

La Production du Thé Blanc (le secret de ses bienfaits)

Le thé blanc est le plus doux de tous les thés.

Produit principalement en Chine, principalement dans la [province de Fujian](#), le thé blanc est entièrement fabriqué à partir de bourgeons de feuilles recouverts de poils blanchâtres.

Les nouveaux bourgeons sont cueillis avant qu'ils ne s'ouvrent au début du printemps, puis ils se flétrissent et sont séchés lentement à faible température.

Contrairement [aux autres méthodes de traitement du thé](#), les bourgeons des feuilles ne sont pas roulés et ne sont que légèrement oxydés.

Le résultat de cette transformation est un thé à la saveur douce et à la douceur naturelle, avec peu des nuances herbacées parfois associées au [thé vert](#).

Qu'est-ce que l'oxydation a à voir avec ça?



Le thé blanc est un thé légèrement oxydé, environ 12 %, selon la méthode traditionnelle

Il est important de savoir que tout le

- [thé - blanc](#)
- [vert](#)
- [oolong](#)
- [noir](#)
- et même [pu-erh](#)

Provient de la même plante, le [Camellia sinensis](#), qui est un buisson à feuilles originaire de Chine et d'Inde.

Des centaines de cultivars et d'hybrides ont évolué à partir de la plante *Camellia sinensis* au fil du temps, chacun se développant dans diverses zones géographiques du monde.

Mais c'est finalement la [variété du théier](#) et la façon dont les feuilles sont traitées qui définissent le type de thé final qui se retrouve dans votre tasse.

Mais c'est finalement la variété du théier et la façon dont les feuilles sont traitées qui définissent le type de thé final qui se retrouve dans votre tasse.

L'un des principaux facteurs de différenciation dans la façon dont les différents thés sont traités est l'[oxydation](#), c'est-à-dire la durée pendant laquelle les feuilles de thé sont exposées à l'oxygène une fois qu'elles ont été récoltées.

Plus les feuilles de thé sont exposées longtemps à l'oxygène, plus les feuilles deviennent sombres et plus le goût devient fort.

Au cours du traitement, les théiers utilisent de nombreuses méthodes différentes pour créer et contrôler l'oxydation, notamment le roulage, le façonnage ou le broyage des feuilles pour accélérer l'oxydation, et la cuisson à la vapeur, la cuisson ou la torréfaction des feuilles pour l'arrêter.

Thé blanc : Bourgeon vert → Flétrissement (72 h) → Séchage (110°C/65°C)

Notre thé blanc n'est ni roulé ni cuit, il est donc essentiellement non oxydé et il est le moins transformé.

Au lieu d'être exposées à une chaleur artificielle, on laisse simplement les feuilles se sécher dans un endroit bien contrôlé, ce qui donne le thé le plus délicat et le plus frais du jardin.

Les feuilles de [thé noir](#) sont récoltées et on les laisse s'oxyder complètement avant de les traiter thermiquement et de les sécher, ce qui donne au thé noir sa couleur brun foncé à noir et son goût riche et malté.

Les feuilles de thé vert sont récoltées puis rapidement chauffées - à la poêle ou à la vapeur - et séchées pour éviter une oxydation trop importante qui ferait brunir les feuilles vertes et modifierait leur saveur fraîchement cueillies.

Le thé blanc est si peu transformé qu'il y a beaucoup moins d'oxydation.

Dès que les bourgeons sont cueillis, on les laisse se flétrir et sécher à l'air libre au soleil ou dans un environnement extérieur ou intérieur soigneusement contrôlé.

Certains bourgeons peuvent être cuits à la vapeur ou exposés à une faible chaleur pour les sécher plus rapidement afin de stopper l'oxydation.

Une oxydation minimale se produit lorsque les bourgeons sont laissés sécher naturellement, mais comme l'oxydation n'est pas faite manuellement, le thé blanc a un saveur beaucoup plus doux que les thés verts ou noirs.

L'origine du thé blanc



L'empereur Hui Zong aimait tant le thé blanc

Une coutume du thé s'est développée à l'époque des premières dynasties impériales chinoises (entre 600 et 1300), lorsque la consommation de thé et la culture du thé étaient florissantes dans tout le pays.

La coutume voulait que les citoyens rendent un hommage annuel aux empereurs de l'époque sous la forme de thés rares et fins.

Une sorte d'impôt sur le thé. Cet hommage impérial au thé était généralement fait à partir des bourgeons les plus jeunes, les plus récents et les plus délicats des meilleurs plants de thé.

Les jardins de thé impériaux ont été développés, parfois en secret, pour cultiver ces thés rares et honorifiques.

Les poètes ont décrit ces thés spéciaux comme étant "**blancs comme les nuages, verts comme un rêve**, purs comme la neige et aussi aromatiques qu'une orchidée".

Ces hommages impériaux au thé sont considérés comme les premières formes de thé blanc, mais ce n'est pas le thé blanc que nous connaissons aujourd'hui.

Sous le règne de l'empereur Huizong de la dynastie Song (960 - 1297), les jeunes bourgeons de thé étaient cueillis au printemps, étuvés et dépouillés de leur feuille extérieure, méticuleusement rincés à l'eau de source, soigneusement séchés à l'air libre puis moulus en une poudre blanche argentée.

Cette poudre blanche était mélangée à de l'eau chaude pour créer le meilleur thé possible pour la seule personne en Chine qui pouvait se le permettre, l'empereur.

Les types de thé blanc

Le thé blanc que nous connaissons aujourd'hui a d'abord été produit commercialement à partir des toutes premières variétés de thé blanc découvertes dans la province chinoise du Fujian dans les années 1700 - Da Bai et Da Hao.

Une version en feuilles de thé blanc a été développée à partir de ces plantes connues pour produire de beaux et grands [bourgeons de thé](#).

Parce que ces thés peu transformés et délicats fabriqués à partir de jeunes bourgeons étaient difficiles à stocker et à transporter sans se gâter, les thés blancs étaient rarement disponibles en dehors des régions de culture du thé dans la province du Fujian.

Avec l'amélioration des méthodes de production de thé en feuilles, le processus de création de thés blancs s'est étendu au-delà de la province du Fujian et dans d'autres régions du monde assoiffées d'un thé rare et exquis.

Aujourd'hui, de nombreux pays en dehors de la Chine cultivent leurs propres versions de thé blanc à partir d'autres variétés de théiers.

Certaines des variétés de thé blanc les plus populaires comprennent:

- **Bai Hao Yin Zhen** (aiguille d'argent): une véritable aiguille d'argent vient de la province chinoise du Fujian et est cultivée à partir des variétés originales du thé blanc de Chine. Il est fabriqué à partir de gros bourgeons pleins recouverts de poils duveteux blancs qui donnent au thé la couleur argentée pour laquelle il a été nommé.
- Bai Mudan (pivoine blanche): Cette nouvelle variété de thé blanc est cultivée en Chine et dans d'autres pays du monde. Il peut être cultivé à partir d'un buisson de thé blanc chinois original ou d'une autre variété. Il comprend généralement des bourgeons mélangés à de jeunes feuilles de thé déployées ou à peine ouvertes.
- Thé blanc cueilli par des singes: Selon les rumeurs, il était autrefois récolté par des singes formés par les bouddhistes des plus hauts sommets d'arbres à thé sauvages des régions montagneuses de Chine, «cueillis par des singes» est un terme utilisé aujourd'hui pour désigner un thé chinois de très haute qualité fabriqué à partir de bourgeons et jeunes feuilles du théier.
- Thé blanc de Darjeeling: Cette variété n'est pas cultivée à partir de la variété originale de thé blanc chinois mais à partir de théiers originaires de la région de Darjeeling en Inde. La méthode de traitement est similaire aux thés blancs du Fujian, mais le profil de saveur a tendance à être très différent.

Dégustation de thé blanc



Le thé blanc est un thé très peu oxydé

Tout comme les empereurs chinois et les courtisanes des temps anciens, les thés blancs sont encore vénérés aujourd'hui pour leurs arômes et saveurs délicats.

La plupart des thés blancs sont toujours cueillis à la main et transformés à la main, ce qui en fait une véritable délicatesse à siroter en appréciant l'artisanat qui a servi à leur fabrication.

En général le goût du Thé Blanc sont les suivants:

- floral
- herbacé
- miel
- fruité
- melon
- pêche
- abricot
- vanille
- chocolat
- agrumes
- herbacé
- doux
- subtil
- délicat
- et sucré

Teneur en caféine du thé blanc

On pense généralement que le thé blanc est plus faible en [caféine](#) que le thé vert ou noir.

Il a été démontré que le thé blanc d'origine du Fujian, originaire de Chine, contient moins de caféine que les autres théiers.

Mais d'autres variétés de théiers dans le monde qui sont cultivées pour le thé blanc peuvent ne pas être aussi faibles en caféine.

Certaines études montrent même que certains thés blancs peuvent contenir autant ou plus de caféine que les thés verts ou noirs, selon l'endroit où ils ont été cultivés et comment ils ont été transformés.

En fin de compte, la teneur en caféine de toute boisson infusée à partir d'une plante contenant de la caféine varie en fonction de nombreux facteurs, y compris l'endroit où la plante a été cultivée, comment elle a été traitée et la façon dont elle a finalement été brassée pour votre tasse.

Si vous surveillez votre consommation de caféine, vous devriez toujours demander à votre vendeur de thé des informations spécifiques sur la caféine pour le thé que vous achetez.

Acheter et conserver du thé blanc

Si le thé ne se "dégrade" pas vraiment, il peut devenir rassis.

Pour vous assurer de déguster le thé le plus frais possible, achetez-le auprès d'une entreprise réputée qui peut vous dire quand et comment le thé a été traité et conditionné.

Le thé blanc nécessite des méthodes de stockage similaires à celles des thé vert.

Ces thés faiblement oxydés peuvent rester frais jusqu'à un an s'ils sont correctement entretenus.

Voici quelques conseils de conservation à prendre en compte :

- Conservez toujours le thé dans un endroit frais et sombre.
- Gardez votre thé à l'abri de la chaleur, de la lumière, de l'oxygène et de l'humidité, et ne conservez jamais le thé au réfrigérateur.
- Le thé durera plus longtemps s'il est conservé dans un récipient opaque et hermétique.
- Ne laissez pas le thé partager le garde-manger avec des articles comme le café et les épices qui peuvent lessiver leur saveur dans les feuilles de thé.

Pour plus d'informations sur la meilleure façon de prendre soin votre thé, [Lisez ceci](#)

La préparation du thé blanc

Commencez toujours par demander à votre vendeur de thé les instructions d'[infusion](#) spécifiques au thé que vous avez acheté, car les différents thés blancs peuvent avoir des températures d'infusion et des temps de trempage idéaux différents.

Mais voici quelques conseils généraux sur l'infusion du thé blanc à garder à l'esprit :

- Certains thés blancs peuvent être infusés un peu plus longtemps et à des températures légèrement plus chaudes que les thés verts. Généralement, c'est environ 190 degrés pendant 3 à 5 minutes. Mais d'autres sont plus délicats et doivent être traités comme un thé vert, trempant pendant 2 à 3 minutes dans des températures de l'eau de 160 à 180 degrés.
- Le thé blanc est un peu plus indulgent que le thé vert ou noir en ce qui concerne le temps de trempage. Mais vous ne voulez toujours pas dépasser votre thé ou cela pourrait libérer de l'amertume et de l'astringence. Goûtez votre thé après le temps de trempage recommandé, puis décidez si vous souhaitez qu'il infuse un peu plus longtemps.

- Si vous n'avez pas de bouilloire électrique avec contrôle de la température, n'oubliez pas qu'au niveau de la mer, l'eau mijote à 190 degrés et bout à 212 degrés. La température d'ébullition chute d'environ un degré pour chaque augmentation de 100 pieds d'altitude. Donc, généralement, quelque part juste sous le mijotage devrait être parfait pour préparer votre thé blanc.
- si votre thé blanc est accompagné de recommandations spécifiques pour l'infusion, utilisez-les. Mais il est préférable d'utiliser environ 2 grammes de feuilles de thé en vrac par tasse d'eau de 237 ml.
- Commencez toujours par de l'eau filtrée fraîche, pure et froide lorsque vous préparez du thé. L'eau de source est la meilleure.
- Couvrez votre thé pendant qu'il infuse pour garder toute la chaleur dans le récipient de trempage.
- La plupart des thés blancs en feuilles de haute qualité peuvent être trempés plusieurs fois.
- Les thés blancs sont si délicats et subtils qu'il est préférable de les déguster nature, sans additif comme le lait ou le sucre, afin d'apprécier la vraie saveur du thé.

Trouvez dans cet article les: [9 incroyables bienfaits du thé blanc \(pour votre santé\)](#)