

## Trouver les Mots et Découvrir la palette des Couleurs du Thé

**Arôme** : dans le langage technique de la dégustation, arôme devrait être réservé aux sensations olfactives perçues dans la bouche lors de la rétro-olfaction. Mais le mot désigne aussi fréquemment les odeurs en général.

**En bouche** : ensemble des caractères perçus dans la bouche, concernant l'odorat, le toucher et le goût.

**Bouquet** : ensemble des caractères odorants se percevant au nez lorsque l'on flaire un thé, puis dans la bouche sous le nom d'arômes.

**Infusion et Liqueur** : il s'agit à la fois de l'acte d'infuser et des feuilles infusées que l'on récupère ensuite. Pour le thé, ce n'est jamais le liquide obtenu par infusion, appelé alors la liqueur.

**Au nez** : voir *bouquet*.

**Parfum** : voir *odeur*.

**Odeur** : perçue directement par le nez, à la différence des arômes perçus en bouche.

**Saveur** : sensation (sucrée, salée, acide, amère, umami) perçue sur la langue.

## Glossaire de dégustation

**Acide** : une des cinq saveurs. Présente dans certains thés verts, Wulong et Darjeeling de printemps, auxquels elle donne fraîcheur et nervosité.

**Aigüe** : se dit d'une liqueur très vive, dont la note fraîche et acide est bien présente, presque piquante, et dont chaque arôme s'exprime avec finesse.

**Amer** : une des cinq saveurs. Normale pour certains thés riches en tanins.

**Âpre** : sensation rude, un peu râpeuse, provoquée par les tanins.

**Aromatique** : se dit d'une liqueur riche et forte en arômes.

**Astringent** : caractères un peu âpre et rude en bouche, provoqué par les tanins.

**Capiteuse** : se dit d'une liqueur riche en arômes épicés et fleuris.

**Chaleureux** : qualifie des arômes épicés, boisés et sylvestres alliés à une saveur sans aucune acidité ; désigne, par extension, la liqueur présentant ce caractère.

**Charpentée** : se dit d'une liqueur à prédominance tannique, qui remplit bien la bouche. Voir *ronde*, *pleine*.

**Complexe** : qualifie un bouquet d'arôme très riche, d'une très grande subtilité.

**Corps** : caractère d'une liqueur alliant une bonne constitution (charpenté) et des arômes chaleureux.

**Corsée** : se dit d'une liqueur ayant du corps.

**Coulante** : qualifie une liqueur souple et agréable, sans aspérité. Se dit pour les thés peu tanniques.

**Court en bouche** : qui laisse peu de traces en bouche et en arrière-bouche après la dégustation.

**Cru** : vert et plus acide que la moyenne.

**Doux** : se dit des liqueurs dont la saveur est légèrement sucrée, où perce parfois une pointe d'acidité, et qui ne présentent aucune astringence. Voir *moelleux*, *velouté*, *soyeux*.

**Finesse** : qualité d'une liqueur délicate, aux arômes multiples et subtils.

**Fort** : terme plutôt vague, qui qualifie en général une liqueur corsée et colorée.

**Frais** : se dit des thés légèrement acides, provoquant une sensation de fraîcheur.

**Franc** : désigne un thé dont les caractères (couleur, parfums, saveurs, arômes...) sont bien marqués et s'expriment sans défaut, ni ambiguïté.

**Frivole** : se dit des thés à la fois très riches en arômes et très courts en bouche. Impression de fugacité.

**Généreux** : riche en arômes, sans pour autant être fatigant, ce qui peut être le cas de thés capiteux.

**Glissante** : voir *coulante*.

**Iodée** : note présente dans certains thés comme les thés verts japonais.

**Jeune** : qualifie des thés dont la cueillette est précoce et qui présentent un caractère vert et légèrement acide.

**Léger** : se dit d'un thé peu corsé, faible en tanins.

**Lisse** : qualifie une liqueur sans aspérité, due à l'absence de tanins. Voir *glissant*, *coulant*.

**Long en bouche** : se dit d'un thé dont les arômes laissent en bouche et en arrière-bouche une impression plaisante et persistante après la dégustation.

**Moelleux** : qualifie un thé à la fois rond en bouche et légèrement acide. Voir *onctueux*, *soyeux*.

**Mordant** : qualifie un thé à la fois astringent et acide, dont l'impression est forte et durable.

**Nerveux** : se dit d'un thé dont les caractères sont bien accusés, avec une légère pointe d'acidité.

**Onctueux** : voir *moelleux*.

**Odorante** : se dit d'une liqueur ou d'une infusion riche et forte en parfums.

**Plein en bouche** : qui donne une sensation de plénitude et remplit bien la bouche. Voir également *ronde*.

**Pointu** : voir *aigu*.

**Puissante** : qualifie une liqueur corsée et longue en bouche.

**Raffiné** : se dit d'un thé dont les parfums, les saveurs, et les arômes sont à la fois fins et subtils.

**Râpeux** : se dit d'un thé très astringent, souvent de mauvaise qualité ou beaucoup trop infusé.

**Robuste** : qualifie un thé dont la constitution est très charpentée. Caractère à adoucir avec du lait.

**Ronde** : se dit d'une liqueur dont la souplesse et parfois le moelleux donnent en bouche une impression de rondeur.

**Rondeur** : qualité d'une liqueur qui remplit la bouche de façon sphérique.

**Salé** : une des cinq saveurs. Inexistante dans le thé quasiment dépourvu de sodium.

**Savoureuse** : se dit d'une liqueur riche et forte en saveurs.

**Souple** : se dit d'une liqueur dont le moelleux l'emporte sur l'astringence. Voir *glissant*, *coulant*.

**Soutenu** : qualifie un arôme qui reste longtemps présent en bouche.

**Soyeux** : qualifie un thé souple et moelleux, avec une nuance d'harmonie, rappelant la douceur de la soie.

**Subtil** : qualifie un thé aux parfums et arômes délicats et complexes.

**Sucré** : une des cinq saveurs, qu'on devine parfois dans certains thés chinois très légers.

**Tannique** : se dit d'une liqueur riche en tanins.

**Tonique** : caractère d'un thé jeune et vert, dont la note acide est bien présente.

**Umami** : une des cinq saveurs. On la ressent surtout dans une grande partie de la cuisine asiatique car elle est liée à la présence de glutamate dans les aliments. Souvent présente dans les thés verts japonais.

**Veloutée** : se dit d'une liqueur lisse et soyeuse, presque sucrée.

**Verdeur** : caractère frais et acide.

**Vif** : se dit d'une liqueur fraîche et légère avec une petite dominante acide mais sans excès. En général très agréable.

**Vigoureux** : se dit d'un thé à la fois astringent et nerveux, dont la présence est immédiatement en bouche.

## Décrire les parfums et arômes du Thé

**Notes hespéridées** : notes orangées, citronnées, zestées qui rappellent les agrumes...

**Notes fruitées** : amande amère, amande verte, fruit mûr, fruit noir, fruit rouge, fruit sec, fruitée, muscat, muscatée, pêche, pomme verte, raisin mûr...

**Notes florales** : toutes les notes fleuries et en particulier freesia, iris, jasmin, narcisse, orchidée, rose...

**Notes épicées** : anis, cacao, maltée, muscade, menthe, miel, poivre, réglisse...

**Notes végétales et sylvestres** : boisés, balsamique, moisi, bois sec, bois vert, châtaigne, écorce, herbe, mousse, rocailleux, sous-bois, terre mouillée, tourbe...

**Notes empyreumatiques** : séries d'odeurs et d'arômes rappelant le fumé, brûlé, caramélisé...