



Nouvelle Guinée Papouasie SIGRI

La Nouvelle Guinée Papouasie est constituée de la partie orientale de L'île D'Irian Jaya dont la partie occidentale appartient à l'Indonésie. Cette île est située au nord Du Cap York qui est la péninsule la plus septentrionale de l'Australie. Le pays est divisé en vingt provinces, elles mêmes subdivisées en districts.

Le Sigri est cultivé dans les Western Highlands plus précisément au cœur de la « Wahgi Valley ».

La plantation de Sigri est située à 1600 mètres d'altitude, elle a été fondée en 1950. Elle bénéficie des conditions climatiques de cette région avec une température douce et des pluies abondantes. L'espèce botanique est exclusivement de l'Arabica Typica qui procure les meilleurs cafés dans le pays. Les cafés Sigri sont tous traités par la méthode humide et subissent une sélection rigoureuse depuis la cueillette qui s'effectue à la main en choisissant au cours des différents passages les fèves arrivées à leur pleine maturité. C'est cette sélection qui permet d'obtenir un équilibre parfait entre l'acidité et la saveur douce de ce produit. Les cerises récoltées sont ensuite dépulpées dans la même journée. Après ce début de traitement, les cafés sont placés dans des bacs à fermentation pendant 3 jours interrompus toutes les 24 heures par un lavage soigneux ce qui évite une fermentation excessive mais qui favorise le développement de toutes les qualités de goût du café. Le séchage est ensuite effectué au soleil. Enfin, le triage et le départage sont sévèrement contrôlés tout comme la tasse qui est vérifiée pour chaque lot exporté.

Tout ceci donne une tasse avec du corps, équilibrée, parfumée et acide agrémentée d'une saveur légèrement salée.

Le degré de torréfaction doit être moyen à soutenu et ce café mérite, comme tous les grands cafés, d'être dégusté pur.

