

Comptoir ChocolaThé

44 rue des 3 conils – 33000 Bordeaux

CAFE DU COMPTOIR

Blend Brésil, Colombie, Ethiopie

100% arabica

Notes de dégustation :

Notre Blend Maison, mélange de 3 arabicas. La rencontre d'un café du Brésil aux notes douces et gourmandes, d'un café de Colombie, puissant et harmonieux et celle d'un moka d'Ethiopie, de la région de Sidamo, qui apporte de la fraîcheur et une belle puissance aromatique; équilibré, rond, harmonieux et aromatique, aux notes de fruits secs, de dattes et de noisettes.

Un café idéal à tout moment de la journée et se mélangeant parfaitement avec du lait pour encore plus de gourmandise.

Process : Lavé

Torréfaction le :

5,50€ / 250G

« Linda »

BRESIL

Terroir : Cerrado Mineiro

Variété : Arabica - Mundo Novo et Catuai

Notes de dégustation :

Un café doux, harmonieux et généreux sur des notes de praline, de frangipane et de noisette.

PLANTATION / COOPERATIVE :

Le Cerrado est une région située dans l'Etat de Minas Gerais, à l'ouest du Brésil.

C'est une jeune région productrice de café (les années 60), aujourd'hui reconnue internationalement. En 2013, les producteurs ont obtenu la Dénomination d'Origine (DO) « Cerrado Mineiro », signe de qualité certifiant que le café possède des qualités propres à son terroir d'origine, à une altitude comprise entre 800 et 1300 mètres et qu'il a obtenu au minimum 80 points lors de sa dégustation.

Process : Lavé

Torréfaction le :

5,00€ / 250G

«Supremo »

COLOMBIE

Terroir : Huila – Pitalito

Variété : Arabica - Caturra

Notes de dégustation :

Un nez gourmand autour de notes cacaotées qui se confirment en bouche, avec un corps velouté et épais. Arômes persistants et accompagnés d'un léger côté boisé.

PLANTATION / COOPERATIVE :

Huila, à proximité de la Valle del Cauca, est la région caféière la plus productive du pays. Dans Pitalito, les fermes sont de petite taille, situées entre 1400 et 1800m d'altitude, donnant des cafés lavés de grande qualité grâce une forte concentration de la variété Caturra et un classement « Supremo »

Process : Lavé

Torréfaction le :

5,80€ / 250G

«Marabou » ETHIOPIE**6,40€ / 250G****Terroir : Sidamo – Messina****Variété : Arabica - Moka**

Notes de dégustation :

Un café doux, vif et fruité avec une fraîcheur et une persistance aromatique sur des notes de pamplemousse et de caramel.

PLANTATION / COOPERATIVE :

Au sud de l'Ethiopie, les hauts plateaux de la région de Sidamo abritent les parcelles de ce cru cultivé sous un ombrage permanent et protecteur. Les terres volcaniques du rift africain lui apportent son caractère si particulier.

Process : Lavé**Torréfaction le :****«Wallagga» ETHIOPIE BIO****9,50€ / 250G****Terroir : Walläga – ANFILLOO****Variété : Arabica - Heirloom****Notes de dégustation :**

Ce terroir nous offre une tasse au dynamisme rafraîchissant, aux arômes vifs et au corps intense. Le nez pamplemousse, jasmin et fruits rouges offre une subtile harmonie.

PLANTATION / COOPERATIVE :

Les grains de ce café BIO ont été soigneusement sélectionnés à la coopérative de Torban, au sud-ouest de l'Ethiopie, dans un secteur préservé et totalement isolé, niché au coeur des forêts sauvages millénaires de la région du Walläga dont il porte le nom. Ce café d'une grande rareté reflète toute la pureté de ses origines. Une expérience vive et intense qui offre une subtile harmonie de notes acidulées, fleuries et fruitées. Le process Nature (voie sèche) est concomitant de la naissance du café. Il apporte de la sucrosité et un goût plus "sauvage".

Altitude : +1200m**Process : Nature****Torréfaction le :****DECAFEÏNE – Mountain Water process – BIO****6,90€ / 250G****« Santa Fé » MEXIQUE****Terroir : CHIAPAS****Variété : Arabica - Catimor, Caturra rouge, Sarchimor, Costa Rica****Notes de dégustation :**

Ce café décaféiné à l'eau et certifié Bio présente des notes gourmandes de noisette, d'amande grillé et de sucre de canne. Acidité peu marquée et corps léger.

Plantation/Coopérative :

Cultivé au sud du Mexique, sur le terroir de Motozintla de 1200 à 1320m d'altitude, par le producteur Jorge Arreola Nava. Le climat est tempéré. Séchage sur patios et séchoir mécanique. Récolte manuelle d'août à septembre. Le café est décaféiné à l'eau par Mountain Water Decaf de façon naturelle, sans procédé chimique ni solvant, permettant de conserver les molécules aromatiques et préservant la qualité des arômes en tasse.

Décaféiné par le Mountain Water Process, sans solvant.

Process : Lavé**Torréfaction le :**

« Rio Blanco » - COLOMBIE - BIO**8,90€ / 250G****Terroir : Tolima****Planadas****Variété : Arabica - Caturra, Castillo, Colombia****Notes de dégustation :**

Tasse suave, crémeuse sur des notes d'amande, de chocolat au lait, avec une touche d'agrumes, un zeste d'orange pour un résultat très équilibré et tout en harmonie.

Plantation :

Ce café certifié biologique est produit par une association locale de producteurs de cafés biologique (ASOPEP) regroupant 162 familles qui cultivent ensemble 400 hectares de café entre 1500 et 1900 mètres d'altitude sur le terroir Rio Blanco proche de la ville de Planadas. Les cafés sont ensuite pris en charge par les fameux fermiers de la Granja La Esperanza et reçoivent un traitement lavé.

Altitude : +1500m**Process : Lavé****Torréfaction le :****« Las Margaritas » - COLOMBIE - BIO****15,40€ / 250G****Terroir : Valle del Cauca*****Specialty Coffee*****Caicedonia****Variété : Arabica - Bourbon Rouge****Notes de dégustation :**

Grand Cru aux notes de cacao, de vanille, jasmin et pêche. Préparé en voie Honey, ce bourbon rouge vous ravira par sa sucrosité inégalable. La voie Honey est un process très écologique et durable car sans utilisation d'eau. Cette technique permet d'obtenir un résultat en tasse optimum avec un corps plus marqué, se rapprochant d'un café nature et avec moins d'acidité qu'un café lavé. Cela offre en bouche un café tout en subtilité et douceur pour une tasse exceptionnelle !

Plantation :

Provenant de la prestigieuse région Valle del Cauca dans l'ouest de la Colombie et plus particulièrement dans la municipalité de Caicedonia, la ferme Las Margaritas, Granja La Esperanza, de 8,5ha et située entre 1570m et 1850m, bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle avec des température régulée tout au long de l'année (entre 17° et 22°C), ce qui permet aux arbres de développer des saveurs uniques et propose donc des tasses plus complexes.

Score en tasse : 87 points (protocole SCA)**Altitude : +1500m****Process : Honey****Torréfaction le :**

« Guji » - ETHIOPIE – BIO *Café d'Exception*

14,50€ / 250G

Terroir : Shakisso – Guji

Variété : Arabica – Heirloom

Notes de dégustation :

Un café d'exception au nez pamplemousse, jasmin et bois de rose, à la vivacité florale, aux arômes et au corps harmonieux. Sa subtilité et sa longueur en bouche sont uniques.

Plantation :

La ferme familiale de Guji Highland est nichée au coeur de la belle et sauvage forêt caféière située à l'ouest de l'Ethiopie. Le propriétaire, Wadessa Yashisa est un homme au parcours marqué qui a le souci de produire dans cet environnement rare, un café de haute qualité et dont les modes de production sont socialement et écologiquement respectueux. Récolte manuelle, process Nature, séchage sur lits africains entre 2 et 3 semaines.

Altitude : 2000m

Récolte : novembre à décembre

Process : Nature

Torréfaction le :

« Thika » KENYA

Microlot

14,50€ / 250G

Terroir : Thika – Province centrale

Variété : Arabica - K7 – SL14 – Ruiru 11 – Mission française

Notes de dégustation :

Un café aux arômes vifs, aux notes d'amande, de caramel, poivre blanc et tomate, et au corps persistant.

PLANTATION / COOPERATIVE :

La plantation Chania Estate est tenue par la famille Harries depuis plusieurs générations. Elle se situe dans la ville de Thika sur des sols rouges volcaniques et profonds et borde la rivière Chania sur une superficie de 73h de forêts indigènes et plantées pour encourager la biodiversité. La ferme possède des variétés assez atypiques pour le Kenya. La récolte du café est faite intégralement à la main et les cafés sont tous transformés sur place. Le process particulier de lavé kenyan consiste à faire une double fermentation, suivi d'un séchage sur lits africains. Boyce Harries, le producteur, est très attaché aux méthodes de production socialement et écologiquement respectueuses et une école maternelle a été ouverte sur la ferme pour prendre en charge les enfants des salariés.

Altitude : 1525m

Process : Lavé kenyan

Torréfaction le :