



PU'ER THÉ SOMBRE

6, RUE DE L'ÉCLUSE R-67820 WITTISHEIM www.jardinsdegaia.com



Le pu'er fait partie de la famille des "thés sombres" appelés thés noirs en Chine. Il est obtenu par une post-fermentation qui dans des conditions adaptées va lentement le bonifier et lui faire développer des arômes tertiaires complexes.

Les meilleurs crus sont référencés par millésimes à l'instar des grands vins de garde. Nos pu'er sont produits à Lincang dans la province du Yunnan, au sud-ouest de la Chine, à partir de théiers anciens à grandes feuilles (Camellia sinensis var. assamica cultivar "Da Ye"). La production dépend essentiellement du savoir-faire des ethnies Miao, Bulang, Wa, et Lahu qui vivent dans cette région. Elles sont garantes de la survie de ces théiers qui comptent de nombreux spécimens à l'état sauvage, dont certains âgés de plusieurs milliers d'années. Ces peuples de montagne ont un rapport ancestral avec le Camellia sinensis qu'ils consomment en infusion, en tant que légumes, aromates qui encore médicaments.

UN TRÉSOR POUR LA MÉDECINE CHINOISE

Ce thé sombre a été prisé de tout temps dans l'empire du Milieu pour ses nombreuses vertus mises en évidence par la médecine traditionnelle chinoise. Sous le règne des Empereurs mandchous (dynastie Qing) le pu'er fut inscrit



sur la liste des tributs impériaux en raison de ses précieux bienfaits. Les mandchous d'origine nomade et dont le régime alimentaire était particulièrement carné appréciaient ce thé post fermenté pour sa capacité à dissoudre les graisses. En Chine, le pu'er est toujours utilisé pour garder la ligne mais on lui attribue aussi des vertus dépuratives, ce qui en fait une boisson très prisée en fin de repas...



LES GRANDS CLASSIQUES		
TN400	Pu'er	
TU0012	Belle du Yunnan	
TA739	C'est un secret	
LES PRÉMIUMS		
TN410	Pu'er Grade 1	

	LES RA	RES & PRÉCIEUX
	TN401	Pu'er Maiden
1	TU0422	Pu'er Qi Zi Bing Galette - 2012

C0F1201	Pu'er Joie
	Brique - 2006

RETROUVEZ TOUS NOS PU'ER SUR NOTRE SITE INTERNET WWW.JARDINSDEGAIA.COM OU DANS NOS CATALOGUES.