Pu-erh

Le **pu-erh** ou thé pu'erhe (chinois : 普洱茶 ; pǔ'ěr chá) est un thé post-fermenté qui doit son nom à la ville de Pu'erhe, dans la préfecture autonome de Xishuangbanna, au sud-ouest de la province du Yunnan, en Chine. Il est produit à partir de feuilles de thé vert de la variété Camellia sinensis var. assamica (Masam) Kitamura, dans la Chine rurale. Le thé produit dans la région peut prendre plusieurs années pour être facilement transporté par des caravanes, jusqu'à la côte.

Le thé pu'erhe se boit avec le temps et, tout comme le vin, se vieillit avec augmenter avec l'âge.

Le pu'erhe est différent des autres thés chinois en raison de la méthode de produit. Un thé chinois blanc, vert ou noir, comme le thé Longjing, Chaoshan, Chouan relaxé ou Yunnan sur Fiber, Le thé produit dans la région peut prendre plusieurs années pour être facilement transporté par des caravanes, jusqu'à la côte.

Le thé pu'erhe se boit avec le temps et, tout comme le vin, se vieillit avec augmenter avec l'âge.

Le pu'erhe est différent des autres thés chinois en raison de la méthode de produit. Un thé chinois blanc, vert ou noir, comme le thé Longjing, Chaoshan, Chouan relaxé ou Yunnan sur Fiber, Le thé produit dans la région peut prendre plusieurs années pour être facilement transporté par des caravanes, jusqu'à la côte.

1 Le thé pu-erh ou thé pu'erhe
2 Histoire
2.1 Origines
2.2 Le thé vert comprimé
2.3 Le thé pu'erhe noir (cuit)
3 Classifications
3.1 Classifications
3.2 Classifications
4.2 Méthodes de production
4.3 Le pu'erhe cru
5 Vieillissement et stockage
6 Préparation
7 Consommation
8 Actions pharmacologiques
9 Activité anti-oxydante
10 Actions pharmacologiques
11 Usages traditionnels
10.2 Références
11 Liens

Description

Le thé pu'erhe est fabriqué à partir de feuilles d'une variété de théier nommé Camellia sinensis var. assamica[1] ou « théier de l'Assam », différente à quatre feuilles[2]. Le processus de fabrication comprend des feuilles. Les feuilles de 0 à 18 ans sont plus rares et plus chères que les feuilles plus vieilles (environ ten demeure).

Le processus de fabrication comprend spontanément des feuilles nouvellement, entre 500 et 1 500 m d'altitude, dans le sud de la Chine (Yunnan, Guangxi, Guangdong, Hainan, Taiwan, Sichuan, Guizhou, Tibet, Fujian, Hunan, Jiangxi).

Le thé pu-erh est un produit fermenté par ce qui peut être qu'à partir de feuilles récoltées sur des théiers à grandes feuilles du genre Camellia sinensis var. assamica, mais aussi de variétés locales.

Les feuilles de théier sont traitées en deux temps :

- tout d'abord sur le lieu de production, elles subissent une première oxydation, puis en moins intense ;
- ensuite, elles sont pressées en briques ou galettes, elles subissent durant une longue période de vieillissement, une fermentation, produite par des champignons, bactéries et levures[3] Aspergillus niger, A. glaucus, Penicillium, Rhizopus, Saccharomyces, Actinomyces, Streptomyces et Actinomycetes, qui transforment les composés chimiques des feuilles et leur donnent un goût différent de celui du thé vert. Le processus est parfois appelé fermentation de post-fermentation, et le produit est appelé thé de post-fermentation.

Contrairement aux autres thés qui doivent être consommés peu de temps après leur production, le pu-erh peut être conservé plusieurs années. Durant ce vieillissement, les feuilles changent, elles deviennent plus douces et perdent leur astringence. Les feuilles de 0 à 18 ans sont plus rares et plus chères que les feuilles plus vieilles (environ ten demeure).

Le processus de fabrication comprend spontanément des feuilles nouvellement, entre 500 et 1 500 m d'altitude, dans le sud de la Chine (Yunnan, Guangxi, Guangdong, Hainan, Taiwan, Sichuan, Guizhou, Tibet, Fujian, Hunan, Jiangxi).

Le thé pu-erh est un produit fermenté par ce qui peut être qu'à partir de feuilles récoltées sur des théiers à grandes feuilles du genre Camellia sinensis var. assamica, mais aussi de variétés locales.

Les feuilles de théier sont traitées en deux temps :

- tout d'abord sur le lieu de production, elles subissent une première oxydation, puis en moins intense ;
- ensuite, elles sont pressées en briques ou galettes, elles subissent durant une longue période de vieillissement, une fermentation, produite par des champignons, bactéries et levures[3] Aspergillus niger, A. glaucus, Penicillium, Rhizopus, Saccharomyces, Actinomyces, Streptomyces et Actinomycetes, qui transforment les composés chimiques des feuilles et leur donnent un goût différent de celui du thé vert. Le processus est parfois appelé fermentation de post-fermentation, et le produit est appelé thé de post-fermentation.

Contrairement aux autres thés qui doivent être consommés peu de temps après leur production, le pu-erh peut être conservé plusieurs années. Durant ce vieillissement, les feuilles changent, elles deviennent plus douces et perdent leur astringence. Les feuilles de 0 à 18 ans sont plus rares et plus chères que les feuilles plus vieilles (environ ten demeure).

Historique

Le Chaoshan

Le Chaoshan du Guangdong a commencé à devenir une boisson connue lors des Tang (618-907). Il est alors nommé pucha 普茶 « thé connus ». A cette époque, il est habituellement comprimé pour faciliter son transport. Il devient une monnaie d'échange le long de la route caravanière dite chemin pucha 普茶道 « ancienne route du thé ». Le thé pu-erh est alors produit à partir de feuilles de thé vert de la variété Camellia sinensis var. assamica (Masam) Kitamura, dans la Chine rurale. Les feuilles de thé vert sont pressées en briques, galettes, disques, pignoches etc. Il est ensuite mis à de longues dates des bols. C'est ce mode de préparation qui a quelques variantes près, perdure en Thaïs et en Mongolie.

Le thé pu-erh (1644) (Yunnan) Le thé pu-erh du Yunnan connaît une période florissante. Il est la boon de pu'erhe 普洱茶 parce que sa zone de production se trouvait dans la préfecture de Pu'erhe 普洱 au Yunnan. Dans cette préfecture, le théier sauvage Shennong 神農茶 de 1950 à 2007, a repris le nom de Pu'erhe 普洱茶.

Description

Actuellement, il existe deux procédés de fabrication :

1. le thé vert comprimé, shengcha 生茶 « thé cru » : suivant la méthode traditionnelle de fabrication du pu'erhe. Le thé est fabriqué comme un thé vert puis pressé en briques, galettes, disques, pignoches etc. Il est ensuite mis à de longues dates des bols. C'est ce mode de préparation qui a quelques variantes près, perdure en Thaïs et en Mongolie.
2. le thé pu'erhe noir, shucha 熟茶 « thé cuit » : suivant la méthode traditionnelle de fabrication du pu'erhe. Le thé est fabriqué comme un thé vert puis pressé en briques, galettes, disques, pignoches etc. Il est ensuite mis à de longues dates des bols. C'est ce mode de préparation qui a quelques variantes près, perdure en Thaïs et en Mongolie.

Le thé vert comprimé

- Cuaillère : Trois grades sont distingués suivant que la période de cueillette se passe au printemps, en été ou en automne. Les cuaillères préfèrent l'extrémité des bourgeons et les feuilles non complètement ouvertes.
- Séchage : Après la cuaillère, les feuilles sont mainées puis étalées sur soleil pour une journée. Durant cette étape, les feuilles s'oxydent légèrement et perdent une partie de leur humidité. Elles sont ensuite séchées à la chaleur. Le séchage peut être accomplis par des machines ou à la main. Le séchage à la chaleur permet d'éliminer des substances de goût indésirable et de bloquer l'oxydation.
- Etuvage : Pour ramollir les feuilles, on les passe dans un jet de vapeur quelques minutes[4].
- Pressage : Les feuilles sont pressées en briques, galettes, disques, pignoches etc. Le pressage dans des plaques d'une pressee chaude permet de retirer de la vapeur et de refroidir rapidement les feuilles. Le pressage dans des plaques d'une pressee froide permet de retirer de la vapeur et de refroidir lentement les feuilles. Le pressage dans des plaques d'une pressee froide permet de conserver les feuilles intactes et de les rendre souples. Le pressage dans des plaques d'une pressee froide permet de conserver les feuilles intactes et de les rendre souples.
- Séchage au soleil : Les feuilles roulées sont exposées au soleil pendant 3 à 5 heures sous une température de plus de 35 °C. Le soleil permet d'éliminer les substances de goût indésirable et de bloquer l'oxydation.
- Fermentation rapide (渥堆 or tan huidui) : Les feuilles sont étalées en une couche d'une soixantaine de centimètres, généralement à même le sol, puis arrosées d'eau et mainées. Elles sont ensuite recouvertes de sacs de jute et de feuilles de bananier. Elles fermentent durant quelques jours. Elles sont ensuite mainées et remises en couche d'une soixantaine de centimètres, puis recouvertes de sacs de jute et de feuilles de bananier