

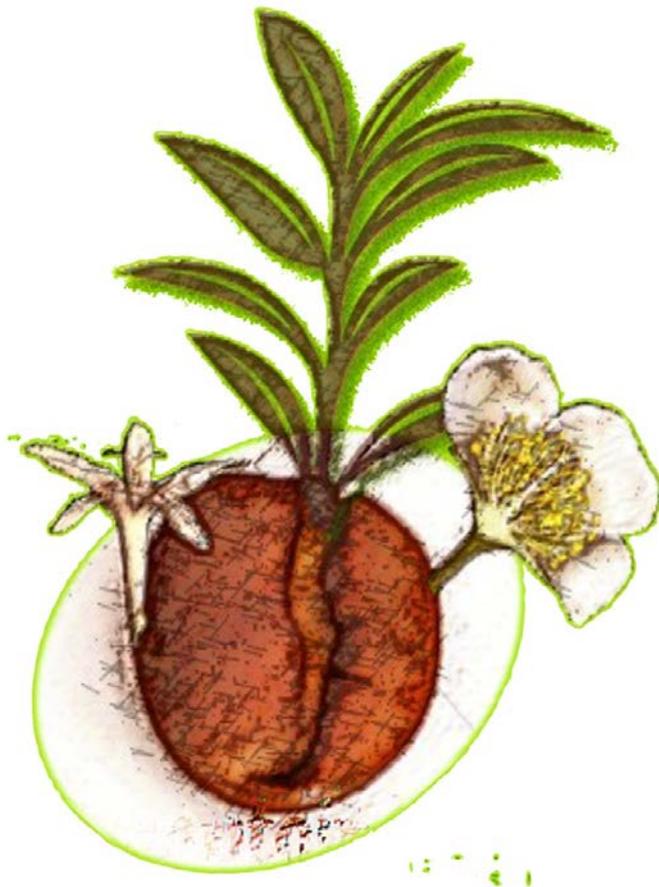
Comptoir Maya



Thés, Cafés, Chocolats, Jus de fruits...

Catalogue Boutique

Cafés



YEMEN :

SANA'S TERROIR BANI MATAR - 100 % MOKA MATARI NATURE

250 gr. en grains

Variété : Arabica - Moka Process : Nature Certification : Sans pesticide

Les plantations de Moka, originaires du centre du Yemen, sont situées à très haute altitude, de 2000 à 2200 m. Du fait des pentes particulièrement escarpées, la culture se fait en espalier.

Le sol basaltique, riche en silice et en magnésium, associé à la proximité de la mer rouge favorisent un bon développement des cerises. Les vents marins créent un stress hydrique optimisant la maturation lente et progressive des cerises.

Tout comme leurs ancêtres, les yéménites cultivent le café sans adjonction de produit chimique.

Le ramassage des cerises se fait à la main de façon sélective avant l'étape de séchage sur des claies.

Les caractéristiques génétiques du Moka Matari se retrouvent uniquement au Yemen. Elles donnent un café de petite taille, très concentré. Le Moka Matari est l'un des cafés les plus vieux du monde.

Dégustation :

Caractère gustatif : Racé Répertoire aromatique : Cuir boisé

Note de dégustation : Un élixir sauvage et corpulent, avec des notes de cèdre, de cuir et de sous-bois.

PAPOUASIE NOUVELLE GUINEE :

Vallée WAHGI - Plantation SIGRI ESTATE - A

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Typicca Process : Voie humide Grade : A

Nous avons sélectionné la plantation Sigri qui propose l'un des meilleurs cafés gourmet d'Asie.

La culture se fait à environ 1500 m d'altitude sous un climat frais et humide. Les arbres d'ombrage protègent les caféiers du vent et du soleil mais sont aussi le refuge de nombreux oiseaux.

Les cerises sont cueillies à la main, bien rouges, gorgées de sucre et d'acidité avant d'être dépulpées puis immergées dans l'eau pendant quelques jours avant de sécher naturellement au soleil et développer leur complexité aromatique.

Dégustation :

Caractère gustatif : Harmonieux Répertoire aromatique : Fruité, épicé

Note de dégustation : Une superbe tasse harmonieuse et persistante en bouche avec des notes de pain grillé, d'épices et d'amande fraîche.

PANAMA :

JURUTUNGO COTITO San Miguel's Farm SHG EP Micro lot pur arabica

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Catuaï Process : Voie humide Grade : Spéciality

Dans le monde viticole Bordelais, de grandes dégustations sont organisées chaque année afin d'évaluer, en avant-première, le potentiel des vins de la région. On appelle cela les "primeurs".

Cette année, à Bordeaux, dans le même esprit de ces « primeurs », c'est le café de nos producteurs qui était à l'honneur. Parmi la soixantaine d'échantillons que nous avons dégusté, nous avons été séduit par ce micro-lot du Panama provenant de la ferme de Don Miguel.

La ferme qui produit ce café est accessible après 2 heures de conduite sur un chemin rocailleux et boueux depuis la route principale. La plantation évolue à 1850 mètre d'altitude, non loin du village de Cotito, dans la région volcanique de Jurutungo. Les caféiers sont jeunes et par conséquent dans leurs meilleures années de production. La variété botanique qui constitue ce micro-lot, le Catuaï, amène une certaine finesse et surtout une texture généreuse au profil de la tasse.

Une pure gourmandise, atteignant le score de 88/100 lors des primeurs .

Dégustation :

Caractère gustatif : Equilibré Répertoire aromatique : Gourmand, fruité

Note de dégustation : Au nez nous sommes sur des notes de praline et de miel laissant place en bouche à des saveurs de prune et de caramel. Un café riche et complexe.

NICARAGUA :

MATAGALPA - MARAGOGYPE - SHG - EP - Lavé

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Maragogype Process : Voie humide Grade : SHG EP

Nous avons sélectionné cette merveilleuse plantation, proche du Lac de Malagua, située à 1400 m d'altitude au cœur de la prestigieuse région productrice de café.

Les plantations les plus renommées évoluent dans une nature luxuriante à l'ombre des arbres forestiers et fruitiers puisant leur ressource dans un sol volcanique.

L'ombrage favorise une maturation lente et progressive des cerises optimisant les qualités organoleptiques.

Après la cueillette manuelle et sélective, les grains sont plongés dans des bassins d'eau claire puis le déparchage est réalisé au sein des bénéficos.

C'est un café d'exception : le maragogype est une variante de l'espèce botanique arabica qui produit naturellement des gros grains mais en petites quantités. Ces fèves ont un meilleur développement à la torréfaction et donnent des cafés plus subtils et plus aromatiques.

Dégustation :

Caractère gustatif : Suave Répertoire aromatique : Epicé, fleuri

Note de dégustation : Une très belle liqueur à la saveur douce et équilibrée rappelant des notes fruitées voire légèrement acidulées.

KENYA :

AA KAIMBU

250 gr. en grains

Variété : Arabica, K7 Process : Voie humide Grade : AA

Notre sélection est issue de petites plantations situées à une altitude de 1900 m, près du mont Kenya. Ces arabicas sont cultivés sur un sol volcanique et sous ombrage forestier et fruitier.

La population locale participe activement à la cueillette des cerises. Elles seront ensuite immergées dans des bassins d'eau claire pendant 3 à 4 jours pour fermentation puis séchées sur des claies au soleil.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Fruité gourmand

Note de dégustation : Une jolie tasse aux allures gourmandes sur des notes de fruits rouges et de compotée de rhubarbe.

INDONESIE :

JAVA - SUNDA BANDUNG pur arabica

250 gr. en grains

Variété : Arabica, typica, catimor, line s Process : Voie sèche Grade : 1, microlot

Sunda est le plus ancien ainsi que le meilleur terroir de Java (à l'ouest de l'île), les Sundanais étant la seconde plus grande ethnie d'Indonésie.

Suite à notre rencontre avec deux productrices Sundanaises et après avoir dégusté plusieurs cafés de la région, nous avons été convaincus par la qualité de leur travail en corrélation avec la coopérative Klasik beans.

Cette coopérative assure un engagement fort auprès des hommes et de la nature pour une qualité constante des grains jusqu'à la tasse. Klasik Beans travaille depuis 2009, avec près de 200 petits producteurs de la région pour développer ces cafés de terroir aux caractères bien marqués.

Le lot que nous avons sélectionné provient de la zone de Bandung. Entre forêt d'altitude et rizières, les cerises de caféiers mûrissent lentement sous ombrage d'arbres variés tels que pins, eucalyptus, érythrinés et avocatiers.

Ce café vous procurera une tasse intense qui conviendra parfaitement en fin de repas.

Dégustation :

Caractère gustatif : Puissant Répertoire aromatique : Racé et fruité

Note de dégustation : Un café au nez enivrant autour d'arômes de fruits mûrs et de chocolat. Sa texture veloutée s'harmonise autour de notes de fruits rouges et de fruits exotiques.

INDONESIE :

Ile de BALI - KINTAMANI grade 1 - Klassik Beans

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Typicca, Caturra, Line S, Hybride de timor

Process : 75% semi-lavé – 25% voie sèche Grade : 1

Pour ce café de Bali, nous avons choisi de travailler une nouvelle fois avec la coopérative Klassik Beans. Cette coopérative garanti un engagement fort auprès des producteurs pour une qualité constante des grains jusqu'à la tasse.

Le café que nous vous proposons provient du terroir de Kintamani. Il se situe au centre de l'île, sur d'immenses plateaux, entre les Mont Agung et Batur.

La région de Kintamani (900-1100 m) est une région agricole fertile, au sol volcanique. Les caféiers y grandissent sous ombrages d'agrumes, de girofliers, cacaoyers, bananiers et avocatiers...

Klassik Beans a développé ce micro-lot pour la méthode expresso. Issu d'un assemblage de deux process différents (75% en semi-lavé et 25% en voie sèche), ce spécial expresso développe des arômes racés ainsi qu'une bonne persistance en bouche, typique des terroirs indonésiens.

Dégustation :

Caractère gustatif : Puissant Répertoire aromatique : Racé et épicé

Note de dégustation : Au nez, des arômes chocolatés se font ressentir. Des saveurs aux notes épicées (clou de girofles) et de fruits tropicaux se mêlent à la tasse. La fin de bouche est ronde et boisée. Un café chaudement recommandé pour l'expresso !

INDE :

MALABAR MOUSSONNE AA

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Moussonné Grade : AA

Ce café est issu de la région de Malabar située au nord de l'état du Kerala, un des rares états à posséder un climat tropical humide.

Ces plantations, situées entre 1000 et 1500 m d'altitude, bénéficient d'une pluviométrie importante. A l'ombre des plantes tropicales, la maturation des cerises se fait lentement sous l'influence des vents marins chargés en sel évitant le développement des moisissures.

Les cerises sont ramassées à la main par la population locale avant de subir le processus de moussonage. Qu'est ce qu'un café Moussonné ?

Après le dépulpage des cerises, les grains obtenus sont étendus sur 15 à 20 cm d'épaisseur dans des entrepôts ouverts pendant 4 à 5 jours. Les grains sont remués très régulièrement pour être toujours exposés à la moiteur ambiante.

Le café est ensuite mis en sacs qui sont stockés de façon espacée pour favoriser la pénétration uniforme et continue des vents de mousson. Au bout de 6 à 8 semaines, le café change de couleur et devient jaune doré, il est alors considéré comme moussonné.

Vient ensuite la phase de triage manuel permettant d'éliminer les grains qui ne seraient pas correctement moussonnés.

Ce processus est issu du moussonage naturel que subissaient les cafés verts à l'époque des transports par bateau à voile. Les sacs, en fond de cale, absorbaient l'humidité ambiante, donnant le goût particulier que vous retrouverez dans ce café.

Dégustation :

Caractère gustatif : Racé Répertoire aromatique : Epicé, cuir

Note de dégustation : Une très belle tasse à la robe intense et persistante, très marquée par ses notes épicées poivre et réglisse.

GUATEMALA :

HUEHUETENENGO SHB EP

250 gr. en grains

Variété : Arabica Process : Voie humide Grade : SHB EP

Les vents chauds de la plaine mexicaine permettent aux guatémaltèques la culture du café jusqu'à environ 2000 m d'altitude.

Les cafés que nous avons sélectionnés poussent à 1800 m d'altitude sous un ombrage naturel favorisant une maturation lente des cerises qui développeront une superbe complexité aromatique.

Après une cueillette manuelle et sélective, les cerises sont dépulpées puis immergées dans des bassins avant d'être séchées naturellement au soleil .

Dégustation :

Caractère gustatif : Harmonieux Répertoire aromatique : Fruité épicé

Note de dégustation : Une tasse complexe autour de notes d'épices et de fruits.

ETHIOPIE :

MOKA SIDAMO grade 2

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Moka Process : Voie humide Grade : 2

L'Ethiopie est le berceau du café et produit des arabicas à des altitudes situées entre 1500 et 2300 m.

Au sud de l'Ethiopie, les hauts plateaux volcaniques du Sidamo nourrissent ce cru cultivé sous un ombrage permanent.

Récoltées à la main, les cerises sont ensuite lavées puis séchées au soleil sur des lits africains.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Agrume fruité

Note de dégustation : Un café vif et fruité avec la fraîcheur du pamplemousse et une persistance aromatique exceptionnelle.

ETHIOPIE :

MOKA DJIMMAH Grade 5 décaféiné sans solvant

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Moka Process : Nature Grade : 5

L'Ethiopie est berceau du café et cultive des arabicas à des altitudes situées entre 1500 et 2300 m. Nous avons sélectionné ce café provenant de la région de Kaffa située à l'ouest du pays.

Après avoir poussé sous l'ombrage des arbres forestiers et fruitiers, les cerises sont cueillies manuellement à parfaite maturité, dépulées puis séchées naturellement au soleil.

Ce moka a fait l'objet d'un processus de décaféination sans solvant. La méthode de décaféination sans solvant : Il faut immerger les grains de café dans de l'eau et faire circuler du dioxyde de carbone sous haute pression. Le CO² dissout alors naturellement la caféine présente dans le grain.

Atout majeur : ce processus n'utilise aucun produit chimique et permet donc de conserver les qualités organoleptiques du café.

Les grains décaféinés sont ensuite séchés.

Dégustation :

Caractère gustatif : Racé

Répertoire aromatique : Epicé

Note de dégustation : Une tasse aux arômes d'épices et de pain grillé avec une pointe chocolatée.

MEXIQUE :

VERACRUZ - ALTURA - EP - LAVE - LUCHADOR décaféiné à l'eau

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Voie humide Grade : EP

Ce blend d'arabicas est cultivé sur la chaîne néo-volcanique qui s'étend de l'est à l'ouest du Mexique sur des plateaux atteignant jusqu'à 2000 m d'altitude générant des qualités organoleptiques incomparables .

La culture sous ombrage, bananier, cacaoyer, avocatier, arbre à vanille, permet une maturation lente et progressive des cerises. La cueillette se fait de façon manuelle et sélective par la population locale. Après dépulpage, les grains sont plongés dans des bassins d'eau pure de montagnes avant le séchage.

La méthode de décaféinisation :

Il s'agit d'un processus naturel réalisé sans produit chimique. Ce procédé préserve les caractéristiques organoleptiques du café conservant la complexité et la corpulence à la tasse.

Dans le cadre du développement durable, les producteurs ont choisi d'utiliser le processus Sanroke. Ce processus unique utilise l'eau glacière du majestueux et imposant volcan Pico de Orizaba situé au Mexique. Au cours de la décaféination, les grains de café vert sont immergés dans l'eau qui extrait à la fois la caféine et la saveur des huiles. Grâce à un filtre qui piège la caféine présente dans l'eau ayant servi à la décaféination, l'altération aromatique n'a pas lieu. Par ce principe, l'osmose est limitée à la caféine permettant de conserver le profil aromatique du café.

Le processus de Mountain Water produit une tasse de café de qualité supérieure avec l'avantage supplémentaire des méthodes plus douces exemptes de produit chimique pour extraire la caféine.

Sanroke a développé un processus de décaféination unique en utilisant de l'eau glacière de du majestueux et imposant volcan Pico de Orizaba au Mexique. Dans ce procédé de décaféinisation, les grains de café vert sont immergés dans l'eau qui extrait à la fois la caféine et la saveur des huiles.

Dégustation :

Caractère gustatif : Suave Répertoire aromatique : Gourmand

Note de dégustation : Une tasse gourmande, tout en légèreté et douceur sur des notes de fruits secs, de dattes et de noisettes.

CUBA :

Sierra Maestra

250 gr. en grains

Variété : Arabica Process : Voie humide Grade : Crible 17

La Sierra Maestra est la chaîne montagneuse traversant le sud de Cuba depuis la province de Guantanamo jusqu'à la province de Niquero. Le café que nous avons sélectionné, est cultivé au cœur de cette chaîne montagneuse, à l'Est de l'île, à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les sols de cette région sont riches en cuivre, en manganèse et en chrome de fer. Ce sont ces sols si particuliers qui donneront cette richesse aromatique en tasse.

L'altitude (élevée pour les Antilles) combinée au climat océanique offrent des conditions parfaites pour la production d'un café d'excellence. Au moment de la récolte, les cerises de cafés sont sélectionnées manuellement et à parfaite maturité. Les grains sont ensuite lavés à l'eau avant d'être séchés au soleil.

Nous recommandons ce café principalement pour la méthode espresso et la cafetière italienne (Moka).

Dégustation :

Caractère gustatif : Puissant Répertoire aromatique : Gourmand et Boisé

Note de dégustation : Un nez plutôt expressif, sur des arômes de cacao. En bouche, nous sommes sur des notes de fruits secs et de nougat. La fin de bouche est persistante et boisée.

COSTA RICA :

TARRAZU SHB EP - RIO JORCO ESTATE

250 gr. en grains

Variété : Arabica, 50 % Caturra - 50 % Catuai Process : Lavé Grade : Speciality

Cette plantation du canton de Tarrazu est située à 1700 m d'altitude (côte ouest du pays) sur les pentes escarpées d'anciens volcans. Seule la culture de l'arabica est autorisée au Costa Rica. De par leur implantation géographique, ces caféiers bénéficient des vents du pacifique qui créent un stress hydrique favorisant la maturation des fruits et la transmission des sucres de la pulpe vers le grain, offrant ainsi plus de douceur en tasse. Depuis toujours, les cerises sont récoltées de façon manuelle et sélective avant d'être déulpées. Elles sont ensuite immergées dans des bassins d'eau puis séchées au soleil. Cette plantation accorde beaucoup d'attention à la qualité de ses cafés et à la préservation des ressources naturelles.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Fruité gourmand

Note de dégustation : Une liqueur vive et équilibrée sur des notes de fruits confits et de vanille.

BRESIL :

BAHIA Crible 17/18

250 gr. en grains

Variété : Arabica, blend de variétés Process : Lavé Grade : Crible 17/18

Le climat de la région de Bahia offre aux caféiers un équilibre parfait entre humidité et chaleur, créant ainsi une maturation homogène des cerises. De plus la qualité du sol, allée aux ressources exceptionnelles en eau, permet un bon développement des fruits du café et leur transformation par voie humide.

Cueillies manuellement à maturité, les cerises sont dépulpées puis immergées dans des bassins d'eau claire avant un séchage naturel au soleil.

Dégustation :

Caractère gustatif : Suave Répertoire aromatique : Gourmand

Note de dégustation : Une très belle tasse aux notes de noisettes avec une jolie longueur en bouche.

MOCOCA BOBOLINK BLEND

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Nature Grade : Speciality

Bobolink, ou le café brésilien de haute altitude, est le fruit d'une plantation vieille de plus de 150 ans et d'un passionné de café qui, dans un souci d'amélioration de la qualité, a créé de nouveaux assemblages. Les variétés les plus réputées sont cultivées au cœur des montagnes Mogiana survolées par l'oiseau migrateur Bobolink, une caféiculture en harmonie parfaite avec l'écosystème local.

Les cerises sont récoltées manuellement et uniquement à parfaite maturité. Le séchage est réalisé sur des lits africains après le dépulpage.

La grande réussite de cette ferme est d'avoir su se démarquer des autres plantations par son modèle d'entreprise humaine, écologique et durable.

Dégustation :

Caractère gustatif : Equilibré Répertoire aromatique : Gourmand

Note de dégustation : Notes subtiles et délicates de chocolat, d'amandes et de pralines.

COLOMBIE :

QUINDIO SUPREMO 18

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Lavé Grade : Supremo 18+

Situé au cœur du triangle du café, le Quindio est le 2ème plus petit département de la Colombie et il produit 10 % du café colombien.

Sur ce terroir extrêmement riche, comme à l'époque des indiens Quimbaya, les hommes vouent un profond respect à la nature.

Les caféiers plantés entre 1000 et 1800 m d'altitude évoluent dans une atmosphère tropicale. La population locale récolte manuellement les cerises à parfaite maturité. Les grains sont ensuite lavés à l'eau avant de sécher au soleil.

Dégustation :

Caractère gustatif : Harmonieux Répertoire aromatique : Fruité

Note de dégustation : Une robe acidulée et élégante, sur des notes de fruits frais et de pain d'épices.

CAMEROUN :

OKU KUMBO 100 % JAVA

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Java Process : Voie humide Grade : A

Cet arabica de la coopérative Oku est issu des hautes terres situées à 2200 m d'altitude, sur un sol volcanique, noir et riche en humus. Là, les caféiers poussent sous un ombrage fruitier et forestier. A cause du froid et de la très haute altitude, les cerises mûrissent plus lentement, en 8 mois contre 6 pour les régions chaudes du Cameroun.

Les producteurs dépulpent le café dans les 3 heures qui suivent la cueillette. Les grains sont ensuite fermentés dans les 24 heures puis lavés à l'eau claire avant d'être séchés sur de longues tables en bambou.

L'environnement d'Oku, très favorable à la culture du café, permet d'obtenir d'excellents crus que nous avons sélectionnés pour votre plus grand plaisir.

Dégustation :

Caractère gustatif : Harmonieux Répertoire aromatique : Gourmand

Note de dégustation : Une tasse élégante sur des notes de noisette et de frangipane.

BRESIL :

CERRADO LINDA - NY2 17/18 - Strictly Soft - Fine Cup

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Nature Grade : NY2 17/18 SS FC

Les arabicas sont cultivés autour de 900 mètres d'altitude, au cœur de cette savane nommée Cerrado pour sa végétation dense et luxuriante, difficile à parcourir.

Les cerises vont ainsi mûrir de façon lente et progressive permettant un parfait développement de leur complexité aromatique.

Particularité de notre sélection : après la récolte et le séchage, les grains de café vert, encore enrobés de leur parche, sont stockés dans des silos de bois pour conserver leur taux d'humidité. Le départage se fait juste avant la mise en sac et l'expédition pour préserver la fraîcheur et les propriétés gustatives de ce café.

Cette plantation bénéficie d'un cahier des charges alliant un excellent choix des variétés botaniques, des pratiques agronomiques saines et respectueuses de l'environnement et une technologie moderne.

Dégustation :

Caractère gustatif : Suave Répertoire aromatique : Gourmand

Note de dégustation : Générosité et harmonie sur des notes de praline, de frangipane et de noisette.

RWANDA :

Rushashi biologique

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Bourbon rouge Process : Voie humide Grade : Speciality

Certification : Agriculture biologique

La station de lavage de Rushashi est située dans la Province Nord du Rwanda près du village de Musasa. Fondée en 2005, la coopérative qui gère cette station rassemble près de 2 000 producteurs.

Le mode de fonctionnement de cette coopérative est écologique et tourné vers l'humain. En effet, aucun intrant chimique n'est utilisé pour produire ce café.

D'autre part, depuis les années 2000, un certain nombre d'améliorations et d'évolutions sociales ont pu voir le jour à Rushashi.

L'une de ces évolutions majeures, est le rôle et la place de la femme au sein de la communauté. Rappelons que les 2/3 des cafés qui passent par la coopérative sont récoltés et traités par des femmes.

La spécificité de cette station de lavage se passe au niveau de la fermentation. En effet, le temps de fermentation du café se situe aux alentours de 48h (ce qui est plus long que la norme et bien plus difficile à maîtriser). Cette particularité apporte au café une certaine typicité au niveau des saveurs.

C'est également inédit au Rwanda et cela montre une réelle maîtrise des différents process de traitement du café.

Tout en ayant cette approche écologique et durable, la coopérative a su investir au sein de Rushashi. Ainsi, la qualité de vie s'est améliorée et le café progresse en qualité chaque année... C'est un cercle vertueux profitant à tous.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Gourmand et Fruité

Note de dégustation : Un nez assez élégant, avec une belle complexité aromatique. L'impression de fraîcheur en bouche (plutôt sur les agrumes et légèrement herbacée) laisse place à une certaine rondeur, sur des notes rappelant la noix et le chocolat noir.

PEROU :

CHANCHAMAYO SANTA ROSA pur arabica biologique

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Typica et caturra Process : Voie sèche

Certification : Agriculture biologique

A la recherche de nouveaux terroirs, Nathalie et Thierry Amiel partent à la découverte du Pérou dans la région de Chanchamayo en juillet 2017. Leurs rencontres avec les producteurs du village de Sanchirio Palomar sera le fruit d'un partenariat autour de cette plantation avec laquelle nous avons souhaité travailler.

La plantation de José évolue à 1600 m d'altitude au sein du hameau de Santa Rosa. Les cerises de café y sont récoltées minutieusement et transformées par voie sèche. Un traitement plutôt inédit au Pérou en raison de la forte humidité du pays qui rend le séchage compliqué. Les cerises sont donc mises à sécher sur de grandes claies pendant 3 semaines, directement après la cueillette et sans être dépulpées. La fermentation opère alors, sous le contrôle vigilant des producteurs. Les sucres présents dans le mucilage des cerises, vont ainsi se concentrer dans les grains, pour un résultat très fruité et condensé en tasse.

Dégustation :

Caractère gustatif : Puissant Répertoire aromatique : Racé et fruité

Note de dégustation : Un café assez surprenant, pour un profil en tasse atypique, entre arômes boisés et notes de fruits murs. Bonne persistance en bouche également.

Geisha - Caturra biologique

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Geisha, Caturra Process : Voie humide Grade : 1

Certification : Agriculture biologique

Le Geisha est une variété botanique originaire d'Ethiopie. Elle fut implantée pour la première fois au Panama dans les années 70, puis elle s'est propagée sur une partie du continent Centre-Américain. En dépit de ses faibles rendements et de sa fragilité, c'est une variété qui donne de très bons résultats en tasse, surpassant régulièrement le score de 89/100 (critère de notations SCAE [1]). En l'espace de dix ans, le Geisha est devenu la figure de proue des compétitions mondiales de Barista, devenant dans un même temps, une variété très rare et extrêmement recherchée.

Dans l'idée de proposer un café d'excellence, le meilleur moyen selon nous, est de démarrer le projet à la source : trouver le producteur qui se lancera dans la production et la sélection de Geishas. A la suite d'un voyage/Sourcing au Pérou, dans le village de Sanchirio Palomar, nous avons eu l'opportunité de rencontrer Jesus Ortega, surnommé Choyo, dans les environs. Il possède 3 hectares sur lesquels

poussent les variétés Caturra et Geisha. La ferme où est produit ce lot se situe dans le secteur de Yapaz Alto (1600 mètres d'altitude).

L'élément déclencheur de ce projet fut d'abord la rencontre avec Choyo, et il est vrai que le potentiel de cette parcelle l'a été tout autant. C'est donc en toute logique que nous soutenons le travail amorcé et réalisé par la Finca de Choyo. La pérennité de ce projet permettra à la Finca de tendre vers un développement économique plus important, et par ailleurs, vers une valorisation de leur travail en matière de café de spécialité [2]. Nous avons bon espoir de vous proposer, dans les années futures, un lot issu de la Finca, en 100% Geisha.

Attention : café en quantité limitée (uniquement 8 sacs pour cette récolte).

[1] Speciality Coffee Association of Europe.

[2] Café évalué, selon les critères de la SCAE, comme étant de haute qualité.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Floral et fruité

Note de dégustation : Un nez typique et expressif sur des arômes d'ananas et de bleuets. En bouche c'est une explosion de fraîcheur. Le final est délicat, sur des notes de cassis. Nous retrouvons de nouveau le côté floral en retro-olfaction.

CHANCHAMAYO SANCHIRIO PALOMAR - LA CAMPINA ESTATE

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Voie humide

Certification : Agriculture biologique

Nous avons choisi ce café produit dans la vallée de Chanchamayo, considéré comme l'un des meilleurs crus du Pérou. Les plantations bénéficient d'un micro-climat entre les Andes et la forêt équatoriale.

L'ombrage fruitier et forestier, l'altitude de 1200 à 1800 m, le sol volcanique, sont autant d'atouts pour un développement optimal des cerises qui ne subissent aucun traitement chimique.

A parfaite maturité, les cueilleurs locaux récoltent manuellement ces grains bien rouges avant de procéder au traitement par voie humide puis au séchage.

Dégustation :

Caractère gustatif : Harmonieux Répertoire aromatique : Gourmand agrume

Note de dégustation : Une liqueur gourmande et complexe sur des notes de noisettes, de caramel et d'agrumes.

MEXIQUE :

VERACRUZ - ALTURA - EP - LAVE - LUCHADOR

250 gr. en grains

Variété : Arabica Process : Lavé Grade : SHG EP

Certification : Agriculture biologique

Ce blend d'arabica est cultivé sur la chaîne néo-volcanique qui s'étend de l'est à l'ouest du Mexique sur des plateaux atteignant jusqu'à 2000 m d'altitude générant des qualités organoleptiques incomparables

La culture sous ombrage, bananier, cacaoyer, avocatier, arbre à vanille, permet une maturation lente et progressive des cerises. La cueillette se fait de façon manuelle et sélective par la population locale. Après dépulpage, les grains sont plongés dans des bassins d'eau pure avant le séchage.

Dégustation :

Caractère gustatif : Suave Répertoire aromatique : Gourmand

Note de dégustation : Une tasse ronde et gourmande sur des notes de fève de cacao et de pignon de pin.

INDONESIE :

Ile de SUMATRA - Terroir LINTONG - RAJA BATAK

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Blend de variétés Process : Voie humide

Certification : Agriculture biologique

Cultivé à plus de 1200 m d'altitude sur une chaîne montagneuse entourant le lac Toba, ce café bénéficie d'excellentes conditions du fait du climat, de la fertilité des sols et de l'altitude.

Protégées par l'ombrage des poivriers, cacaoyers et autres arbres à patchouli, les cerises, qui n'ont subi aucun traitement chimique, mûrissent lentement avant d'être cueillies à la main par la population locale à parfaite maturité. Elles sont ensuite immergées dans des bassins d'eau avant de sécher au soleil indonésien sous l'œil attentif des petits producteurs locaux.

Ce café, exclusif, exporté en quantités limitées a été sélectionné pour votre plus grand plaisir.

Dégustation :

Caractère gustatif : Racé Répertoire aromatique : Epicé fruité

Note dégustation : Epicé et racé, la tasse développera des notes intenses de cacao accompagnées d'un soupçon de cèdre.

HONDURAS :

Capucas Copan biologique 250 gr. en grains

Variété : Arabica, Bourbon rouge Process : Voie humide Grade : 1

Certification : Agriculture biologique

Ce café provient de plusieurs petites plantations sur le terroir de Copan au Nord-Est du Honduras. Les altitudes sont comprises entre 1 300 et 1 800 m.

Pour ce lot, seule la variété Bourbon rouge a été cueillie et envoyée à la coopérative Capucas afin de garantir un café typé et harmonieux.

Après la cueillette et le dépulpage, les grains de café sont mis à fermenter dans des bassins durant 24 à 48 heures. Ensuite, on viendra laver les grains de café en parche pour les débarrasser de leur mucilage et stopper la fermentation. Cette méthode est dite par voie lavée.

Enfin, les grains seront séchés lentement sur plusieurs niveaux, sous serre, pour une qualité optimale.

La coopérative Capucas est pionnière dans la région en matière de développement durable. La diversification des cultures et l'ouverture aux marchés locaux évitent aux producteurs de dépendre d'un seul produit, assurant par la même occasion la sécurité alimentaire de leurs familles. La biodiversité est protégée ainsi que beaucoup d'espèces végétales et animales dans un milieu forestier adapté.

Dégustation :

Caractère gustatif : Equilibré Répertoire aromatique : Gourmand et fruité

Note de dégustation : Un café aux accents chocolatés pour une tasse harmonieuse, autour de saveurs gourmandes et fruités. Le final est rond, sur des notes de réglisse et de fruits secs.

ETHIOPIE :

MOKA YRGACHEFFE grade 2 certifié bio

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Moka Process : Voie humide Grade : 2

Certification : Agriculture biologique

L'Ethiopie est le berceau du café et cultive des arabicas à des altitudes situées entre 1500 et 2300 m.

Le district de Yrgacheffe, dans la région de Sidamo, est un micro-terroir exceptionnel pour la caféiculture de part son sol argileux et son ombrage forestier naturel.

La très grande majorité des producteurs de cette région travaille en agriculture biologique.

Après la récolte manuelle des cerises à parfaite maturité et le dépulpage, les grains sont immergés dans des bassins pendant 48 heures puis disposés sur des lits africains pour le séchage.

Ce café est considéré comme l'un des meilleurs cafés au monde.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Floral gourmand

Note de dégustation : Une très jolie tasse aux arômes de jasmin, de cassis et de fruits confits.

MOKA YETI grade 2 certifié bio

250 gr. en grains

Variété : Arabica, Moka Process : Lavé Grade : 2

Certification : Agriculture biologique

L'Ethiopie est le berceau du café et cultive des arabicas à des altitudes situées entre 1500 et 2300 m.

Situé à proximité du Soudan, le terroir Yeti se décompose en petites parcelles au cœur de la forêt. Ici, les caféiers sont cultivés avec une très grande attention, préservant en même temps les espèces endémiques.

Dans cette région, les caféiers poussent jusqu'à 2400 m d'altitude.

A parfaite maturité, les cerises sont cueillies à la main avant le dépulpage puis l'immersion dans l'eau claire. Le séchage sous le soleil puis le tri terminent le processus de préparation de ce nectar.

Dégustation :

Caractère gustatif : Vif Répertoire aromatique : Agrume floral

Note de dégustation : Une tasse qui a du caractère avec un soupçon de citron et de jasmin.

MOKA LEKEMPTI grade 5 certifié bio

250 gr. en grains

Variété : Arabica - Moka Process : Nature Grade : 5

Certification : Agriculture biologique

L'Ethiopie est le berceau du café et cultive des arabicas à des altitudes situées entre 1500 et 2300 m.

Cet arabica est cultivé dans les forêts sauvages du Wallaga sous l'ombrage des arbres forestiers et fruitiers à haute altitude ce qui lui confère des qualités organoleptiques particulièrement intéressantes. La richesse du sol ne nécessite aucun apport extérieur.

Après une récolte manuelle et sélective, les cerises bénéficient d'un traitement par voie sèche.

Dégustation :

Caractère gustatif : Racé Répertoire aromatique : Boisé

Note de dégustation : Une tasse puissante sur des notes de pain d'épices, de cannelle et de vanille.

MOKA GARJEDA grade 2 certifié bio

250 gr. en grains

Variété : Arabica - Moka Process : Lavé Grade : 2

Certification : Agriculture biologique

L'Ethiopie est le berceau du café et cultive des arabicas à des altitudes situées entre 1500 et 2300 m.

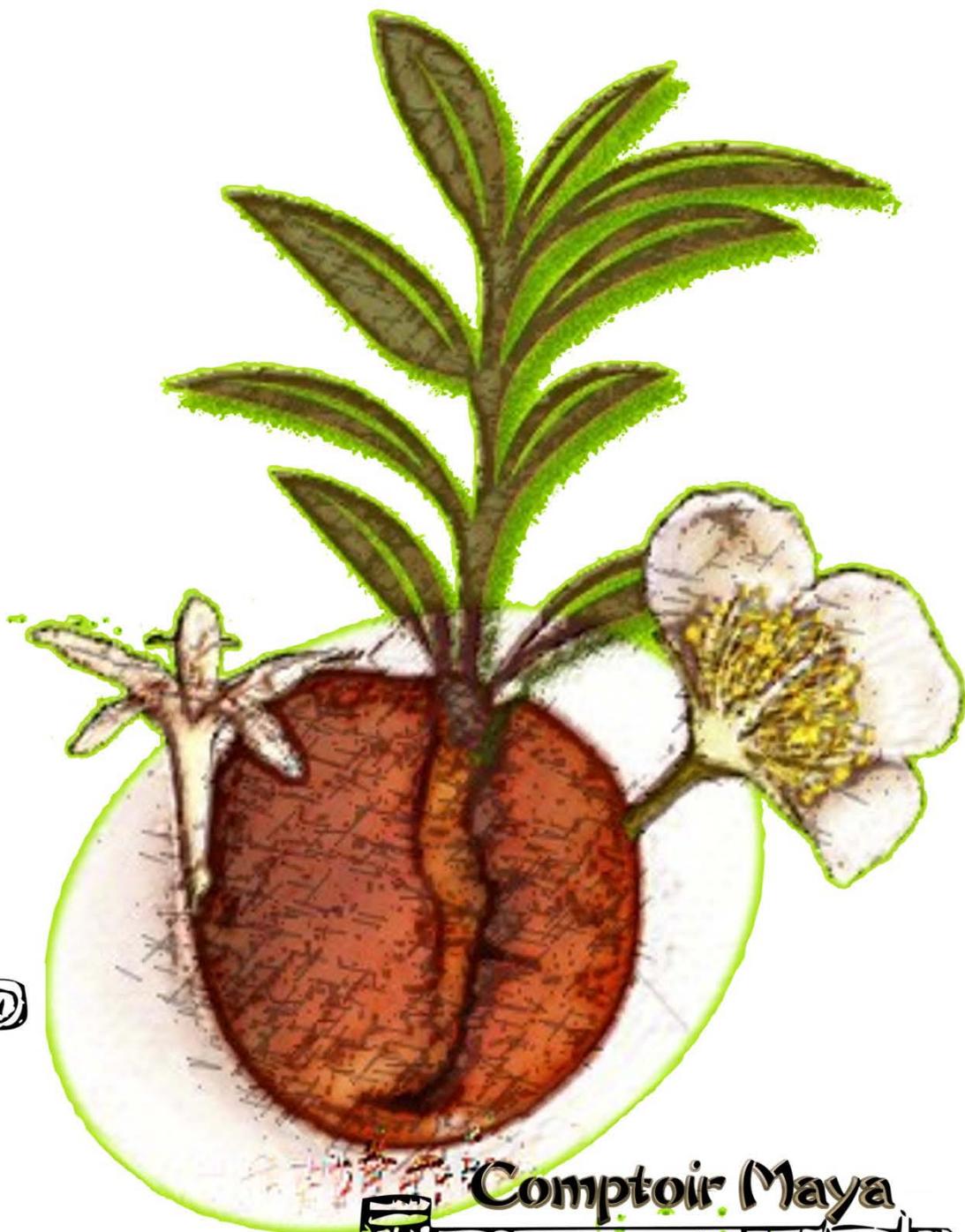
Cet arabica est cultivé à 1800 m d'altitude, à l'ombre des grands arbres sauvages de la forêt de Lalé à la frontière des districts d'Anfiloo et Gidaamii.

Les caféiers puisent simplement leurs ressources dans le riche sol volcanique. Sur ces terrains escarpés, les cerises sont cueillies manuellement à parfaite maturité par la population locale. Elles sont ensuite traitées par voie semi-humide puis séchées au soleil.

Dégustation :

Caractère gustatif : Harmonieux Répertoire aromatique : Gourmand floral

Note de dégustation : Une tasse étonnante aux arômes intenses et floraux. Un moka très équilibré en bouche avec d'agréables notes d'arachides. Un de nos coups de coeur en préparation espresso.



Comptoir Maya

Thés, Cafés, Chocolats, Jus de fruits...



Salon Boutique

15 Rue Saint LOUIS 81310 Lisle sur Tarn

Tél : 07.69.10.11.41 comptoirmaya@gmail.com

