

LEGENDARY

GEISHA



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR Domaine El Ingerto

TERROIR Huehuetenango, Guatemala

VARIÉTÉS BOTANIQUES Geisha

RÉCOLTE Janvier - Février 2021

ALTITUDE 1920m d'altitude

TRAITEMENT Naturel

MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

Notes de dégustation :
Miel, canne à sucre,
prune, pamplemousse,
raisin & vin

DOSE (g) 20

TEMP. INFUSION (°C) 94

QT D'EAU (g) 340

RATIO (CAFÉ/EAU) 1:17

DURÉE TOTALE (MIN) 3:35

LES PRODUCTEURS & LE TERROIR

Jesús Aguirre Panamá était le tout premier propriétaire du domaine, il l'a acquis au cours de l'année 1874. Bien qu'il avait la ferme depuis 1874, ce n'est qu'en 1900 qu'il commença à planter et à produire du café. Aujourd'hui, la ferme est gérée par la III^e et la IV^e génération de la famille Aguirre. Ils travaillent avec une grande équipe et toujours avec la même mission : produire du délicieux café spécialisé tout en maintenant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Située sur les plateaux de Huehuetenango, tout près du mont Sierra de los Cuchumatanes au Guatemala, la plantation se situe à plus de 1900m de hauteur. C'est à ces hauteurs-là que les variétés les plus délicates et exotiques comme le Legendary Geisha y sont plantées. Tout commença lorsque Monsieur Aguirre Senior reçut les graines de caféiers Geisha en cadeau lorsqu'il était en visite chez son bon ami à l'Hacienda La Esmeralda au Panama. « C'était un honneur de recevoir ces graines, nous allons les traiter comme si elles étaient des graines royales », dit-il. C'est en fait depuis ce jour-là que le nom Legendary Geisha a pris vie.

TRAITEMENT

Le traitement « naturel » également connu sous le nom de procédé sec est la façon la plus ancienne de transformer le café. Chez Injerto, la variété Geisha a été séchée pendant plus de 10 jours à mi-ombre sur des lits surélevés dans une serre pouvant bien faire circuler l'air autour des cerises, ce qui permet un séchage plus uniforme. Une fois que les cerises sont bien sèches, le

parchemin est enlevé mécaniquement et le café vert est ensuite entreposé pour qu'il repose un peu avant d'être exporté.

PROFIL AROMATIQUE

La variété Geisha a été découverte dans une forêt en Éthiopie au début du XX^e siècle. Cette variété était discrète et passait sous les radars. Ce n'est qu'en 2005 qu'elle s'est taillée une place parmi les variétés de café d'exception lorsque la famille Peterson de l'Hacienda La Esmeralda l'a présentée aux enchères du Best of Panama et a battu le record de l'époque pour le prix de vente le plus haut aux enchères de café vert. Le Legendary Geisha d'El Injerto vous offre une tasse remplie de fruits avec des saveurs de pamplemousse et de prune, avec un goût vif et rond de raisin et de vin rouge, sans oublier la douceur sucrée au bout de la langue, de miel et de sucre à canne.

LA RÉGION

