

# Pourquoi le Thé Blanc est si cher ? (et lequel est le plus cher)

Il fut un temps où la plupart des foyers indiens dégustaient du thé sous forme de [masala chai](#).

Différentes sortes de thé font maintenant leur apparition dans les foyers indiens alors que les gens se réchauffent pour les goûter et récolter leurs bienfaits pour la santé.

Il fut un temps où la plupart des ménages en Inde appréciaient le thé sous forme de masala chai.

Personne ne s'intéressait vraiment à une autre sorte de [thé](#).

Grâce à l'évolution de la tendance vers des aliments et des boissons sains, différentes sortes de thé font maintenant leur apparition dans les foyers indiens, car les gens se réchauffent pour les essayer et en récolter les [bienfaits pour la santé](#).

Le [thé vert](#) ou le thé aux herbes sont probablement les meilleurs, mais il y a aussi un autre type de thé qui a beaucoup attiré l'attention : le [thé blanc](#).

Qu'est-ce que le thé blanc ?

Selon la sommelière du thé Anamika Singh, qui est à l'origine du thé Anandini Himalaya Tea, "le thé blanc est fait à partir des nouvelles feuilles et des bourgeons ou parfois seulement des jeunes bourgeons du théier, [Camellia sinensis](#).

Les feuilles sont cueillies et séchées au soleil.

Les catéchines (un type d'antioxydants) sont retenues par ce processus et on les retrouve en grande partie dans ce type de thé. Le thé blanc a une couleur jaune pâle, avec un goût fruité, tandis que certains ont même des notes florales".

Selon Amit Anand, propriétaire de Mingle Tea, "Le thé blanc, l'un des plus délicats, est récolté à la main à partir des jeunes feuilles minuscules du théier.

Les bourgeons sont flétris et séchés à l'air libre dès la récolte. Ces thés sont oxydés de manière très contrôlée, ce qui leur donne un goût plus doux et plus délicat que les autres thés".

## Un regard sur l'histoire du thé blanc



le thé blanc a été créé pour la première fois en 1796 dans le comté du Fuding

Les premières références du thé blanc remontent à [la dynastie des Tang en Chine](#), où il était transformé en gâteaux compressés et infusé dans des bouilloires en terre.

Selon les légendes, ce n'est qu'au cours de la dynastie Song qu'il a gagné en popularité et qu'il était réservé à l'empereur et aux autres membres de la famille royale de sa cour.

Ils ont découvert que les plus jeunes bourgeons du théier produisaient un thé au goût plus doux avec une liqueur vert jaunâtre, qui était plus fine que [le thé noir](#).

Tout comme [la cérémonie japonaise traditionnelle du thé](#) qui consiste à préparer le matcha, le thé blanc dans la Chine ancienne était auparavant utilisé sous forme de poudre que l'on fouettait dans des bols en céramique.

Beaucoup plus tard, il a été remplacé par du thé blanc en feuilles, qui est alors devenu la norme pour être servi en hommage à l'empereur, ce qui a entraîné un changement dans la transformation du thé blanc.

Un document ancien datant d'environ 1107 après J.-C., rédigé par l'empereur chinois Huizong, qui régnait alors, et que l'on appelle aujourd'hui le "**Traité sur le thé**", jette un éclairage sur la cérémonie traditionnelle du thé en Chine impériale.

Il y avait mentionné son affection pour le Bai Cha (Bai signifiant blanc et Cha signifiant thé).

Il s'agit probablement de la première mention historique d'un thé non traité qui ressemblait à du thé blanc.

## **Qu'est-ce qui rend le thé blanc si cher ?**



*Les types les plus populaires de thé blanc sont la pivoine blanche et l'aiguille d'argent*

Le nom de thé blanc provient également des fins poils blancs "pekoe" qui recouvrent les feuilles de thé gris verdâtre, en dehors de sa liqueur de thé jaune-vert pâle.

Étant donné que seuls les bourgeons et / ou les feuilles les plus jeunes entrent dans sa fabrication, la récolte prend du temps et la production est limitée, car les prix du thé blanc sont plus élevés par rapport aux autres thés.

"Ces bourgeons doivent être traités avec beaucoup de soin après la récolte pour préserver les fins poils blancs présents sur les feuilles, ce qui rend le processus très coûteux.

Étant le premier rinçage (récolte) de l'année, il y a toujours une forte demande pour le thé de la première récolte feuilles ", explique Amit Anand.

"Les [types de thé blanc](#) les plus populaires sont [la pivoine blanche](#) et l'aiguille d'argent.

L'aiguille d'argent est le plus cher des thés blancs qui sont fabriqués uniquement à partir des pointes simples de la tige de thé, qui, une fois séchées, ressemblent à des aiguilles d'argent", explique Anamika Singh.

Un paquet de 35 grammes de thé blanc Anandini Silver Needle est au prix de 850 INR.

Quelle est donc la différence entre la Pivoine blanche et l'Aiguille d'argent ?

On dit que pendant la dynastie Qing, la Pivoine blanche était fabriquée à partir de jeunes bourgeons de théiers qui poussaient tout autour de la province de Fujian.

Au milieu du XVIIIe siècle, une nouvelle variété de théier a été découverte dans la province, le Fuding, qui avait des bourgeons plus gros et un arôme plus fort. Ces bourgeons ont ensuite été utilisés pour la fabrication du [thé blanc Silver Needle](#).

Comme les bourgeons de thé étaient seulement séchés au soleil, ils étaient capables de conserver le maximum de saveur du thé.

À la fin du XVIIIe siècle, le thé blanc Silver Needle a gagné sa popularité et a été exporté vers les pays asiatiques voisins et le monde occidental.

Le thé blanc Silver Needle regorge d'antioxydants et est pauvre en caféine.

Il pèse lourd sur le portefeuille car il est rare, sa production est limitée, sa récolte prend du temps et son goût est plus fin.

Souvent, il n'est produit qu'à partir de la première récolte de l'année, et la demande de feuilles de thé de la première récolte est très élevée.