

FICHE DE DEGUSTATION

IDENTIFICATION :

Nom / Jardin : PUTTABONG Origine : INDE - DARJEELING

Type de thé :

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

Cueillette - date : DJ 8 – first flush	Feuilles :
<input type="checkbox"/> P impériale <input type="checkbox"/> P+1 Fine <input checked="" type="checkbox"/> P+2 souchong <input type="checkbox"/> P+3 <input type="checkbox"/> S	<input checked="" type="checkbox"/> Entières <input type="checkbox"/> Brisées <input type="checkbox"/> Broyées <input type="checkbox"/> Fannings <input type="checkbox"/> Dust


 Classification^(*) : SFTGFOP 1
 (*) pour thés indiens

PREPARATION :

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

Température de l'eau : 90 °C

Quantité : 2 gTemps d'infusion : 3,5 min

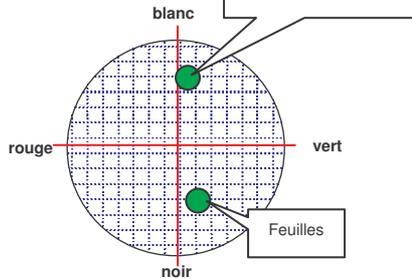
FEUILLES SECHES

Texture :

Parfum :

 souple équilibré cassante

Couleur :

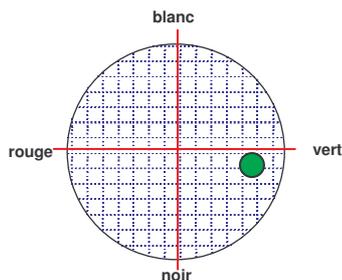


végétal	vert - fenouil	beurre/lait	
floral	fleur fraîche jaune	doux / vanille	
marine		sous-bois	très léger
fruité		boisé	
épicé		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

Équilibré, rond

INFUSION :

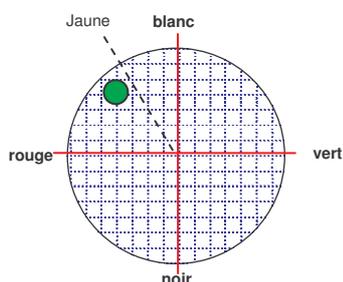


végétal	X vert	beurre/lait	X prononcé
floral	x	doux / vanille	X
marine		sous-bois	
fruité	agrumes	boisé	
épicé	leger muscade	animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

LIQUEUR :

Limpidité



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

végétal	herbe coupée	beurre/lait	C
floral	rosé – lila Q	doux / vanille	
marine		sous-bois	
fruité	agrumes T	boisé	
épice		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

Saveurs

acide	non	amer	non
salée	non	umami	non
sucrée	non		

Sensations tactiles :

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

IMPRESSION GENERALE :

Dominante florale et agrume jaune, maintenu par une longueur en bouche liée à l'astringence modérée (pour une première récolte)..

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 précèdent 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, silex, hydrocarbures, argile.
Beurre lait : beurre frais, lait, praline, coumarin, 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 (SO₂), hydrogène sulfuré (Mercaplan, oeuf pourri), certaines odeurs ailacées. Iode.