

# Qu'est-ce que le thé Da Hong Pao ? (le plus cher du monde)

En tant que l'un des thés les plus célèbres de Chine, le Da Hong Pao est entouré [de mythes et de légendes](#).

Bien que des histoires fantastiques aient contribué à bâtir la réputation de ce thé en tant que produit rare et précieux, elles ne disent pas grand-chose sur la qualité de la saveur de cette feuille particulière.

- Alors, qu'est-ce qui rend Da Hong Pao si spécial?
- Qu'est-ce que cela signifie quand un produit est étiqueté «Big Red Robe»?

## Le thé Da Hong Pao



*Da Hong Pao est un thé de première qualité*

Pour être plus précis, le **Da Hong Pao** est une variété de théier [Camellia sinensis](#), tout comme le [Cabernet Sauvignon est une variété de raisins de cuve](#).

Il s'agit notamment d'une variété sauvage, naturellement adaptée aux falaises rocheuses des montagnes Wuyi dans le Nord du Fujian, plutôt que d'une variété cultivée créée par les producteurs de thé.

Le terroir particulier de cette région est une autre clé de la saveur, avec **le sol rocheux et riche en fer prêtant des minéraux uniques à la plante pendant le processus de croissance**.

Avec d'autres [thé Oolong](#) cultivés dans la même région, ce thé est connu sous le nom de

- thé **yancha**,
- ou **thé de falaise**,

Une catégorie définie par une saveur caractéristique riche en minéraux.

Les méthodes de récolte et de culture de cette région ont été perfectionnées pendant plusieurs siècles pour compléter le profil de saveur naturelle créé par les variétés et terroirs indigènes.

La plupart des thés Oolong sont **fortement torréfiés sur un feu de charbon de bois** pour produire une couleur foncée et caraméliser le glucose présent dans la feuille afin de créer une douceur naturelle.

Les grades inférieurs sont torréfiés avec des fours à convection modernes qui facilitent la fabrication en lots plus importants.

## Les origines du Da Hong Pao



*Da Hong Pao est cultivé dans les montagnes du Wuyi*

Des variétés de *Camellia sinensis* ont été trouvées et cultivées dans toute la Chine depuis des milliers d'années.

Mais seules quelques-unes ont acquis une véritable [notoriété à la manière de Da Hong Pao](#).

Les légendes abondent sur le Da Hong Pao. Que l'une des nombreuses histoires contienne un grain de vérité ou non, **une poignée d'arbres à thé anciens sur une falaise dans la [réserve naturelle de Wuyi](#) attirent maintenant des touristes.**

Une inscription sur la falaise indique «Da Hong Pao», vantant ces arbres comme la source originale de ce célèbre thé chinois.

Pendant de nombreuses années, la récolte extrêmement limitée de ces arbres a été réservée à l'élite des buveurs de thé chinois, et a même été présentée au président Nixon lors de sa visite en 1972. Aujourd'hui, la récolte de ces arbres a été totalement interdite, et le "vrai" Da Hong Pao ne provient que de plantes descendantes, issues de boutures prises il y a longtemps.

Trois variétés de Wuyi sont communément reconnues comme des parents proches des arbres "originaux" de Da Hong Pao :

- Bei Dou ("étoile du Nord"),
- Que She ("langue de moineau"),
- et Qi Dan,

qui, selon certains, comprend quelques uns des arbres mères.

**Tous les trois sont revendiqués comme descendants directs des plantes mères**, cultivées et développées à partir de boutures dans des plantations de thé dans les montagnes Wuyi pour préserver le terroir du thé d'origine.

## Le Da Hong Pao moderne

En fin de compte, malgré les légendes entourant la lignée de ce thé, les **mesures pratiques de qualité dépendent généralement plus du terroir et de l'artisanat que du nom sur la boîte de thé**.

En effet, de nombreuses variétés plus communes cultivées dans la même zone sont étiquetées Da Hong Pao au profit du prestige. Certaines entreprises créent des mélanges exclusifs de diverses variétés locales pour créer une approximation du célèbre profil de saveur.

En général, [lors de la dégustation](#) de Da Hong Pao ou de thés apparentés, **nous recherchons une saveur corsée et grillée avec des notes de saveur complexes et une longue finale persistante**.

Nous évitons les thés qui ont un goût brûlé ou sur-torréfié, car cela conduit à une morsure forte et amère, et est souvent un signe que le torréfacteur essayait de couvrir.

Alors **qu'un rôti fort fait correctement se fondra dans des nuances profondes de fruits ou de tons floraux au fil du temps**, un thé brûlé ne retrouvera jamais la complexité de sa saveur.

Heureusement, la prolifération d'exemples médiocres portant le label Da Hong Pao ne signifie pas que ce célèbre thé est une cause perdue, mais seulement **qu'il faut du temps et des efforts pour trouver des cultures de haute qualité**.