LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

depuis 1994

FICHE INFO

Z.A. • 6, RUE DE L'ÉCLUSE
FR-67820 WITTISHEIM
www.jardinsdegaia.com

L'eau au centre des arômes

L'eau constituant plus de 99% du thé, la qualité de celle-ci est la première chose à prendre en compte pour faire ressortir tout le potentiel d'un thé.

Une eau trop calcaire ou trop minéralisée en général aura tendance à masquer les subtilités du thé infusé et donner une liqueur sans âme. Le chlore de certaines eaux du robinet gâchera le goût de l'infusion, tandis qu'une eau de source trop pauvre en minéraux aura tendance à donner une infusion sans caractère. Un juste milieu est donc nécessaire. **Si l'on utilise une eau du robinet ayant ces défauts, il est souhaitable de la filtrer.** En bouteille, une eau de source discrète en goût et légèrement minéralisée afin de « porter » les arômes reste l'idéal.

Il est conseillé de ne pas faire bouillir l'eau trop longtemps, car en perdant de sa dureté temporaire et de son oxygène, l'eau a tendance à relever l'amertume du thé.

Enfin, on veillera à la laisser refroidir jusqu'à la température préconisée ou éventuellement, on la complètera avec de l'eau froide.

« Quand l'eau bout, il se forme des bulles comme des yeux de poissons à la surface et elle produit un son à peine audible. Quand elle chante sur les bords comme une source et ressemble à un collier d'innombrables perles, elle a atteint son deuxième état d'ébullition. Quand elle bondit comme des brisants, majestueuse, et résonne comme une vague qui s'enfle, elle a juste assez bouilli. »

Extrait du *Cha Jing* ou *Le Classique du Thé* - Lu Yu