

Production des différents thés Puerh

Types de théiers d'origine



Théiers de culture en table de cueillette. 1 m de haut



Jardin de théiers semi-sauvages. 2-5 m de haut



Théiers sauvages ou transitifs. 7-20 m haut



Feuilles fraîchement cueillies

Travail des feuilles pour obtenir le mao cha

- 1• Flétrissage
- 2• Kill green (arrêt de l'oxydation)
- 3• Aération
- 4• Roulage
- 5• Séchage
- 6• Tri des feuilles jaunes



Mao cha (thé brut)



Pu-erh cuit (Shou)



Fermentation accélérée en tas humide pour «vieillir» le thé.

Pu-erh cru (Sheng)



Pu-erh cru en vrac (ici en boîte)



Pu-erh cru compressé (ici en galette)



Pu-erh cuit en vrac



Pu-erh cuit compressé (ici en tuocha)



Vieillissement en cave de 3 à 30 ans

Dégustation

