Café Cult

Cinq cafés de spécialité • Fiches traduites en français

HONDURAS

Luna Jaguar

SCA-CVA 87/88

Origine et plantation

Notre Luna Jaguar provient du domaine Finca Santa Isabel, une entreprise familiale traditionnelle située dans les hautes terres de San Jerónimo, Copán, à l'ouest du Honduras. À une altitude de 1 200 à 1 500 mètres, la ferme bénéficie de conditions climatiques idéales, de sols fertiles et d'une longue tradition caféière. Depuis trois générations, la famille se consacre à la culture de l'Arabica, en privilégiant la durabilité, la qualité et le respect de la nature.

Caractère et dégustation

Élégant et juteux, avec des notes de fruits tropicaux et de miel. Une acidité modérée à légère et une texture soyeuse s'accompagnent de subtiles touches florales et d'une finale douce et persistante.

Caractéristiques

Région : Santa Barbara + Copán
Altitude : 1 200-1 500 m
Fermes : Finca Santa Isabel + Finca Marina
Variété : Arabica | Paraneima
Traitement : Lavé

Le pays

Au Honduras, le café peut être cultivé dans presque toutes les régions, ce qui en a fait le premier producteur d'Amérique centrale. 92 % des producteurs sont de petits exploitants. Le café est le principal produit d'exportation du pays. Plusieurs variétés d'Arabica, comme les Pascas et le Typica, sont principalement cultivées dans les hautes terres.



GUATEMALA

Finca El Gigante

SCA-CVA 89/90

Origine et plantation

Finca El Gigante se situe à l'est du Guatemala. La famille Suchini Barrios se consacre avec passion à la culture du café de spécialité depuis plus de 30 ans. Le domaine comprend 85 hectares de caféiers et 40 hectares de forêt naturelle protégée. Grâce à un microclimat unique et à des méthodes de culture durables, on y produit des variétés exceptionnelles telles que Geisha, Pacamara, Bourbon et Catuai.

Caractère et dégustation

Un café intense aux arômes d'éclats de cacao, de fruits rouges mûrs et de thé noir. Le traitement naturel anaérobie lui confère complexité, structure et profondeur. En bouche, il révèle une note de vin fruité, une finale sèche et une longue persistance.

Caractéristiques

Région : Chiquimula
Altitude : 1 560-1 800 m
Ferme : Finca El Gigante
Variétés : Arabica | Bourbon, Catuai, Caturra
Traitement : Naturel anaérobie

Le pays

Le café guatémaltèque pourrait recevoir le prix de la meilleure qualité d'Amérique centrale. Cela ne signifie toutefois pas que tous les cafés du pays sont bons. Le Guatemala possède un potentiel remarquable pour des cafés exceptionnels. Dans une même région, les grandes plantations comme les petites microfermes offrent différentes qualités et une grande diversité de profils aromatiques.



ÉTHIOPIE

Tena Bloom

SCA-CVA 91/92

Origine et plantation

À plus de 1 900 mètres d'altitude, les cerises poussent dans des conditions optimales sur de petites parcelles familiales, puis sont soigneusement cueillies à la main. Le café est traité par voie naturelle, ce qui lui confère une intense expression fruitée et une grande complexité.

Caractère et dégustation

En tasse, Tena Bloom offre un jeu intense de baies sucrées, de fruits à noyau et de fruits tropicaux. Des arômes de fleur d'oranger et de fruits jaunes complètent le bouquet. Des notes de caramel et de raisin sec soutiennent la dégustation, qui s'achève sur une douceur crémeuse évoquant les baies.

Caractéristiques

Région : Sidamo (Bensa Shantawene)
Altitude : 1 900-2 100 m
Ferme : Origine unique
Variétés : Arabica | Ethiopian Heirloom, Kurume, Wolisho, Dega
Traitement : Lavé

Le pays

L'Éthiopie est le berceau du café. Dans certaines régions, le café est uniquement proposé lavé ; dans d'autres, uniquement non lavé. Certaines zones offrent les deux types. Les différentes méthodes de traitement reflètent la diversité des saveurs. Une attention particulière doit être portée à la qualité des cafés, qui peut varier sensiblement d'un échantillon à l'autre.



KENYA

Murang'a County

SCA-CVA 93/94

Origine et plantation

La région de Murang'a se situe dans les hautes terres centrales du Kenya, entre le mont Kenya et les monts Aberdare. À plus de 1 800 mètres d'altitude, les Arabicas prospèrent dans des conditions idéales : sols volcaniques, climat tempéré et travail manuel soigné au sein de coopératives de petits producteurs caractérisent cette origine.

Caractère et dégustation

Élégant, net et vif, avec des arômes de cassis, de fruits rouges et d'agrumes. Un bel exemple de l'acidité fruitée des cafés kényans, avec une profondeur florale et une longue finale.

Caractéristiques

Région : Muranga
Altitude : Plus de 1 800 m
Ferme : Origine unique
Variétés : Arabica | SL-28, SL-34, Ruiru-11, Batian
Traitement : Lavé

Le pays

Le Kenya est le moteur du monde du café en Afrique de l'Est. De la tasse au marché, tout y est de premier ordre. La recherche et le développement font référence, le contrôle qualité est méticuleux et nombre des milliers de petits caféiculteurs possèdent un grand savoir-faire agricole. Les meilleurs cafés kényans ne sont pas simplement vendus comme cafés génériques AA ou AB : ils sont adjugés au plus offrant aux enchères.



BRÉSIL

Cup of Excellence

SCA-CVA 93/94

Origine et plantation

Fazenda d'Alessandro se situe dans le sud du Minas Gerais, l'une des régions brésiliennes les plus réputées pour le café de spécialité. La ferme a remporté le prix Cup of Excellence pour son engagement envers la qualité, la transparence et les pratiques durables. Le café provient d'environ 1 200 mètres d'altitude ; il est séché au soleil et traité avec le plus grand soin.

Caractère et dégustation

Caramel, abricot sec et une touche de noisette, équilibrés par une finale sucrée et un corps doux. Un grand café brésilien, profond et élégant.

Caractéristiques

Région : Minas Gerais
Altitude : Plus de 1 200 m
Ferme : Fazenda d'Alessandro
Variété : Arabica | Geisha
Traitement : Naturel

Le pays

Le Brésil est sans conteste le premier producteur mondial de cafés Arabica et figure également parmi les plus grands producteurs de Robusta. Ses cafés sont souvent proposés en assemblages ou comme Arabicas bon marché. Nous présentons ici une autre facette du Brésil : des cafés de plantation de grande qualité, dont les origines spécifiques et les différentes méthodes de production offrent une large palette de saveurs uniques.

