



DU RHÔNE HONDURAS



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR Moises Hidardo Hernandez

TERROIR Plan del Rosario, Mercedes,
Ocotepeque, Honduras

VARIÉTÉS BOTANIQUES Pacas Obata

RÉCOLTE Octobre 2021 - Mars 2022

ALTITUDE 1210 m

TRAITEMENT Fermentation aérobie à la levure
de Côtes du Rhône

MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

Notes de dégustation :
Pomme, raisin, citron, lime, panela,
miel, chocolat, noix & cannelle

DOSE (g) 20

TEMP. INFUSION (°C) 94

QT D'EAU (g) 340

RATIO (CAFÉ/EAU) 1:17

DURÉE TOTALE (MIN) 3:35

LES PRODUCTEURS ET LE TERROIR

Moises Hidardo Hernandez est un cultivateur de café de quatrième génération et le fondateur des Cafés Especiales Mercedes Ocotepeque (CAFESMO). Finca Las Cascaritas est la ferme qu'il a héritée de son père et qu'il exploite actuellement avec sa mère, elle-même cultivatrice de café de troisième génération. L'exploitation est située sur un terrain vallonné et arboré de 3,5 hectares, à une altitude comprise entre 1200 et 1300 mètres. La diversité de la végétation comprend des pins indigènes de la région, ainsi que des bananiers, des noyers d'Amérique et des noisetiers. En plus des cafés de spécialité naturels, honey process et lavés, Hidardo a commencé à travailler sur des microlots expérimentaux en 2015 pour explorer les possibilités de développer des profils de tasse inhabituels. L'utilisation de procédés non traditionnels sur des cépages moins connus l'a amené à produire des cafés aux notes fruitées et vineuses prononcées qui séduiraient les consommateurs aux préférences plus aventureuses.

TRAITEMENT

Ce café a été traité avec un procédé complètement unique et différent comparé à tous les autres lots que nous avons réussis à dénicher au cours des dernières années. Ce qui rend ce café si exceptionnel c'est qu'il a été traité avec le procédé aérobique en plus d'être fermenté dans la levure d'un vin exceptionnel, celui du Côtes du Rhône en France. Avec cette méthode unique de transformation des grains, les cafés qui en ressort présente un profil plutôt frais et juteux, mais il se distingue par sa trace imprégner de vin. Les cerises de caféier sont d'abord cueillis lorsqu'elles sont mûres pour ensuite être triées et

trempées dans un bassin pour retirer celles qui ne sont pas bonnes (les flotteuses). Ensuite, comme le procédé le demande, les cerises sont dépulpées et laissées qu'avec leur mucilage pour commencer leur fermentation expérimentale. Selon Moises, il est important que ces grains passent un bon 48 heures dans des barils pour que la fermentation à la levure de vin puisse réellement laisser sa trace sur les grains. Dès que cette étape soit terminée et que les examens soient sortis positifs, les grains sont mis à sécher.

PROFIL AROMATIQUE

Issu d'un hybride entre la variété Pacas et Obata, ce caféier de taille minuscule offre un très haut rendement lorsqu'il est cultivé pour sa production de café de qualité. À l'origine, l'Obata est un plan brésilien qui donne des cerises de grandeurs assez larges pour son arbre, il est aussi une bonne variété puisque cette dernière est résistante à la maladie de la rouille. Quant aux Pacas, un caféier d'origine centre-américaine, il est un descendant de la grande famille du Bourbon. Connu pour sa facilité d'hybridation, et malheureusement facilement atteint à la maladie de rouille, il est d'une logique que ce dernier soit hybridé avec l'Obata pour réduire sa problématique. Ensemble, le Pacas Obata offre des grains de grandeur moyenne et aux profils aromatiques exponentiels. Dans la tasse, ce café vous donne en premier lieu les notes fruitées et juteuses de pomme et de raisin (influence de la levure). Ensuite, vous allez retrouver une touche acide et fraîche qui ressemble à du citron et de la lime, pour tomber dans les notes sucrées et douces de panela, de miel et de chocolat. Vous retrouverez en plus, la note épicée de cannelle qui reste en dernier temps.