

Thé Oolong Bio



Oolong est un thé chinois traditionnel (*Camellia sinensis*) produit selon un processus unique comprenant le flétrissement de la plante sous le soleil et l'oxydation avant de se recourber et de se tordre. La plupart des thés oolong, en particulier ceux de bonne qualité, impliquent des cultivars de théiers uniques qui sont exclusivement utilisés pour des variétés particulières. Le degré d'oxydation peut varier de 8 à 85 %, selon la variété et le style de production. L'Oolong est particulièrement populaire auprès des connaisseurs de thé du sud de la Chine et des expatriés chinois en Asie du Sud-Est, tout comme le processus de préparation du Fujian connu sous le nom de cérémonie du thé Gongfu. Différents styles de thé oolong peuvent varier considérablement en saveur. Ils peuvent être doux et fruités avec des arômes de miel, boisés et épais avec des arômes torrifiés, ou verts et frais avec des arômes de bouquet, tout dépend de l'horticulture et du style de production.[1] Plusieurs types de thé oolong, dont ceux produits dans les montagnes Wuyi du nord du Fujian, comme le Da Hong Pao, font partie des thés chinois les plus célèbres. Différentes variétés d'oolong sont traitées différemment, mais les feuilles sont généralement formées dans l'un des deux styles

distincts. Certains sont enroulés en longues feuilles bouclées, tandis que d'autres sont «enroulés» en petites perles, chacune avec une queue. Le premier style est le plus traditionnel des deux en Chine. Le nom thé oolong est venu dans la langue anglaise du nom chinois (chinois simplifié : 烏龍 ; chinois traditionnel : 烏龍 ; pinyin : wūlóng chá), signifiant « thé du dragon noir ». En chinois, les thés oolong sont également connus sous le nom de qingcha (chinois : 青茶 ; pinyin : qīngchá) ou « thés verts foncés ». La fabrication du thé oolong est complexe car certaines des étapes de base impliquées dans sa fabrication sont répétées plusieurs fois avant que la quantité souhaitée d'ecchymoses et de brunissement des feuilles ne soit atteinte. Le flétrissement, le roulage, la mise en forme et la cuisson sont similaires au thé noir, mais une plus grande attention au moment et à la température est nécessaire. Une dernière étape, la cuisson ou la torréfaction, est exclusive au thé oolong et est considérée comme le véritable art de faire ce thé.

Emballage

