

Les Thés *Mariage Frères*

Darjeeling

- **Rajah TGFOP** : Assemblage de Darjeeling. Mélange de thés de qualité de la deuxième récolte. Donne une tasse de thé franche et de belle couleur. Parfait pour l'après-midi.
- **Moondakotee FTGOP1** : Darjeeling Printemps. Une fragrance irrésistible de noisette fraîche et de premières mirabelles invite à la dégustation.
- **Splendour** : récolte de printemps (Ambootia - jardin organique). Fragrance boisée et miellée. Thé pour l'après-midi ;
- **Queen Victoria** : récolte d'automne, mélange des meilleurs jardins, pour le matin ;
- **Arya rose d'Himalaya** : Darjeeling d'automne au goût de fruits mûrs et de bouton de rose ;
- **Margareth's hope** : récolte d'automne, thé du matin par excellence, il donne une tasse ronde en bouche.

Thé noir du Népal

- **Temî (Sikkim - Himalaya)** : récolte de printemps. Thé noir nature dont les feuilles à pointes dorées dispensent une liqueur orange pâle et un goût fleuri et aromatique, fruité et miellé, long en bouche

Thé vert du Népal

- **Jade Himalaya** : thé vert jade aux longues feuilles torsadées. Proche d'un thé bleu à peine oxydé, il est parfait pour accompagner les repas.

Assam

- **Numalighur** : goût malté et épicé, thé doré pour la journée
- **Bamompookri** : feuilles de couleur brun vert rappelant celles du Darjeeling first flush. Thé fin et fort pour le petit déjeuner.
- **Jamirah** : feuilles brisées avec pointes dorées. Malté et fort.
- **Thowra** : cru exceptionnel de la deuxième cueillette. Goût rondement épicé. Thé pour le matin.

Thé noir de Chine

- **Yunnan Imperial** : récolte de haute qualité, goût sec, saveur développée. Très grand thé pour le petit déjeuner.
- **Keemun imperial** : arôme subtil, saveur délicate. Le plus recherché des thés de Keemun, thé préféré de la cour d'Angleterre pour célébrer l'anniversaire de la reine !
- **Roi du Keemun** : très rare thé noir chinois de cérémonie (Gongfu). Infusion d'un rouge éclatant. Saveur douce et sucrée.

Thé mûr de Chine

- **Pu-Erh** : reconnu en Extrême-Orient pour ces qualités médicinales, ce thé possède une saveur unique au goût de terre légèrement sucré. Infusion rouge profond.
- **Pu-Erh d'Outremer** : pu-erh agrémenté de fleurs de chrysanthèmes au goût de sous-bois moussu. Apaise et rafraîchit.
- **Earl Grey Pu-Erh** : thé mûr de Chine parfumé à la bergamote.

Thé semi fermenté (Oolong)

Les thés bleus ou Oolong sont la grande spécialité de la chine et ils furent les premiers à être connus et appréciés en Europe au XVIIème siècle, après les thés verts et avant les thés noirs.

- **Tung Ting Jade** : Oolong de Formose, il donne une tasse fleurie et parfumée.
- **Ti Kuan Yin** : ses feuilles donnent un goût concentré et prolongé, il peut être utilisé en multiples infusions. Saveur délicate.
- **Moon Palace** : grand thé bleu de Thaïlande qui donne une tasse soyeuse au goût délicat. Equilibre parfait entre les parfums de thé vert et les arômes délicats du thé noir.
- **Cha Kio** : Thé bleu nature de Thaïlande. Feuilles entières en forme de boules. Proche de l'oolong de Chine. Thé pour la journée.

Thé blanc

Les véritables thés blancs sont très rares. La grande région productrice se trouve au Fujian en Chine. Le thé blanc est très rafraîchissant, il est idéal pour l'été.

- **Yin Zhen** : La cueillette est faite entièrement à la main pendant 2 jours par an, seuls les plus beaux bourgeons sont choisis. Les feuilles de Yin Zhen ressemblent à des aiguilles couvertes de pointes argentées. Ce thé blanc est le plus prestigieux et le plus précieux au monde.
- **Grand Pai Mu Tan** : goût fleuri, infusion de couleur mandarine.
- **Blanc au Tibet** : thé blanc parfumé aux fleurs et aux agrumes, subtil arôme de bergamote.
- **Thé des mandarins au jasmin** : thé blanc parfumé aux tendres fleurs de jasmin.
- **Madame Butterfly** : thé blanc (Pai Mu Tan) parfumé à la rose (boutons de rose).
- **Thé Blanc Marco Polo** : thé blanc (Pai Mu Tan) parfumé aux épices et aux fruits rouges.

Thé noir de Ceylan

Ceylan est le troisième producteur et le premier exportateur mondial de thé. Thé corsé à la couleur dorée.

- **Lover's Leap** : infusion dorée et claire, très parfumée. Parfait pour la matinée.
- **Saint James** : issu d'un jardin très réputé. Infusion cuivrée, très colorée, parfumée, au goût moelleux et développé. Fameux thé de la journée.

Thé vert de Chine

- **Lung Ching** : son infusion ressemble à du jade liquide, donne un délicieux arôme et un parfum délicat.
- **Lunk Ching Impérial** : Thé vert nature. Peu astringent, rappelle les 1ères fleurs du printemps. Très frais et raffiné. Pour la journée.
- **Yixing Cha** : thé récolté uniquement au mois de mai, célèbre pour ses longues feuilles d'une couleur vert émeraude. Très agréable le soir.
- **Pingsuey Gunpowder** : soigneusement trié parmi les plus jeunes et les plus délicates feuilles. Thé digestif, idéal pour la réalisation du thé à la menthe.

Thé vert du Japon

Le Japon est le septième producteur mondial, il produit exclusivement du thé vert. Le thé vert japonais se distingue par son arôme délicat et herbacé, il est tonique, digestif et stimulant. Les thés verts du Japon sont riches en vitamine C et contiennent peu de théine. Il est préférable de les consommer sans sucre.

- **Fuji Yama** : Cultivé dans la région du Mont-Fuji, il dégage un bel arôme et donne un goût subtil.
- **Genmaicha** : spécialité du Japon, mélange de thé vert, de grains de maïs et de riz soufflés. Goût très original, se marie très bien avec un repas salé !
- **Sencha Ariake** : goût fleuri et saveur très fine.
- **Tamaryokucha** : frais et jeune, « délice de printemps ».
- **Hojicha** : thé vert grillé qui rappelle la noisette et les fruits secs, il contient très peu de théine et il convient parfaitement bien pour accompagner un repas.
- **Kaori Cha** : Thé vert nature. Mélange de Matcha (thé vert en poudre) et de Genmaicha (thé vert sencha et riz grillé).
- **Kukicha** : thé vert nature. Composé de feuilles, de brindilles et de jeunes tiges de cuillettes prestigieuses (Gyokuro). Très faible en théine. Convient pour la journée.
- **Banacha Suprême organic** : Les feuilles récoltées avec soin au printemps sont rapidement passées sous une vapeur d'eau pure pour en exalter les goûts. Note d'angélique confite à la texture fondante couronnée de prune savoureuse et d'amande verte. Thé riche en saveur pour accompagner les repas.

Thé de Thaïlande

Les Thaïs, fidèles à la coutume bouddhiste, ont réservé une place privilégiée au thé oolong. Ils ont développé un savoir-faire particulier pour des thés partiellement oxydés. L'inventivité gustative des Thaïs associée à la créativité de Mariage frères nous offre une remarquable carte de thés noirs, verts et parfumés aux goûts séduisants.

- **Cha Kio** : en Thaïlande, devant les temples s'alignent les offrandes pour les moines : sucre, riz, fruits frais, encens et ce thé vert des minorités du triangle d'or, seule nourriture absorbée l'après-midi et indispensable à la vie quotidienne. Ce thé est composé de feuilles en forme de boule qui donne une tasse équilibrée au goût fleuri sans amertume, proche de l'oolong de Chine.
- **Lan Na Thai** : thé vert aux pousses de riz, il peut être bu chaud ou glacé, est très désaltérant pendant et entre les repas.

- **Thaï Mountain** : thé bleu parfumé au riz.
- **Cha Thaï** : thé noir au goût malté et chocolaté, il se boit chaud, sucré et avec du lait, ou glacé. Il est l'ambassadeur du goût thaï.

Thé vert de Corée

- **Ile des Dieux** : thé vert cultivé sur l'île volcanique de Jeju ("Ile des Dieux). Thé cuit à la vapeur. Donne une tasse fraîche, douce et souple.
- **Brume de Volcan** : thé vert issu de l'île volcanique Jeju dont la terre est riche en lave et en cendre. Ce terrain permet d'obtenir une eau parfaitement filtrée qui favorise la culture de ce thé vert organique. Ces feuilles sont fines et torsadées.

Mélanges Classiques de thés noirs

- **Grand Bois Chéri** : thé noir de l'Ile Maurice aux feuilles brisées et au goût particulièrement vanillé. Thé noir fort et fin pour la matinée.
- **English Breakfast** : thé corsé pour le matin, il supporte un nuage de lait et est encore mieux accompagné de toasts à la marmelade.
- **Roi des Earl Grey** : thé noir de Yunnan parfumé subtilement à la bergamote.
- **Earl Grey Impérial** : thé de Darjeeling au parfum exquis de bergamote. Plus léger, thé de l'après-midi.
- **Grand Earl Grey** : thé noir de Ceylan au parfum de bergamote avec des pointes blanches.
- **Earl Grey French Blue** : thé noir de Chine à la bergamote et aux fleurs de bleuet.
- **Earl Grey d'Or** : thé noir d'Assam et bourgeons dorés d'une bergamote de première qualité. Un must!
- **Brasilia** : mélange de thé noir du Brésil et de maté. Très fort et très riche en théine. Pour se réveiller au petit déjeuner.
- **French Breakfast tea** : thé noir au goût rond légèrement vanillé, il donne une saveur raffinée.
- **De Londres** : mélange de thés noirs de Chine, du Cameroun et d'Inde. Fort et raffiné. Supporte un nuage de lait.
- **Russian Brakfast** : thé noir aux agrumes, rappelant l'Earl Grey, stimulant pour le matin.
- **American Breakfast** : thé noir malté et chocolaté, au goût d'amande caramélisée. Il suggère le sirop d'érable et les pancakes !
- **Paris Breakfast** : thé noir parfumé avec des pointes de thé vert de Chine. Thé miélé, zesté, chocolaté et maltée avec quelques notes vanillées (évocation de la mandarine confite).
- **Gouverneur** : mélange de thés noirs d'Assam et de Yunnan au goût riche et moelleux. Supporte un nuage de lait froid.

Thé noir parfumé

- **Véranda** : thé noir fruité avec une note de framboise.
- **Mirabeau** : thé noir parfumé à la réglisse et aux fleurs de mauve.
- **Chandernagor** : thé noir parfumé au mélange d'épices : clou de girofle, cannelle, gingembre, cardamome, poivre, muscade. Peut se boire avec du lait et du sucre.
- **Boléro** : thé noir parfumé à la pêche blanche et aux fleurs de soucis.
- **Eros** : thé noir aux fleurs d'hibiscus et fleurs de mauve.
- **Marco Polo** : véritable best-seller chez Mariage frères, thé noir aux fruits rouges et aux épices.
- **Esprit de Noël** : thé noir parfumé à la cannelle et aux écorces d'orange.
- **Thé au Tibet** : thé noir parfumé à la vanille bourbon, au jasmin, à la mandarine, à la rose et à la bergamote.
- **Trois Noix** : thé parfumé aux amandes, noix et noix de pécan.
- **Montagne d'or** : thé parfumé aux fruits et fleurs du Triangle d'or.
- **Thé de Pâques** : thé noir aux parfums d'agrumes, de vanille. Il évoque la fameuse crème brûlée.
- **Pleine Lune** : thé noir parfumé aux amandes, aux épices rares qui donne un goût sucré de miel. Il fait penser au massepain.
- **Violette** : thé noir parfumé à la violette.
- **Fruits Noirs** : thé noir parfumé aux fruits noirs (cassis, mûres sauvages et myrtilles).
- **Prince Igor** : mélange de thé noir de Ceylan et de thé vert du Japon parfumé aux fruits et aux agrumes.
- **Earl Grey Provence** : thé noir parfumé à la bergamote et à la lavande bleue.
- **Wedding Impérial** : thé noir (Assam) aux saveurs chocolatées et caramélisées.
- **Tokyo-Breakfast** : thé noir parfumé aux belles feuilles entières aux notes maltées de prune accompagné de la richesse zestée d'un vrai yuzu riche en vitamines. Idéal pour démarrer la journée
- **Paris-Ginza** : thé noir élégant qui offre la douceur d'un caramel onctueusement délicat et les élans frais de fruits rouges. Thé fruité pour la journée.
- **Rhubarbe** : thé noir parfumé à la rhubarbe
- **Butterscotch** : thé noir aux parfums pâtisseries. Chocolat, caramel, pudding, miel.
- **Elephant blanc** : thé noir aux épices sauvages, litchis, agrumes, bergamote, rose et bleuet.

Thé vert parfumé

- **Bel Ami** : thé vert parfumé aux fleurs de rose et de carthame avec une pointe de vanille.
- **Bouddha Bleu** : thé ver parfumé aux fruits mûrs et agrémenté de pétales de bleuets.
- **Casablanca** : mélange (thé vert et noir) parfumé à la menthe marocaine et à la bergamote.
- **De Stress** : thé vert parfumé (léger en théine) agrémenté de verveine, lavande, fleurs d'oranger, camomille, tilleul et bleuets.
- **Earl Grey Sencha** : thé vert parfumé à la bergamote.
- **Festin d'Or** : thé vert aux fleurs de souci, de menthe marocaine, aux agrumes et à l'écorce d'orange.
- **Jasmin impérial** : thé vert (de Chine) parfumé au jasmin. "Le roi des thés au jasmin".
- **Jasmin Monkey King** : thé vert parfumé au jasmin.
- **Karikal** : thé vert parfumé aux épices "Thaï" (cardamome, poivre, gingembre, badiane et clous de girofle).
- **Montagne de Jade** : thé vert parfumé à la mangue, à l'ananas, aux fleurs de rose et de souci.
- **Thé à l'Opéra** : thé vert parfumé aux fruits rouges, aux épices précieuses et à la vanille.
- **Thé des Impressionnistes** : thé vert parfumé aux épices douces, aux fleurs blanches, aux pétales de mauve, au jasmin, à la lavande et à la vanille.
- **Thé des Légendes** : thé vert à la bergamote et aux agrumes.
- **Thé en Provence** : thé vert parfumé aux fruits rouges et fruits noirs, à la lavande et aux pétales de rose.
- **Thé vert à la Menthe** : thé vert parfumé à la menthe.
- **Thé vert au Tibet** : thé vert aux arômes de vanille Bourbon, de jasmin, de mandarine, de rose et de bergamote.
- **Thé sur le Nil** : thé vert aux agrumes, à la citronnelle, aux fleurs de souci et aux épices d'Orient.
- **Marco Polo Vert** : thé vert aux épices et baies rouges.
- **Paris-Singapour** : thé vert parfumé de fleurs, de mélisse, de citronnelle, de zestes de citron, de verveine et de menthe. Le tout surmonté d'une note de vanille.
- **Pharaon** : thé vert aux fruits du Delta du Nil (mangue, ananas et figes).
- **Russian Star** : thé vert parfumé à la bergamote et aux agrumes.
- **Route du Temps** : thé vert épicé et fleuri qui réunit le goût du miel frais et du gingembre sec.
- **Sakura 2000** : thé vert agrémenté de fleurs de cerisier.
- **Swan Lake** : Thé vert à la rose et violette.
- **Sweet Shangai** : thé vert parfumé aux fruits exotiques (litchis) et à la rose.
- **Vanille Sencha** : thé vert parfumé à la vanille.
- **Yuzu Temple** : thé vert parfumé au Yuzu du Japon.
- **Noël nouveau** : thé vert aux épices festives

- **Fantôme de l'opéra** : thé vert aux beaux agrumes – pamplemousse, orange, citron – parsemée de gingembre, de pétales de pivoine, de fleurs bleues et de grenade.

Thé rouge parfumé (rooibos, sans théine)

- **Marco Polo Rouge** : rooibos parfumé aux épices et aux fruits rouges avec une pointe de vanille.
- **Métis** : rooibos aux agrumes, myrtilles et fruits rouges, vanille et lavande.
- **Nil Rouge** : rooibos aux agrumes et aux épices d'Orient.
- **Richmond** : rooibos aux arômes d'orange et de cannelle.
- **Rouge Bourbon** : rooibos parfumé à la vanille et légèrement épicé.
- **Rouge d'Automne** : rooibos parfumé aux arômes de marrons glacés et à la vanille Bourbon.
- **Rouge Opéra** : rooibos parfumé aux fruits rouges et agrémenté d'épices précieuses avec une pointe de vanille.
- **Rouge Pleine Lune** : rooibos aux notes d'amande et de fruits exotiques avec une pointe de miel.
- **Rouge Ruschka** : rooibos parfumé aux fruits rouges et noirs, aux agrumes et à la bergamote.
- **Rouge Sahara** : rooibos agrémenté de feuilles de menthe et de pétales de rose.
- **Surabaya** : rooibos aux pétales de mauve, fruits exotiques et épices.
- **Rouge Pleine Lune** : rooibos amande, épices (clou de girofle) et fruits exotiques

Thé bleu parfumé (oolong)

- **Fleur d'oranger oolong** : thé bleu parfumé à la fleur d'oranger
- **Opéra blue** : thé bleu aux fruits rouges et à la vanille.
- **Marco Polo Blue** : thé bleu au parfum envoûtant de fruits et de fleurs de Chine et du Tibet.