



## Des mots dans la tasse

### quelques termes organoleptiques

**ACIDE** : caractère typique des Arabica d'altitude et notamment de certains cafés d'Afrique de l'Est (KENYA ou MOKA SIDAMO). Le degré de torréfaction peut avoir une influence sur l'intensité de l'acidité. Un excès d'acidité (astringence) peut-être un défaut.

**AMER** : qualifie souvent les cafés Robusta. Comme pour l'acidité, la torréfaction joue un rôle sur le degré d'amertume du café. Beaucoup de consommateurs confondent ACIDITE et AMERTUME.

**AROMATIQUE** : café plein d'arômes.

**BRULE** (goût de) : café trop torréfié.

**CACAHUETE** (goût de) : défaut de certains cafés qui torréfient mal.

**COMPLET** : café plein et équilibré.

**CORPS** : caractère recherché pour certains mélanges. Cafés d'une certaine consistance.

**CORSE** : café fort souvent dû à une torréfaction poussée. Saveur restant en bouche.

**DOUX** : caractéristique des cafés Arabica d'Amérique Centrale et de certains Santos/Sul de Minas du Brésil. Café sans agressivité qui convient bien dans les mélanges pour atténuer la force d'autres cafés.

**DUR** : caractère contraire du précédent. Se dit souvent des cafés brésiliens des régions de Rio et de Victoria. Café qui heurte le palais...

**EQUILIBRE** : caractère d'un café dont les composants sont à leur juste niveau.

**FADE** : sans caractère, plat.

**FORT** : Café riche en goût et en arôme. Peut-être un défaut ou une qualité suivant ce que l'on recherche.

**FRUITE** : adjectif qui caractérise souvent les cafés de début de récolte, aussi typique des cafés d'Ethiopie.

**LEGER** : un café « léger » provient souvent d'un excès d'eau pendant l'infusion. Sans caractère.

**MOISI** (goût de): défaut dû à un problème de transport, de préparation, de stockage dans un lieu humide.

**PLEIN** : café complet.

**PUANT** : très grave défaut du café. Provient généralement d'une mauvaise préparation du café vert à l'origine. Odeur de pourriture ou de fermentation. Goût très désagréable.

**RIOTE** : caractéristique des certains cafés brésiliens. Goût d'iode et de phénol.

**ROND** : café dont toutes les qualités gustatives sont réunies.

**VERT** : caractère des cafés trop jeunes, de début de récolte.

**VIEUX** : caractère contraire du précédent. Goût désagréable.