

Lexique du thé

- NOTIONS DE BASE -

Arôme : dans le langage technique de la dégustation, arôme devrait être réservé aux sensations olfactives perçues dans la bouche lors de la rétro-olfaction. Mais le mot désigne aussi fréquemment les odeurs en général.

En bouche : ensemble des caractères perçus dans la bouche, concernant l'odorat, le toucher et le goût.

Bouquet (au nez) : ensemble des caractères odorants se percevant au nez lorsque l'on flaire un thé, puis dans la bouche sous le nom d'arômes.

Infusion : il s'agit à la fois de l'acte d'infuser et des feuilles mouillées que l'on récupère ensuite.

Liqueur : Liquide obtenu par infusion des feuilles de thé.

Palette aromatique : l'ensemble des notes d'un thé perçues dans la liqueur.

Parfum : odeur.

Odeur : perçue directement par le nez, à la différence des arômes perçus en bouche.

Saveur : sensation (sucrée, salée, acide, amère, umami) perçue sur la langue.

- SAVEURS -



- Amer
- Acide
- Umami
- Salé
- Sucré

Sucré : Saveur présente dans certains thés verts chinois très légers et dans les rooibos.

Salé : Inexistante dans le thé.

Acide : Présente dans certains thés verts, Oolong et Darjeeling de printemps.

Amer : Sensation normale pour certains thés riches en tanins et a tendance à se développer lorsqu'on les laisse trop infuser.

Umami : Cette "cinquième saveur" se retrouve tout particulièrement dans certains thés verts, notamment les matcha et parfois dans des thés sombres.

- TEXTURES -

Aqueuse : qualifie une liqueur sans aucune astringence ni effet de texture.

Astringent : caractère un peu âpre et rude en bouche, provoqué par les tanins.

Charpentée : se dit d'une liqueur à prédominance tannique, qui remplit bien la bouche.

Corps : caractère d'une liqueur ayant une bonne constitution, de la force, beaucoup de charpente. L'adjectif utilisé est corsé.

Coulante : qualifie une liqueur souple et agréable, sans aspérité. Se dit des thés peu tanniques.

Épaisse : qualifie une liqueur dont la viscosité ne semble plus être celle de l'eau mais plutôt celle de la crème.

Huileux : dont la texture rappelle l'huile, avec plus ou moins de finesse.

Lisse : qualifie une liqueur sans aspérité, due à l'absence de tanins.

Onctueux : se dit d'un thé à la fois rond en bouche et légèrement épais.

Plein en bouche : qui donne une sensation de plénitude et remplit bien la bouche.

Poudrée : qualifie une très fine astringence qui laisse une sensation de fine poudre dans la bouche.

Râpeux : se dit d'un thé très astringent, souvent de mauvaise qualité ou beaucoup trop infusé.

Robuste : qualifie un thé dont la constitution est très charpentée.

Rondeur : qualité d'une liqueur qui remplit bien toute la bouche sans accrocher.

Souple : se dit d'une liqueur dont le velouté l'emporte sur l'astringence.

Soyeux : qualifie une liqueur souple et légèrement huileuse, rappelant la douceur de la soie.

Veloutée : se dit d'une liqueur un peu épaisse, qui évoque le velours.