

THES NOIRS DE CEYLAN

Kenilworth F.O.P. Région de Dimbula (entre 600 et 1200 m). Le jardin de Kenilworth, très réputé, fait partie des jardins qui ont assuré la renommée de ce terroir. Ce thé présente de belles feuilles qui développent une infusion délicate aux douces notes fruitées. **7,00**

Nurelia O.P. (Nuwara Eliya) région de Nuwara Eliya (de 1200 à 2300 m). Sa liqueur fine offre une grande richesse d'arômes aux dominantes de fruits rouges. Peut aussi bien se consommer le matin que l'après-midi. **5,90**

Torrington Supérieur F.O.P. (Région de Dimbulla entre 600 et 1200 m). Grand thé réputé, merveilleusement aromatique, frais et long en bouche. La belle liqueur cuivrée offre de savoureuses notes de fruits mûrs. Thé en feuilles entières pour le matin et le "five o' clock". **7,60**

Saint-James O.P. région de Uva (600 à 1200 m d'altitude). Les meilleures qualités sont récoltées en juin, juillet et août. Saint James est l'un des plus fameux jardins de cette région. Thé savoureux et corsé idéal au petit-déjeuner pour ceux qui ont besoin d'un thé tonique pour démarrer la journée. **5,90**

Saint-James B.O.P. Thé en feuilles brisées, corsé pour le petit-déjeuner. Avec ou sans lait. **4,60**

Uva Highlands B.O.P. F.

AUTRES ORIGINES (THES NOIRS)

Népal - Ilam T.G.F.O.P. Ce thé ressemble beaucoup aux Darjeeling très proche géographiquement. Fruité et doux. **11,00**

Sikkim - Temi T.G.F.O.P. riche en bourgeons, liqueur claire et fleurie. **7,90**

Kenya - Marynin T.G.F.O.P. jardin le plus réputé d'Afrique. Infusion corsée et tonique. Pour le matin. **6,10**

MELANGES CLASSIQUES (THES NOIRS)

Morning Tea F.O.P. Ce mélange de thés d'Assam, de Ceylan et d'Inde en feuilles entières donne une tasse pleine de finesse et d'arômes. **5,80**

Breakfast Tea Bio* B.O.P. Mélange corsé de feuilles brisées de thés d'Inde et de Ceylan. Idéal pour le matin. **6,00**

Strong Breakfast B.O.P. Mélange en feuilles brisées de thés d'Inde, Ceylan et d'Indonésie. Très corsé. **5,50**

Mélange Irlandais Mélange de thés d'Assam en feuilles roulées et écrasées donnant un thé très corsé à boire de préférence avec du lait. **5,10**

Grand Caravane Un mélange des différents origines de thés noirs de Chine, non fumés. Fin et délicat, très apprécié l'après-midi. **6,20**

St Petersburg mélange de thés noirs de Chine (Qimen), agrémenté de bourgeons blancs. Peu théiné. **6,20**

Les familles de thé et leurs propriétés

Thé wulong (oolong) (partiellement fermenté) : le thé wulong est excellent pour la santé car il favorise l'élimination des graisses et des toxines. Il facilite également la digestion. Thé naturellement pauvre en théine convenant parfaitement pour la fin d'après-midi et le soir.

Thé vert non fermenté, le thé vert conserve toutes les propriétés de la plante fraîche. C'est un antioxydant réputé qui contient des vitamines (vitamine C, fer, cuivre, fluor, vitamines du groupe B, ...). Pour les Chinois, le thé vert est le thé de l'éveil. Il est donc idéal pour le matin et le début d'après-midi.

Thé noir (appelés thé rouge en Chine) est excellent pour le système cardiovasculaire en général grâce à ses antioxydants. Selon une étude britannique, sa forte teneur en flavonoïdes contribuerait à freiner l'ostéoporose. De plus, la théine améliorerait les capacités mentales et l'humeur en général.

Thé blanc (très légèrement oxydé) le thé blanc contient beaucoup d'antioxydants. Il est léger et faible en théine. En médecine chinoise il est conseillé en cas de fièvre ou de période de canicule car il abaisse naturellement la température du corps.

Eau un bon thé peut être gâché par une eau de mauvaise qualité. Il est donc primordial de choisir une eau pure (eau de source- des Pyrénées ou des Vosges - mais surtout pas d'eau minérale).

Dosage il faut compter environ 2 g de thé pour 25 cl d'eau. Pour un thé classique cela représente à peu près une cuillère à café. Si le thé est très volumineux (thé blanc ou certains thés verts et wulong) il convient de doubler ou tripler la dose pour obtenir le poids désiré. A l'inverse si le thé est très dense (thé en feuilles brisées ou sencha japonais) on diminuera alors la quantité de moitié.



Chanomi
la voie du thé



HORAIRES

Mardi 10 h - 18 h
Mercredi 10 h - 19 h
Jeudi 10 h - 19 h
vendredi 10 h - 18 h
Samedi 8 h 30 - 18 h

7 rue Championnet
26000 Valence

04 75 42 70 49

www.chanomi.fr
contact@chanomi.fr

infos boutique
sur Facebook ([chanomi la voie du thé](#))

THES VERTS DU JAPON

ILE DE KYUSHU (île la plus au sud)

Bancha Bio* (Miyazaki) thé récolté fin mai. Bon thé du quotidien, agréable parfum floral. Sans amertume.	7,90
Minami Sayaka Sencha Bio* (Miyazaki) cultivar oku midori et minami sayaka. Un thé délicat et doux.	15,00
Tamaryokucha Bio* (Miyazaki) Texture veloutée, thé doux au palais révélant des notes fraîches en final.	15,00
Fuka-mushi Sencha Bio* (Miyazaki) cultivar oku yutaka. Une infusion bien verte au goût intense.	29,00
Kirishima Tokujou Sencha Bio* (Kagoshima) cultivar asatsuyu. Liqueur d'un beau vert émeraude qui associe un goût végétal (fève) à une belle douceur tout en subtilité.	29,50

ILE DE HONSHU (île principale)

Bancha Hojicha (Uji, Kyoto) thé vert grillé dont les feuilles brunes donnent une infusion ambrée au léger goût noisette qui garde cependant en fond le trait de caractère des thés japonais (iodé). Faible en théine. Chaud ou glacé	7,90
Karigane Hojicha (Uji, Kyoto) tiges de thé grillées. Thé doux et relaxant à la saveur chaleureuse. Faible en théine.	9,80
Uji Sencha 2 (Uji, Kyoto) 2ième récolte. Sencha typique de son terroir vif, iodé.	9,90
Uji Sencha 1 (Uji, Kyoto) 1ère récolte alliant goût végétal, rondeur et notes fruitées.	12,90
Mie Chu-mushi Sencha (Mie) cultivar moitié yabukita, moitié zarai shu. Thé récolté fin mai. Bien vert, doux et souple en bouche.	16,70
Karigane Sencha - Kukicha Supérieur (Uji, Kyoto) mélange de tiges de sencha supérieur et de tiges de Gyokuro. Doux et onctueux sans aucune amertume.	16,90
Hon.Yama Sencha - (Ôkawa-Ôma) 750 m d'altitude	34,90
De belles et grandes feuilles au parfum puissant. Une liqueur qui allie force et densité. Il laisse en bouche une douceur fruitée.	
Kuradashi Gyokuro (Uji, Kyoto) mûré six mois afin d'affiner ses arômes et développer un goût onctueux. Ce thé au nez floral offre une incroyable palette de nuances différentes au fil des infusions.	55,00
Matcha 3 Bio* (par 50 g) (Uji, Kyoto) une qualité basique pour pouvoir démarrer avec le matcha sans se ruiner ou à utiliser pour les boissons lactées, cocktails et pâtisseries.	13,00 les 50 g
Matcha 2 Bio* (par 50 g) (Uji, Kyoto) belle qualité, goût prononcé avec une légère pointe d'amertume en attaque rapidement équilibré par des notes sucrées. Très agréable.	18,00 les 50 g
Matcha 1 Bio* (par 20 g) (Uji, Kyoto) Matcha à la fois fort et sucré riche en nuances, fabriqué selon la tradition de l'époque de la naissance de la cérémonie du thé au Japon	22,00 les 20 g

MELANGES

Genmaicha 2 (Uji, Kyoto) mélange de sencha de la deuxième récolte et de riz brun grillé	6,50
Genmaicha 1 (Uji, Kyoto) mélange de sencha supérieur de la première récolte et de riz brun grillé	9,90
Genmaicha Matcha Iri (Uji, Kyoto) Genmaicha enrobé de matcha	11,00
Kusa Cha Détox Bio* (Miyazaki) sencha, matcha et citronnelle du Portugal	11,50
Sencha Rosa Bio* (Miyazaki) thé vert ombré, pétales de roses, verveine, mélisse	15,50

THES VERTS DE COREE DU SUD (ÎLE VOLCANIQUE DE JEJU)

Woojeon En Corée le terme Woojeon (ou Ujeon) fait référence aux thés récoltés en tout début de printemps (avant le 20 avril) et ce quelque soit leur lieu de récolte. Ce thé présente de jolies feuilles torsadées d'un beau vert bleuté. L'infusion révèle une liqueur presque crémeuse avec un petit goût noisette.	15,90
Sejak Le terme sejak désigne les thés récoltés entre le 30 avril et le 10 mai. Ce thé travaillé comme le Woojeon offre une infusion soyeuse teintée d'une légère note d'agrumes..	11,50
Jeoncha Impérial Les feuilles en forme d'aiguilles ont été étuvées à la vapeur selon une ancienne méthode de fabrication chinoise (sencha). Les feuilles infusées donnent une liqueur jaune, douce au palais qui laisse en final un agréable bouquet de fleurs printanières.	15,90

LA CHARTE QUALITE CHANOMI

Tous nos thés sont sélectionnés par nos soins suivant des critères très rigoureux :

- respect des standards du thé (authenticité du terroir, cueillette, fabrication)
- respect des traditions de fabrication
- agriculture en harmonie avec l'environnement
- thés issus de l'agriculture naturelle produits par des petits paysans
- respect des personnes impliquées dans le travail du thé

THES NOIRS D'INDE

DARJEELING DE PRINTEMPS F.F. (RÉCOLTES DE PRINTEMPS)

Makaïbari S.F.T.G.F.O.P. Jardin célèbre travaillant dans le respect de l'environnement et de ses employés. Liqueur ambrée brillante au goût fruité et boisé sans astringence.	17,50
Risheehat Bio* F.T.G.F.O.P. Jardin situé à 2000 m d'altitude bénéficiant d'un ensoleillement parfait. Récolte très soignée présentant de nombreux bourgeons clairs. Liqueur claire, fraîche et délicate aux notes de fruits tout juste mûrs (pêche, amande ...).	14,50

DARJEELING D'ETE S.F.

(RÉCOLTES D'ÉTÉ)

Selimbong Bio* F.T.G.F.O.P. Belle qualité pour ce Darjeeling à la liqueur cuivrée. Bon équilibre entre goût boisé et fruité.	9,90
Margaret's Hope F.T.G.F.O.P. Ce jardin réputé, situé au nord de la petite ville de Kurseong, est constitué d'environ 20% de plants d'Assam (fait inhabituel à Darjeeling). Ceci apporte de la force et de la couleur à ce thé qui est souvent apprécié pour le matin. Belle infusion de couleur ambrée aux arômes de fruits mûrs.	8,20

ASSAM

Bazaloni T.G.F.O.P. Le plus puissant des Assam en feuilles entières. Infusion foncée, thé corsé et parfumé.	5,90
Hattiali T.G.F.O.P. Les jardins de thé de Hattiali sont situés dans le nord-est de la province d'Assam dans le district de Dibrugarh. Ce thé donne une infusion puissante, aromatique, mordante et épicée. Idéal pour le matin.	9,50
Banaspaty Bio* T.G.F.O.P. Un Assam atypique ! Les jardins de cette petite plantation produisent des thés noirs au goût malté, aromatique et doux (subtiles nuances de miel). Aucune âpreté pour ce thé dont la belle liqueur ambrée peut aussi s'accommoder d'un nuage de lait. Délicieux aussi en thé glacé.	7,20
Mangalam T.G.F.O.P. Un des jardins les plus réputés de cette appellation, Mangalam produit des récoltes de printemps (de mi-avril à mi-mai) de qualité exceptionnelle riche en bourgeons. L'infusion ambrée à l'arôme intense offre des notes fleuries et légèrement épicées.	8,90
Mokalbari East F.T.G.F.O.P. Superbe récolte en provenance de ce jardin réputé situé dans le nord-est de la plaine du Brahmapoutre (district de Dibrugarh). Sa liqueur brillante et cuivrée offre de riches saveurs florales et épicées. Un excellent thé pour un petit-déjeuner raffiné.	15,90