

1100

☆☆☆☆ **borgoña**
90

cupping

90 points

notes de dégustation

abricot, ananas, raisin, fraise, mangue, banane, vanille

ferme

cascaritas

producteur

moises hidardo hernandez

terroir

plan del rosario, ocotepeque

pays

honduras

altitude

1250 m

variété botanique

catuai

traitement

bourgogne aérobique

récolte

oct. 2022

|| U ♀

borgoña 90

lieu

ruines mayas - site archéologique de copan, honduras

brûlerie du quai



le producteur

La région d'Ocopeque se trouve dans le coin sud-ouest du Honduras, à la frontière entre le Guatemala et le Salvador. Là-bas, les montagnes sont enveloppées dans les nuages et les sols volcaniques apportent les nutriments favorables au café et les microclimats tempérés permettent de tirer le meilleur des grains. À Ocopeque, la plupart des gens sont d'origine Lenca, descendants des cultures mayas classiques et post-classiques. Bien que leur langue ait été occultée, ils conservent plusieurs de leurs traditions précolombiennes, dont de nombreuses pratiques agricoles transmises depuis des millénaires. Ces méthodes servent donc encore aujourd'hui à produire un café de qualité.

traitement

Pour ce lot, Moises de la finca Cascaritas à Mercedes, Honduras préféra modifier le protocole de fermentation. En commençant par faire une fermentation aérobique en barrique pour 24 heures, puis en scellant les barriques pendant 48 heures et en inoculant la levure de vin de Bourgogne en début de fermentation dans les barriques remplies à 80% de leur capacité. Ceci a pour effet absorption de l'alcool et de ses tanins sans pour autant com-

promettre la structure des grains de café. Cette technique de préparation post-récolte est unique et vous ne la trouverez pas ailleurs que sur la ferme Cascaritas.

profil et variété botanique

Le Catuai est un croisement entre le très productif Mundo Novo et le compact Caturra. Il a été réalisé par l'Instituto Agronomico (IAC) de l'État de Sao Paulo à Campinas, au Brésil. Cette variété est très productive par rapport au Bourbon, notamment en raison de sa petite taille, qui permet d'espacer étroitement les plants. Elle peut être plantée à une densité presque deux fois plus élevée. La forme de la plante permet d'appliquer relativement facilement des traitements contre les parasites et les maladies. Il se caractérise surtout par sa grande vigueur et sa faible hauteur; il est moins compact que le Caturra.

Retrouvez dans cette notée de 90 points, des traces d'abricot avec l'impressionnante touche d'ananas et de mangue. L'infusion du Bourgogne se fait présente, vous y retrouverez dans le palais la viscosité et le goût de raisin. Au final, il y aussi de la banane et de la vanille. On peut dire que ce café est une réelle expérience tropicale!