



Yrgacheffe

L'Éthiopie est le berceau du café, les paysans éthiopiens ont donc une expérience multiséculaire de la culture et de la préparation de leurs cafés.

La région de Sidamo abrite les plus grands cafés lavés d'Éthiopie et notamment le « Yrgacheffe » qui est cultivé autour de la ville du même nom indiquée par la flèche sur la carte jointe.

Le café pousse à une altitude qui varie de 1800 à 2200 mètres.

L'espèce botanique est l'Arabica, cette espèce botanique est la mère de toutes les variétés apparues ensuite. Tradition, tradition....



La culture est évidemment traditionnelle avec un ombrage modéré mais présent, et un séchage naturel au soleil. La floraison a lieu en mars/avril/mai et la récolte peut s'étaler sur plusieurs mois en raison des particularités climatiques de cette région. Les premières exportations sont en général réalisées en décembre.

La préparation est effectuée selon la méthode humide, avec une qualité de base tellement bonne que le triage manuel permet d'obtenir des cafés à l'aspect irréprochable.

Le terroir et le travail des producteurs produit un café à la fève caractéristique, d'une taille relativement modeste mais d'un bleu-vert si particulier qu'il se reconnaît entre tous.

La fève est toujours légèrement pelliculée ce qui est souvent gage de qualité.



Pour décrire la tasse, il ne faut pas hésiter, tout simplement grandiose.

L'acidité est douce et agréable parfois abricotée, la longueur en bouche exceptionnelle et le corps est équilibré. Le parfum typique se promène entre fruité et chocolaté, difficile à définir mais inoubliable. . En bref, un très grand café parmi les plus grands.