

FICHE DE DEGUSTATION

IDENTIFICATION :

Nom / Jardin : SINGBULLI Origine : INDE - DARJEELING

Type de thé :

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

Cueillette - date : DJ 7 – first flush	Feuilles :
<input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> P+1 impériale	<input checked="" type="checkbox"/> P+2 Fine
<input type="checkbox"/> P+3 <input type="checkbox"/> S souchong	<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 : 85 °C

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

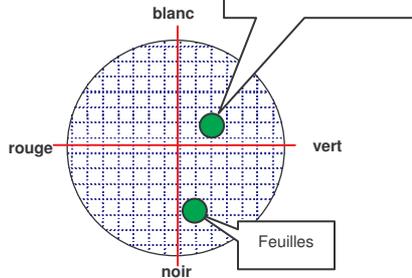
FEUILLES SECHES

Texture :

Parfum :

 souple équilibré cassante

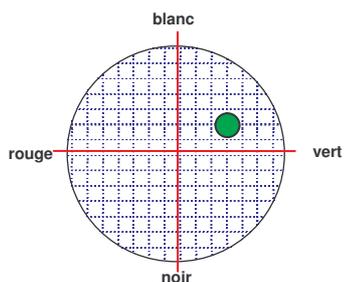
Couleur :



végétal	frais, mentholée	beurre/lait	
floral	violette, pivoine	doux / vanille	
marine		sous-bois	
fruité	agrumes	boisé	
épicé	poivre blanc	animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

INFUSION :

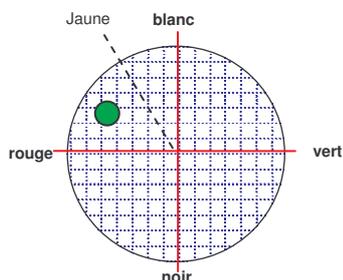


végétal	X vert	beurre/lait	X prononcé
floral		doux / vanille	X
marine		sous-bois	
fruité	agrumes jaunes	boisé	
épicé		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

LIQUEUR :

Limpidité



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

végétal	vert	beurre/lait	
floral	C fleur d'oranger	doux / vanille	
marine		sous-bois	
fruité	T citron/citron vert	boisé	C très léger
épice		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

Saveurs

acide	- léger	amer	très léger
salée		umami	
sucrée			

Sensations tactiles :

fraîche	X	moelleuse	
légère		épaisse	
lisse		chaleureuse	
soyeuse		astringente (échelle de 0 à 5)	4+
nerveux	X		
tonique	X		

IMPRESSION GENERALE :

Saisissant, très astringent, qui permet de prolonger efficacement les notes agrumes de la liqueur. Note florale légère en queue, surprenant, (quid, de l'équilibre organoleptique ?). Sensation globalement tonique liée pour l'essentiel aux notes hespéridés très dominantes.

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, pruneau, pêche, abricot. Agrumes : citron, orange, pamplemousse. Fruits cuits et confiture : tous les types précédents 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, coumariné, 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.