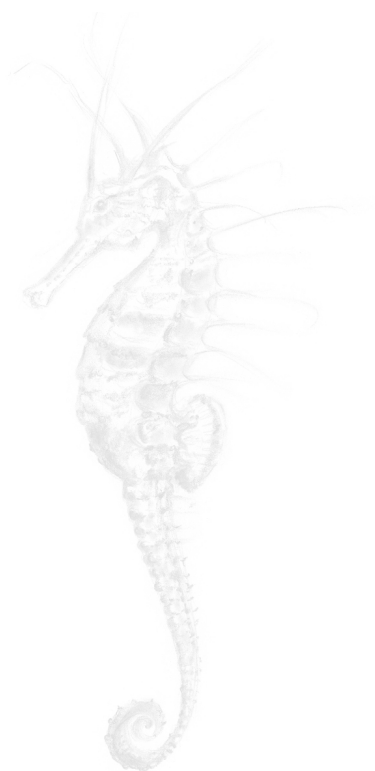
Un thé rouge taïwanais qui revendique clairement sa gourmandise avec ses notes de fruits rouges, mais aussi de pêche, d'abricot séché, de grenade et avec son parfum miellé. Et pourtant la liqueur dévoile une fraîcheur en bouche qui laisse une impression mentholée.

Un très grand thé rouge à la longueur exceptionnelle.



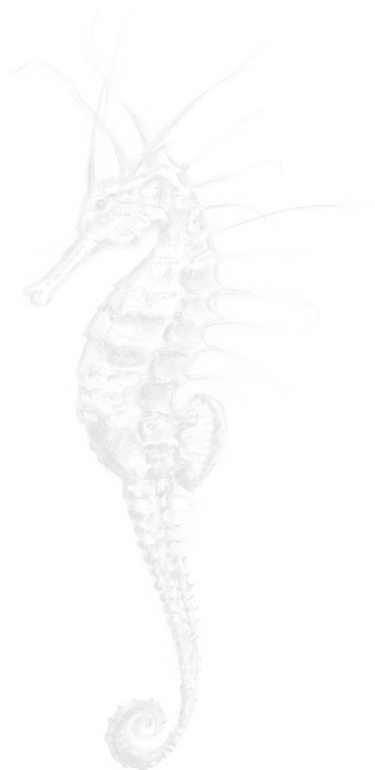
Un thé bleu-vert de Taïwan aux notes de céréales grillées, de malt, de pruneau, de figues séchées et de mélasse. Un wulong qui se caractérise par la verticalité de ses tanins.

Cette liqueur séduira les buveurs de café et de whisky.



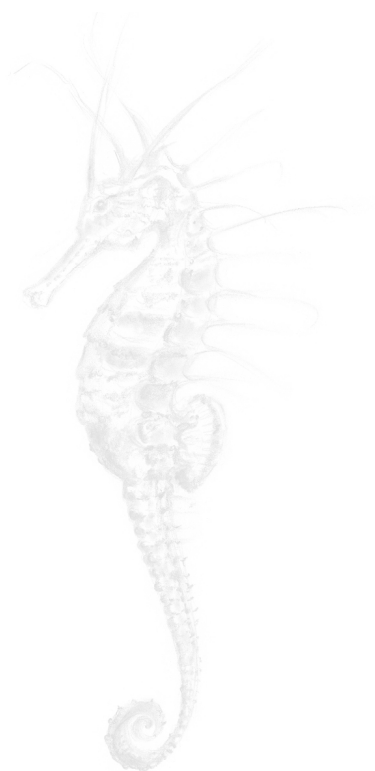
Un thé bleu-vert de Taïwan issu d'un arbre piqué par un insecte, ce qui lui confère toute sa valeur et un caractère reconnaissable : des notes de miel de longane très prononcées au nez comme en bouche.

Des nuances florales de buddleia et de lilas de Californie pour un tné d'une profondeur exceptionnelle.



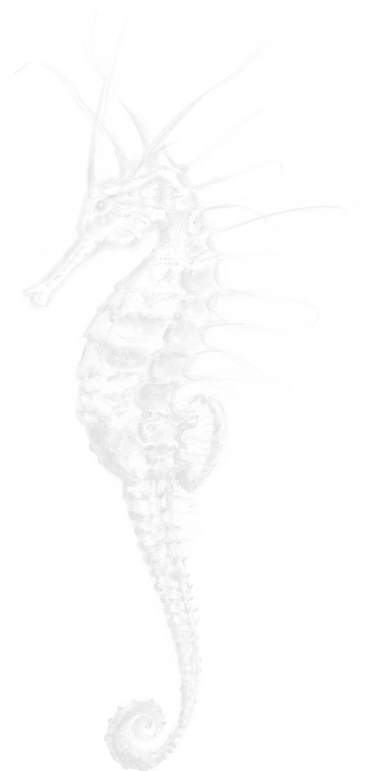
Un thé wulong de Taiwan, issu de jardins situés à 1500 mètres d'altitude. La liqueur évoquant le miel d'acacia se caractérise également par la gourmandise de ses notes crémeuses, lactées, voire caramélisées.

Le tout est rehaussé de notes de fleur de tilleul et de chair de christophine aux nuances végétales à peine iodée de lait cru.



Ce thé bleu-vert de la province chinoise de Guandong est issu d'un seul théier par ailleurs séculaire. Il se caractérise par le crémeux de ses notes de pêche jaune presque caramélisées, mais également de physalis, d'iris, de mangue verte, de papaye verte.

Sur la longueur se dessinent des nuances très douces d'agrumes comme le yuzu, le kumquat.



Un wulong de fabrication typiquement taiwanaise, qui doit impérativement être récolté sur des théiers piqués par un insecte, la cicadelle. La concentration des feuilles attaquées et la récolte dans la chaleur de l'été le rendent à la fois rare et particulièrement expressif.

Le nez révèle des notes fruitées de mirabelles cuites et de prunes confites associées à la profondeur du miel de bruyère et à la subtilité majestueuse de la rose. La bouche entre en résonance avec des arômes de miel de melon, de carotte et de thym, mais également avec ceux de raisin muscat assortis de zestes de pomelos et des notes de rose. Une gourmandise au gras exceptionnel.



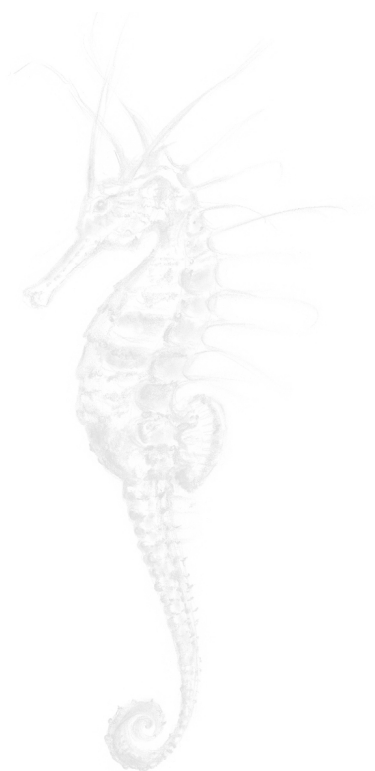
Ce thé très rare provient du rocher San Yang Feng. Il a été torréfié à l'ancienne. En effet, en 2005, la zone des rochers n'était pas encore protégée par l'UNESCO et on pouvait faire du feu sur le lieu même de la cueillette. Cela permettait une torréfaction à feu très doux s'étalant sur une semaine à dix jours et en conséquence une fermentation plus légère.

Une liqueur au nez végétal et floral de tubéreuses mais aussi de réglisse. Une belle minéralité de grès et de granit qui exprime clairement l'enracinement du thé dans son rocher. Une bouche sur le fruit, le cynorhodon, le coing cuit, la poire cuite granuleuse, le boisé d'aubier de tilleul, très masculin, avec des notes de cardé cuit, de cœur de lotus, d'aubergine grillée, mais également de groseille à maquereau, avec des tanins qui rappellent la grenade, la noix, l'aubépine, l'armoise et le cédrat main de Bouddha séchés. Une liqueur d'exception caractéristique des thés des rochers anciens.



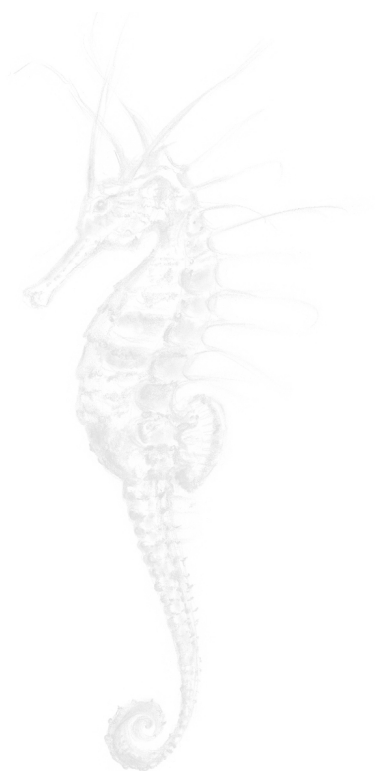
Un wulong ancien du terroir de Muzha aux notes de fruits secs, de gousse de vanille, de fruits réduits à la cuisson, pruneaux, figues et également de pâte de coing bien concentrée, de raisin de Malaga, de miel très foncé de sarrasin, de mélasse, de réglisse, agrémenté d'épices, comme le clou de girofle et le poivre.

La torréfaction traditionnelle au charbon de bois de longane se fond avec les fruits macérés pour créer cette note caractéristique de peaux d'orange séchées appelée Chen Pi.



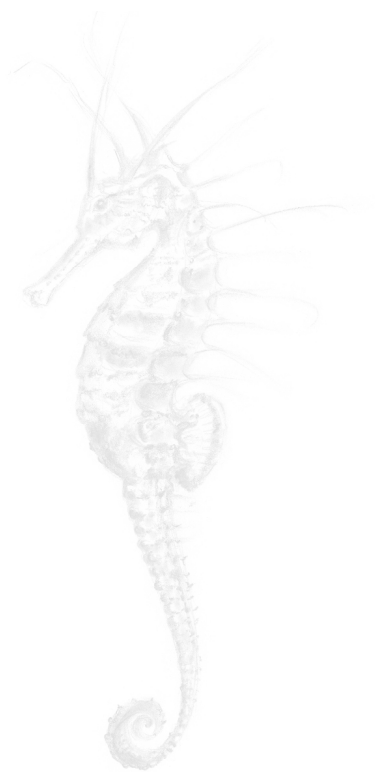
Un très grand thé Pu Er originaire d'un terroir du Yunnan, Yi Wu, très apprécié des empereurs de la dynastie Qing. Ils exigeaient sa présence parmi les tributs remis par la province. Ce très grand millésime, issu de théiers séculaires entre 200 et 400 ans, illustre parfaitement les caractéristiques du terroir : des tanins soyeux, enveloppés d'un gras exceptionnel qui ont fait sa renommée et conféré son surnom de Reine des Pu Er.

Vieilli naturellement, exprime des notes boisées d'écorces et de champignons shiitaké frais comme de pleurotes tessulées shimeji en japonais.



Ce thé blanc au jasmin de la province chinoise du Fujian obtenu par enfleurage s'exprime dans une liqueur tout en poésie. Le jasmin se mêle aux parfums floraux du thé et rencontre ses notes fruitées, notamment de longane et d'anone.

Une bulle de jasmin fondue dans le thé. La production annuelle de ce thé faiblement théiné ne dépasse pas 200 kg.



Su-Han Chang
Directrice Générale de AINSI THÉ
Une enfant élevée au thé.

Su-Han Chang est née dans un jardin de thé. Elle n'a pas attendu de venir au monde pour en boire : le thé coulait déjà dans ses veines, infusé dans le ventre de sa mère.

Très tôt, elle s'est engagée sur la voie du savoir : certifiée « Experte en Thé Niveau intermédiaire » par

la Station de Recherche sur le Thé et les Boissons du Yuan Exécutif, elle est également « Préparatrice de Thé » selon les traditions du Centre d'Art du Thé de Lu-Yu. Après des études à Londres, au Sotheby's

Institute of Art, elle y soutient un mémoire remarquable sur le marché des thés Pu-erh de collection.

Aujourd'hui, elle dirige AINSI THÉ, à Taipei. une profonde amitié est née avec le Chef Bruno Verjus grand amateur de thés taiwanais. Pour Table, elle se consacre à la transmission des thés rares de Taïwan et

des crus anciens du Yunnan. Héritière de la sensibilité de ses parents, elle réinvente les gestes du thé dans

un langage d'aujourd'hui, pour révéler, toujours plus justement, la beauté d'une tasse partagée.

À la croisée de Hualien, Taichung et Nantou, les montagnes de Dayuling s'élèvent entre 2 200 et 2 600 mètres, faisant de cette région la plus haute zone de culture du thé à Taïwan.

Là-haut, la température dépasse rarement les 20°C, et les écarts du jour à la nuit façonnent lentement les feuilles: plus épaisses, plus charnues, riches en pectine, elles offrent un goût dense, soyeux, au toucher presque moelleux.

La plante: le cultivar Chin-Shin, dit « Cœur Vert », venu du Fujian, introduit à Taïwan pendant l'époque coloniale japonaise. Ses feuilles épaisses, brillantes et élastiques naissent sur de petits théiers à feuillage dense. C'est la variété la plus répandue à Taïwan, celle des grands Oolong de montagne.

La torréfaction est assurée par M. Chang Wen-Chuan, du magasin Szu Hai. Il révèle la douceur naturelle du thé, en prolonge l'arôme en bouche, et offre à chaque infusion une clarté profonde, comme un ciel après la pluie.



La région de Muzha, à 300 350 mètres d'altitude, bénéficie d'un ensoleillement généreux d'est en ouest. Cela favorise la production de tanins, d'amertume et d'astringence. Ici, le thé exige une fermentation longue, et une torréfaction soutenue – seul moyen d'en assouplir la rudesse pour révéler sa noblesse.

La variété: le Tieguanyin Hongxin, ou «Cœur Rouge», aux grandes branches épaisses, aux feuilles longues, ondulées, d'un vert sombre et brillant. Ses jeunes bourgeons, à peine rosés, sont cueillis à la main, en petites quantités.

Chaque feuille porte en elle la densité du lieu. Après transformation, le thé développe un profil sombre, boisé, presque minéral. Il faut le boire lentement, comme on descend un sentier en montagne.



Il arrive que la beauté naisse d'une blessure. Le thé Beauté Orientale ne serait rien sans la petite cicadelle verte cet insecte minuscule qui, en mordant la feuille, y déclenche une métamorphose. Pour se défendre, le théier libère des essences sucrées qui attirent son prédateur naturel, l'araignée blanche. Ce dialogue secret inscrit dans les feuilles une trace singulière : une douceur miellée, presque fruitée, qui rappelle le muscat ou les grappes éclatées de fin d'été.

Le maître : Chao-Xuan Jiang.

Né dans le Jardin de Thé de Yichun, il est l'héritier d'une lignée ancienne. En 2023, à plus de 90 ans, il a été reconnu comme Trésor National de Taïwan. Chaque jour, malgré la douleur de ses genoux, il marche jusqu'à sa plantation, soutenu par ses béquilles. Il connaît ses arbres comme d'autres leurs enfants un à un, cœur à cœur. Il cultive sans engrais, sans produits chimiques, laissant les insectes écrire leur partition naturelle. Il a planté plus de mille arbres autour des théiers, pour les protéger du vent, retenir l'eau, et préserver la terre durant les grandes sécheresses. Pour une seule galette primée, plus de 40 000 bourgeons sont récoltés à la main. Durant les nuits de fermentation, le maître dort à peine : le thé vit, il faut l'écouter. Il faut l'accompagner. Il faut lui donner le temps d'être lui-même.

À l'infusion, ce thé est clair, lumineux. Son parfum se déploie en couches, comme une mémoire feuilletée : fruits mûrs, miel profond, matière ronde. C'est un thé de patience. Un thé de silence.

Après plus de trente ans passés à soigner des corps, le Dr Fu-An Hsieh s'est tourné vers la terre.

Il a quitté sa clinique, puis s'est installé dans les hauteurs de Nanzhuang, sur une terre pure, fraîche, exposée aux grands écarts thermiques et aux longues brumes. Là, il a soigné les théiers comme il soignait ses patients avec attention, douceur et rigueur.

Pendant six années, il a cultivé ce jardin avec des méthodes naturelles, refusant toute intervention brutale. Les feuilles grandissent lentement. Le sol est vivant. Les arbres respirent.

Ce thé noir est issu d'une fermentation intense, qui lui confère une robe rouge-orangée, profonde et brillante. Les feuilles sont sombres, ourlées de poils argentés, et développent un parfum suave, presque confit. En bouche, les notes fruitées dansent avec les accents des hautes montagnes subtil mélange de feu et de fraîcheur.



Dans les forêts anciennes du Yunnan, le sol est rouge, chargé de fer. L'air suit le rythme des moussons : sec et humide, chaud et froid, avec de vastes écarts entre le jour et la nuit. Le relief sculpte des microclimats où chaque théier, enraciné depuis des décennies, développe sa propre voix.

Parmi les Pu-erh classiques, le 8582 est une légende. Élaboré en 1985, selon une recette née dix ans plus tôt, il privilégie les feuilles mûres, plus épaisses, plus lentes à évoluer. Contrairement aux galettes plus vertes de Menghai, ce mélange s'adoucit avec le temps : il gagne en profondeur, en densité, en souplesse.

Dans ce cru de 1980, les arômes sont terreux, presque minéraux, avec une texture ample et veloutée, comme un tissu ancien dont chaque fil aurait été imprégné de pluie, de vent, de silence.



CONSEILS D'INFUSION

L'art de laisser le temps infuser

La préparation de ces thés exige un geste simple, précis, attentif :

- ◇ 5 g de thé pour 100 ml d'eau
- ◇ Eau à 90°C
- ◇ Première infusion : 55 secondes
- ◇ Deuxième infusion : 35 secondes
- ◇ Troisième infusion : 40 secondes
- ◇ À partir de la quatrième, ajoutez 10 à 20 secondes à chaque passage.

Certains thés peuvent s'infuser plus de sept fois, révélant à chaque versement une nuance oubliée.

