

## Caractérisation d'une tasse de Bourbon pointu par des professionnels de L'Arbre à café (Paris)

Monsieur Frederic DESCROIX,

Je reviens vers vous après avoir goûté les échantillons que vous m'avez fait parvenir.

En torréfaction claire et fraîche, je les ai trouvés de bonne qualité mais d'une discrétion très grande. Je me suis dit qu'ils ne conviendraient pas à l'expresso.

Puis, **je les ai goûtés une seconde fois**, trois semaines après la torréfaction, et là, ils se sont révélés pleinement.

Je les ai trouvés très **fins et délicats**, des cafés d'écoute

Un **nez** sur les **fruits et les fleurs rouges**

Une **bouche** très ronde et aérienne, une attaque sur ces **fruits rouges** et les **arômes gourmands (brioche, gâteaux, levures) puis lait d'amande, noisettes**, et une **fin de bouche noire, encre de seiche, quartz, humus** qui laissait une petite amertume agréable.

Le **Grand Cru est apparu d'une très grande délicatesse, et d'une très grande longueur, la bouche convoquait la rhubarbe, les arômes ligneux, la rose, les épices**. Il était peut-être plus discret que le Sublime.

Hippolyte COURTY  
L'arbre à café Paris