



Vieillessement du Puerh

Le Puerh entretient une fermentation bactérienne et peut se bonifier en vieillissant.

Trois points importants concernant le vieillissement des Puerh :

- un Puerh de mauvaise qualité ou sans caractère ne donnera jamais un grand Puerh
- même un bon Puerh ne donnera pas forcément un vieux Puerh de qualité
- le vieillissement et la qualité dépendent beaucoup de conditions de stockage adéquates :
 - local aéré et sombre
 - humidité entre 50 et 75%
 - température entre 20 et 30° C
 - boîte ou malle non hermétique en fibres naturelles (bambou, osier, carton...) ou terre poreuse

Plus il fait chaud et humide, plus le processus de fermentation est accéléré,

avec comme limite, le pourrissement ! Ceci afin que les bactéries et levures présentes dans le Puerh puissent vivre et se développer. En Europe, dans nos appartements modernes, l'humidité dépasse rarement 45%, et en hiver, en fonction du chauffage, elle peut même chuter de façon critique. Aussi il faudra humidifier l'atmosphère à l'aide de bacs poreux remplis d'eau et de sprays journaliers dans l'air (jamais directement sur les galettes) pour éviter que le vieillissement des Puerh ne se trouve ralenti... voire stopper. Ce n'est certainement pas les conditions idéales, mais le Puerh a la vie dure, et bon an mal an, il s'adaptera... ou pas.

Âge	Appellation	Remarques
1 à 10 ans	Puerh vert	Souvent astringent et puissant (Cha Qi). Autre qu'en médicament, il n'est pas conseillé d'en consommer trop régulièrement.
10 à 30 ans	Puerh semi agé	Après quelques années de vieillissement, le thé commence à se poser, à devenir plus « tempéré » tout en gardant sa "fougue aromatique". Certaines personnes trouvent que c'est là où il est le meilleur, et c'est probablement vrai pour certains Puerh.
30 à 70 ans	Puerh agé	Le Puerh aura perdu son astringence et sa fougue, tout en ayant développé ses « arômes tertiaires ». Pour les grands crus de Puerh se sera l'apogée de leur évolution, un équilibre subtil entre douceur et richesse gustative.
+ de 70 ans	Puerh antique	Les qualités du pu-erh se dégradent, passé un certain âge. On stoppe alors sa fermentation en le plaçant dans une poche hermétique. Comme pour les vieux vins, leur prix délirant provient plus du snobisme et de la spéculation que de leur intérêt gustatif, qui peut toutefois être entier.