

Darjeeling First Flush : La rencontre printanière de deux passionnés autour d'un grand cru.

Au cœur du vignoble du Lavaux classé Patrimoine mondial de l'UNESCO, la rencontre printanière de deux passionnés autour d'un grand cru T. Ceremoney SPECIAL.T présage d'un beau voyage gustatif...

Au cœur du vignoble du Lavaux, classé Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007, les terrasses escarpées bordant le lac Léman évoquent les pentes moutonneuses des contre forts himalayens de l'appellation Darjeeling. Lieu idéal pour un dialogue inédit entre 2 experts, Shantanu Kejriwal - Maître Thé et heureux propriétaire du fabuleux jardin de Jungpana à Darjeeling depuis 1987, 3e génération - et Richard Pfister - fils de vigneron, passionné d'odeurs à la double casquette d'œnologue et de parfumeur de renommée internationale.



Le thé, à l'instar de la vigne, est un produit de terroir. Parlons un peu de Darjeeling reconnue IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2011 par l'Union Européenne. Darjeeling initialement est le nom d'une ville, comme Bordeaux, qui, par extension a donné son nom aux jardins de thé situés dans les montagnes l'environnant où le thé est cultivé depuis le XIXème siècle. Cette IGP regroupe actuellement 87 jardins ou Tea Estate, dont Jungpana perché dans un endroit difficilement accessible entre 1000 et 2000 m d'altitude, s'étalant sur 130 ha plantés de théiers. Le rendement est volontairement faible : autour de 500kg par ha et par an. Ne sont récoltés que le bourgeon et les deux premières feuilles révélant à eux seuls la complexité aromatique du thé. Au printemps, le théier se réveille d'une dormance hivernale et commence à bourgeonner. La première récolte ou first flush concentre ce retour d'activité. Cette année 2015, elle s'est étalée de mi-mars à fin avril. Pour le **Darjeeling Jungpana First Flush 2015 de SPECIAL.T**, ont été sélectionnées et assemblées les récoltes de la 3e à la 8e journée (DJ3 à DJ8). Cette sélection très précoce dans le printemps et l'assemblage de ces différentes journées de récolte ont permis d'obtenir un thé équilibré très aromatique et rond à la fois. En effet, cet hiver a été particulièrement rude à Jungpana, sec et froid, limitant la quantité de first flush et concentrant les arômes.

Les premiers jours de récolte commençaient tout juste à révéler la typicité et la richesse d'un first flush, d'où l'intérêt d'attendre quelques jours après le démarrage des récoltes et de mélanger plusieurs jours de récolte ensemble pour obtenir un thé typé et équilibré. En effet, tout comme le maître de chai va travailler sur l'assemblage de plusieurs cuves, le maître de thé va marier plusieurs lots de récolte ou plusieurs variétés pour obtenir un cru équilibré...

Darjeeling First Flush : Le thé comme le vin est un produit de gastronomie.

Le thé comme le vin est un produit de gastronomie qui déchaîne les passions, un véritable symbole de raffinement et d'art de vivre...

Shantanu Kejriwal, le maître des lieux, insiste sur le fait que 3 générations se sont déjà succédées pour perpétuer et parfaire la culture et la manufacture du thé de Jungpana. En effet, tandis que le vin va passer par une étape de vinification selon un savoir-faire particulier, le thé est travaillé avec soin pour donner naissance aux jeunes pousses séchées qui seront préservées de toute influence extérieure par les capsules SPECIAL.T.

Flétrissage, roulage, oxydation enzymatique, séchage, tri, ...toutes ces étapes se déroulent sous l'œil et le nez vigilants du maître de thé pour révéler la typicité du thé. Shantanu Kejriwal clame que c'est la nature qui crée les saveurs, l'Homme est là pour les révéler en travaillant avec passion et avec art ces jeunes pousses de thé. Comme la vigne et son raisin dont la complexité aromatique puisée dans le terroir sera révélée lors de la vinification par le Maître de Chai.

Sur la feuille sèche du Darjeeling Jungpana First Flush 2015, Richard Pfister sent des notes végétales et fleuries jasmin. Pour Shantanu Kejriwal, le thé doit concentrer toute son histoire, de la plantation à la tasse...d'ailleurs, la note jasmin fait partie de ces effluves qui embaument l'atmosphère ambiante lors de la manufacture du thé et qui ont fait la réputation du Jardin Jungpana... Comme le vin, le thé est un produit sophistiqué savamment transformé par l'Homme pour donner le meilleur de sa personnalité, c'est un véritable produit de gastronomie avec ses grands crus tel le Darjeeling Jungpana First Flush 2015 tout en élégance et en raffinement.

A ce titre, il a sa place sur nos tables, comme le vin, et peut être accordé à de nombreux mets. Richard Pfister nous livre quelques accords subtils que lui évoque ce cru d'exception ... servi au verre à pied sur une volaille, un coquelet farci ou des brochettes de canard, ou bien pour le dessert en compagnon idéal d'une tarte à l'abricot...



Darjeeling First Flush : Quand un grand expert du vin décrit le Darjeeling Jungpana First Flush 2015

Quand un grand expert du vin décrit l'élégance et la complexité d'une tasse de Darjeeling Jungpana First Flush 2015 préparée avec l'expertise SPECIAL.T...

Pour révéler toutes les subtilités d'un grand thé comme ce Darjeeling Jungpana First Flush 2015, la maîtrise de la préparation est primordiale. Les sommeliers de SPECIAL.T promettent grâce à leur expertise, une tasse d'une qualité exceptionnelle. En effet, le contrôle de la qualité de l'eau et de la bonne température d'infusion permet de ne pas abimer les jeunes pousses de thés délicates et de révéler leur typicité aromatique. Quant au dosage, il a été savamment étudié pour arriver à une combinaison optimale et proposer une tasse de thé à la structure charpentée et parfaitement équilibrée, concentrant toute la délicatesse et la complexité de ce jeune Darjeeling printanier.



En tasse ou au verre, Richard Pfister compare les beaux reflets brillants et dorés du thé à la robe d'un vin du sud de la France, un Banyuls légèrement sur l'oxydation aux reflets ambrés et limpides, le nez lui évoque des notes intenses et complexes fleuries - rose et jasmin - et végétales, en bouche le thé est rond, fleuri se prolongeant sur des arômes fruités d'abricot, de mûre et de noisette. Sa longueur en bouche est douce et persistante, signe d'un thé de qualité. Son bouquet lui évoque un Champagne Blanc de Blanc. Pour Shantanu Kejriwal cette analogie est des plus nobles et naturelles, le Darjeeling étant souvent surnommé " Champagne du Thé " !

Découvrez le Darjeeling Jungpana First Flush 2015 sur www.special-t.com

