

# Les 6 Couleurs du Thé (et comment expliquer ces différences)

La découverte et l'utilisation du thé sont originaires de Chine il y a environ 4700 ans à l'époque de Shen Nong.

Dans le légendaire [medicinal historical record of plants](#) de Shen Nong Ben Cao Jing, il est écrit que «Shen Nong goûtait une centaine de plantes et rencontrait 72 types différents de poisons par jour, mais tous étaient guéris avec du thé».

Au début, nos ancêtres mâchaient simplement les feuilles du [Camellia Sinensis](#), qui est aujourd'hui communément appelé théier, un arbuste ou un arbre à thé.

Ils ont ensuite découvert que faire bouillir les feuilles créait de délicieuses soupes et boissons.

Dans la Chine moderne, un certain nombre de communautés du Yunnan ont conservé la coutume d'utiliser le thé comme ingrédient culinaire.

## Historique du thé



*Le thé en vrac tel que nous le connaissons actuellement*

Le traitement des feuilles de thé a commencé à l'époque des Trois Royaumes (220 après JC - 280 après JC).

Les feuilles de thé ont été récoltées et disposées au soleil pour sécher avant de tremper.

Plusieurs centaines d'années plus tard, sous la dynastie Tang (618 après JC - 907 après JC), le thé était pressé à la vapeur en gâteaux ronds qui étaient envoyés au palais en hommage. Ces [gâteaux de thé](#) devaient être moulus et infusés dans une bouilloire à thé spéciale.

Lu Yu, dans son rouleau Cha Jing, a gardé un enregistrement détaillé de la fabrication et de la consommation de thé pendant cette période, popularisant la consommation de thé à travers la Chine.

La consommation de thé et la culture du thé ont atteint leur apogée après la montée de la [dynastie Song](#) (960 AD - 1279 AD). Une cérémonie du thé populaire s'est développée par laquelle de l'eau a été ajoutée à la poudre de thé et mélangée avec un fouet en bambou, qui s'est propagée au Japon et est devenue ce que nous maintenant connu sous le nom de [matcha](#).

Dans la [dynastie Ming](#) (1368 AD - 1644 AD), L'empereur Zhu Yuan Zhang préférait le [thé en vrac](#) aux gâteaux de thé et cette préférence pour l'infusion des feuilles de thé roulées en vrac s'est préservée à ce jour.

La vulgarisation explosive du thé en feuilles a entraîné le développement mondial du thé moderne à partir de la feuille verte originale de *Camellia Sinensis*.

## Les six couleurs du thé



*Les 6 couleurs du thé*

Il existe maintenant des centaines de théés bien connus dans le monde, ce qui crée beaucoup de confusion.

**En réalité, il n'existe que six couleurs de thé différentes :**

- le thé vert,
- le thé jaune,
- le thé noir,
- le thé blanc,
- le thé oolong
- et le thé noir.

Bien qu'ils proviennent tous de la même plante, ils diffèrent en termes de traitement.

Par exemple, les théiers du village de [Long Jing](#) peuvent être utilisés pour créer l'un des six types de théés susmentionnés. Étant donné que les feuilles des plantes de cette région sont plus adaptées à la fabrication du thé vert, le village de Long Jing maximise ses avantages naturels pour un seul type de thé.

## Oxydation

Le thé vert, le thé jaune et le thé noir sont exposés à une chaleur élevée immédiatement après la récolte, empêchant ainsi le [processus d'oxydation](#) des feuilles d'avoir lieu.

C'est également ce processus qui permet aux feuilles de thé de conserver leur couleur verte d'origine car ce sont les enzymes qui font changer la couleur des feuilles.

Ce processus est similaire à la façon dont les légumes restent verts pendant la cuisson lorsqu'ils sont blanchis. Avant la dynastie Ming, le thé était principalement pressé en gâteaux de thé et la vapeur chaude dans ce processus créait le même effet. En fait, le thé le plus répandu au Japon est toujours le thé vert cuit à la vapeur.

Après la dynastie Ming et l'essor du thé en feuilles, les feuilles de thé poêlées sont devenues de plus en plus populaires et le restent aujourd'hui.

## Le thé vert

Le thé vert passe par les processus :

- de chauffage,
- de laminage (ou de mise en forme)
- et de séchage.

Après chauffage, le thé vert est roulé en différentes formes, aplaties ou moulées en feuilles, rouleaux, spirales, aiguilles ou en forme d'orchidée.

Il passe ensuite par un processus de séchage final, soit la cuisson ou la poêle.

Les thés cuits au four ont tendance à être de couleur plus lumineuse et son arôme est plus délicat ou floral et son goût est plus léger.

Un exemple de thé cuit au four est [Jing Shan de Xu Hang](#). Les thés poêlés ont un arôme et un goût plus riches, comme le thé Long Jing de West Lake. La raison de la couleur verte des feuilles et de l'infusion de cette variété de thé est principalement due à son processus de chauffage initial.

## Le thé noir

Le thé noir subit le processus suivant:

- chauffage,
- laminage / façonnage,
- séchage au soleil,
- fermentation et pressage en gâteaux.

Après que les feuilles de thé soient chauffées et façonnées dans des régions telles que le Yunnan, le Sichuan, le Guangxi et le Hunan, la dernière étape consiste simplement **à sécher les feuilles au soleil** et elles sont donc appelées thé semi-raffiné séché au soleil.

Il y a longtemps, pour fournir du thé au Tibet et au Népal, les marchands de thé du Yunnan et du Sichuan devaient parcourir de longues distances au-dessus des montagnes et des rivières. Au cours du voyage ardu, les feuilles de thé ont été naturellement oxydées, ce qui était le processus de fermentation d'origine du thé noir.

Les techniques modernes utilisent des thés séchés au soleil comme base et combinent l'ajout de micro-bactéries avec des conditions humides pour générer une fermentation artificielle - et c'est la caractéristique unique du processus du thé noir.

C'est grâce à ce processus de fermentation que [les substances au goût amer dans le thé](#) s'affaiblissent tout en provoquant une augmentation de la pectine et des sucres solubles dans l'eau. Cela donne au thé sa saveur douce et son goût amer caractéristique.

## Dépérissement

Le thé blanc, le thé oolong et le thé noir ne sont pas initialement chauffés.

Au lieu de cela, les enzymes de la plante oxydent naturellement les feuilles.

Les trois types de thé doivent d'abord passer par un processus de flétrissement; après que les feuilles de thé perdent leur teneur en eau, elles commencent naturellement à se flétrir.

## Le thé blanc

Le séchage du [thé blanc](#) est effectué sous un soleil faible et se produit après un processus de flétrissement relativement long.

Le processus est le plus simple, sans rouler ni frire, préservant ainsi la composition chimique des feuilles de thé.

En Europe, le thé blanc est connu comme le type de thé le plus naturel et le plus sain.

Lorsqu'un seul bourgeon est collecté et traité, le thé est connu sous le nom de Silver Needle Pekoe. Si deux feuilles sont enroulées autour d'un seul bourgeon, le thé est connu sous le nom de [pivoine blanche](#).

En raison du manque de laminage et de friture dans sa technique de traitement, le thé blanc a un goût très léger et libère sa saveur très lentement,

## Le thé noir

Le thé noir utilise les pousses de feuilles de thé appropriées comme ingrédient de base et subit :

- le flétrissement,
- la mise en forme (coupe),
- la fermentation
- et le séchage.

C'est un fait bien connu que les pommes tranchées brunissent. Cela est dû aux dommages causés à ses tissus lors de la coupe, ce qui entraîne une réaction oxydante entre le phénol et les enzymes de la pomme. Ceci est similaire au processus par lequel le thé noir est oxydé.

En cours de façonnage ou de coupe, les tissus végétaux des feuilles de thé sont endommagés et les grandes quantités de phénol dans les feuilles sont oxydées en raison de l'activité de ses enzymes. Cela donne naissance

- à la [théaflavine](#),
- aux aréobigines,
- à la brunarine
- et à d'autres pigments présents dans le thé noir.

Ces pigments, ainsi que les acides aminés, les protéines, le sucre, la caféine et les acides organiques contenus dans le thé, donnent au thé noir sa couleur, son arôme et son goût.

Lorsque les feuilles fraîches sont en forme, ses tissus sont endommagés et le phénol dans le liquide tissulaire s'infiltré à la surface de la feuille où il est oxydé, ce qui fait brunir la feuille.

La couleur foncée du thé noir provient de ce [processus d'oxydation](#) ainsi que de la précipitation des protéines, de la pectine et du sucre ainsi que d'autres substances organiques.

En chinois, le nom de cette variété de thé, littéralement traduit, est «thé rouge».

Lorsqu'il a été exporté pour la première fois en Europe, il était appelé «thé noir» en raison de sa couleur sombre. Ce n'est qu'après l'infusion que la rougeur des feuilles et de l'infusion se manifeste.

Le thé noir chinois est généralement formé de longues barres et est connu sous le nom de thé rouge Kungfu. Le thé rouge en dehors de la Chine est généralement divisé en petits morceaux après le façonnage et est donc connu sous le nom de [Black Tea Fannings](#).

## Thé Oolong

Le [thé Oolong](#) se situe entre le thé vert et le thé noir.

La première moitié de son processus est similaire au thé noir tandis que la seconde moitié ressemble au thé vert.

Les feuilles fraîches sont d'abord laissées à flétrir en plein soleil (Shai Qing), puis laissées à sécher à l'ombre (Liang Qing), avant d'être secouées doucement dans une corbeille en bambou pour meurtrir les bords des feuilles.

Ce processus est répété un certain nombre.

Enfin, les feuilles sont poêlées, façonnées et cuites.

Contrairement à l'oxydation rapide du thé noir par façonnage et découpe, la [technique Zuo Qing](#) se traduit par une oxydation lente de la feuille par le frottement entre le panier et les feuilles. Comme seuls les bords des feuilles sont meurtris, **le thé oolong est de couleur verte avec des bordures rouges.**

Le processus Zuo Qing provoque également le changement de l'arôme du thé - l'arôme léger des feuilles commence à se transformer en parfums floraux, fruités et de miel.

Après l'agitation et le séchage, le processus d'oxydation est arrêté par chauffage.

Avec l'intensité différente du processus Zuo Qing, le niveau d'oxydation des feuilles de thé varie.

Il existe quatre régions principales qui fabriquent du [thé oolong](#):

- le nord du Fujian Oolong (par exemple Da Hongpao),
- le sud du Fujian Oolong (par exemple Tie Guanyin),
- le Guangdong Oolong (par exemple Fenghuang Dancong)
- et le Taiwan Oolong (par exemple Dongding Oolong).

Le thé Oolong du nord du Fujian et du Guangdong subit généralement un processus Zuo Qing plus intense et les niveaux d'oxydation sont d'autant plus élevés.

Ainsi, l'infusion est plus orange et son goût plus riche tandis que le thé oolong du sud du Fujian et de Taïwan est plus jaune et moelleux.

## Degré d'oxydation et de nature

Une seule feuille de thé a la capacité de faire une variété de thés différents.

La différence entre les six principaux types de thés provient de **différents niveaux d'oxydation**.

- Le thé vert n'est pas oxydé et le phénol contenu dans le thé est entièrement conservé.
- Pour le thé blanc et le thé jaune, 5 à 20% du phénol est oxydé,
- tandis que l'oxydation du thé oolong est de 20 à 80% (l'oxydation la plus légère étant Tie Guanyin et Wen Shan Bao, et la plus élevée étant Fenghuang Dancong et Eastern Beauty).

Les niveaux d'oxydation du thé noir s'élèvent à plus de 80%.

Le tableau ci-dessous résume la nature des six types de thé et il est évident que cela a beaucoup à voir avec les niveaux d'oxydation du thé. C'est pourquoi le thé vert va rafraîchir, tandis que le thé noir réchaufferait la rate et l'estomac.

RAFRAICHISSANTS	NEUTRE	CHAUD
VERT JAUNE BLANC	OOLONG	NOIR

