

Thé blanc : Histoire, Variétés et Préparation

Le thé blanc est composé de jeunes feuilles et bourgeons de thé jeunes de la plante *Camellia sinensis* et n'est récolté que quelques semaines chaque printemps dans le district nord du Fujian, en Chine.

Les feuilles sont généralement cueillies de la mi-mars au début avril et uniquement les jours où il ne pleut pas ou n'est pas humide. Tout comme le champagne, le thé blanc ne peut être appelé «thé blanc» que s'il provient de la province du Fujian.

Le thé blanc tire son nom d'un type argenté qui recouvre les feuilles et les bourgeons non ouverts, appelé «Hao».

Il n'existe pas de documents historiques qui parlent clairement des origines et de l'histoire du thé blanc. Il est largement admis que le thé blanc a été produit pour la première fois sous la dynastie des Song (960 - 1280 après J.-C.) en Chine impériale. Cependant, le pourquoi et le comment remontent à la dynastie qui l'a précédée.

Histoire du thé blanc



Portrait de Song Taizu, fondateur de la dynastie Song

Pendant de nombreuses années, on pensait que le [thé blanc](#) avait été découvert pendant la dynastie des Song (920-1269), cependant, même des références antérieures au thé blanc remontaient à la dynastie Tang (618-907).

À cette époque de l'histoire, la préparation du thé blanc était une expérience très différente de ce qu'elle est aujourd'hui: les feuilles de thé blanc récoltées précocement n'apparaissaient que dans des gâteaux comprimés et les morceaux cassés étaient trempés dans des bouilloires en terre cuite.

Bien que le thé blanc ait été popularisé et largement vénéré sous la dynastie Song (960-1269), il était relativement inconnu du reste du monde jusqu'à très récemment.

Seuls les membres de la famille royale étaient autorisés à consommer du thé blanc et la rumeur veut qu'il ne puisse être servi comme «hommage» à l'empereur que par des vierges portant des gants blancs comme symbole d'honneur et de respect.



L'empereur Hui Zong

Un empereur, Hui Zong, est devenu tellement amoureux du thé blanc qu'il lui a littéralement coûté la majeure partie de son empire. Pendant ce temps, les méthodes cérémonielles de préparation du thé blanc étaient très similaires à la cérémonie traditionnelle japonaise du [thé matcha](#); généralement sous forme de poudre et fouetté dans de larges bols en céramique.

Ce n'est qu'à la dynastie Ming (1368-1644), que le tribunal Ming a statué que seul le thé blanc en feuilles pouvait être rendu hommage à l'empereur, changeant ainsi à jamais notre compréhension du traitement du thé blanc et de sa préparation.

Le thé blanc aujourd'hui

La récolte et la préparation modernes de thé blanc sont assez minimales et comprennent le séchage et le flétrissement des feuilles selon l'une des nombreuses méthodes.

Ces méthodes comprennent

- **des événements chauffés**
- **des chambres de séchage au vent**
- **ou la lumière naturelle du soleil.**

En raison du traitement minimaliste impliqué, de nombreuses personnes se réfèrent au thé blanc comme un thé «cru» et on pense qu'il a une plus grande quantité de propriétés bénéfiques que les [thés verts](#) ou noirs.

Les processus de flétrissement du thé varient d'une région à l'autre du Fujian et sont très influencés par l'environnement, à la fois en termes de climat et de traditions locales.

Types et variantes de thé blanc

Les thés blancs peuvent être classés en cinq types différents:

- Yi Zhen Bai Hao ([Silver Needle](#)),
- Bai Mu Dan (White Peony)
- Gongmei (Tribute Eyebrow)
- Shou Mei (Noble, Long Life Eyebrow)
- et Fujian New Craft (DaBaiCha ou DaHuaCha).

Sur les cinq, l'[aiguille d'argent](#) et la pivoine blanche sont de qualité supérieure.

Les précieux thés blancs sont cueillis à la main selon des normes strictes transmises par la dynastie Qing (1796) et offrent des infusions:

- dorées fraîches
- moelleuses et douces
- totalement dépourvues d'astringence.

Bien sûr, nous croyons que chaque cépage a quelque chose d'unique à offrir, et nous vous encourageons à expérimenter et à trouver vos propres favoris; que ce soit une seule source de thé blanc comme l'un des thés mentionnés ici ou l'un de nos mélanges de thé blanc signature.

Un bref aperçu des cinq cépages:



Silver Needle un thé rare et précieux

Silver Needle est un thé de première qualité et le thé blanc le plus recherché. La forme doit être uniforme sans tiges ni feuilles et doit avoir de longues pointes argentées en forme d'aiguilles. Ce thé a une couleur dorée pâle avec un arôme floral doux et un corps boisé léger.

La **pivoine blanche** est également un thé de première qualité. Il se compose de deux feuilles et d'un bourgeon argenté et a une couleur et une texture dorées plus riches, mais chatoyantes. Il a un goût sucré mais noisette avec une finale légèrement torréfiée. Parce que la pivoine blanche persiste plus longtemps en bouche, c'est un excellent thé blanc avec lequel se fondre.

Noble, Long Life Eyebrow est un thé blanc de bonne qualité, mais de moindre qualité que Silver Needle et White Peony. Il est généralement composé de toutes les feuilles restantes jugées impropres à être récoltées comme Silver Needle ou White Peony. Parce qu'il est légèrement plus oxydé, car il est récolté plus tard dans la saison, il a une couleur plus foncée et une saveur plus audacieuse comparée à un [oolong](#).

Tribute Eyebrow est un autre thé blanc de bonne qualité, bien que de moindre qualité que Silver Needle et White Peony. Il se compose de jeunes feuilles sans bourgeons et le goût est plus foncé et plus plein, avec une finale audacieuse.

Fujian New Craft est l'un des plus récents membres de la famille du thé blanc, la récolte n'ayant lieu qu'à la fin des années 1960. Il a été développé pour répondre à la demande croissante de thé blanc sur le marché chinois et provient du comté de Fuding dans la province du Fujian.

Un thé blanc trompeusement intéressant au mieux, ce thé est traité:

- en flétrissant
- en roulant légèrement

- et en séchant les feuilles

ce qui lui donne l'apparence d'un thé noir.

Les feuilles ont tendance à être longues et bouclées avec une riche couleur verdâtre / brunâtre et sont beaucoup moins délicates que la plupart des autres thés blancs. La saveur et la liqueur sont probablement les plus robustes de tous les thés blancs susmentionnés, mais le parfum est extrêmement doux.

Conseil et préparation du thé blanc



Évitez d'utiliser de l'eau bouillie

Les thés blancs sont mieux préparés avec une température de l'eau plus douce de 80 ° à 85 ° C.

Une eau trop chaude peut faire cuire les feuilles et devenir astringentes.

Pour capturer la meilleure saveur, nous vous recommandons d'infuser les thés blancs pendant 1 à 3 minutes seulement.

Bien que certains thés blancs puissent être re-infusés, cela n'est généralement pas recommandé, car la deuxième ou la troisième infusion peut ne pas donner une tasse aussi savoureuse ou parfumée.

Il est suggéré d'utiliser environ 1 cuillère à soupe par tasse de 280 ml pour des résultats optimaux.

Contenu en caféine

Traditionnellement, on pense que le thé blanc contient moins de caféine que les autres types de thé.

Cependant, certaines études récentes ont souligné la possibilité que le thé blanc contienne encore plus de caféine que le thé noir.

Quelle que soit la théorie attribuée, parce que les thés blancs sont généralement infusés pendant une durée plus courte que les thés plus traités, la teneur en caféine présente dans chaque infusion a tendance à être considérablement inférieure, renforçant ainsi l'idée que les thés blancs sont moins caféinés.

