



crédits : Selva Coffee

CHOCOLAT | CITRON | CRÈME BRÛLÉE



Lot	récolté à la ferme <i>La Unión</i> , à San Isidros de Leon Cortés dans la région Tarrazu au Costa Rica		
Variété	Caturra & Catuai Rouge	Procédé	miel
Altitude	1800 m.a.s.l.	Traité	à la station Don Amancio
Récolte	2021	Exporté par	Selva Coffee
		Importé via	RGC

Ayant grandi sur une plantatino de café, Jairo Mora s’est avéré être le seul de sa famille à véritablement apprécier le travail que ça implique.

Cette passion pour la caféiculture l’amène à s’intéresser à la germination de différentes variétés botaniques dans un environnement toujours respectueux de la nature et du sol.

IMPRESSIONS DE L’ÉQUIPE



crédits : Racer Café

« J’aime comment le goût change tout au long de la gorgée! C’est un café bien structuré, avec des notes de chocolat assez évidentes. » – **Marilu**

« Bel équilibre entre l’acidité et l’amertume. On est dans les notes d’agrumes, mais pas trop intense. » – **Anne**

« Moi, j’ai vraiment la sensation de boire un dessert. J’ai des notes de biscuits Fudgee-O, de gâteaux Ah! Caramel, de tarte au citron meringuée... » – **Sébastien**



crédits : Selva Coffee



La station de lavage de Jairo Mora a été nommée en l’honneur de son grand-père, Don Amancio, qui faisait ses premiers pas dans la caféiculture il y a plus de 80 ans.

Jairo a donc grandi sur les fermes familiales, toujours partant pour donner un coup de main à ses aînés. Ses frères et sœurs partis pour la grande ville, il est resté le seul caféiculteur de la famille, réellement passionné par le travail en nature et par la flore en général.

Rapidement, Jairo a développé une fascination pour la germination du café, ce qui l’a amené à avoir sa propre pépinière où il y fait pousser toutes sortes de variétés. Il est fier de pouvoir lui-même approvisionner ses plantations en vigoureux jeunes plants et aussi de pouvoir fournir aux fermes du voisinage.

Il y a environ 10 ans, Jairo et sa famille ont remarqué que leurs plantations souffraient d’un mal mystérieux.

Les caféiers produisaient moins de fruits, les arbres avaient l’air malade et la terre semblait moins fertile.

Malheureusement, les fermiers et fermières étaient à ce moment-là encore encouragés à utiliser des produits chimiques néfastes, afin de garder les plants forts et productifs, disait-on.

À partir de ce constat, la famille Mora a changé de cap et s’est investie dans une agriculture plus écoresponsable. Plutôt que d’asperger les arbres avec des produits chimiques, ils les soignent tous à la main et encourage la biodiversité à foisonner sur leur terre.

Depuis, ils ont pu obtenir une certification de la Rainforest Alliance pour les espaces protégés de leur ferme.

Et tout ce travail investi dans une agriculture durable a prouvé son effet non seulement en nature mais aussi dans la tasse.



La compagnie d’exportation Selva Coffee est née du désir d’aider des fermier.ère.s indépendant.e.s à trouver de bons acheteurs, à les connecter au monde et à faire croître leur production de café de spécialité autant que possible.

Grâce à leur entremise, aujourd’hui on a la chance de goûter à ce délicieux mélange des variétés Caturra et Catuai Rouge, récoltées sur La Unión.



Une fois les fruits de café récoltés sur La Unión, Jairo les amène à sa station Don Amancio pour les départir de leur pulpe, mais non pas de leur mucilage. C’est ce qu’on appelle le procédé Miel (aussi appelé Honey process).

Le procédé Miel consiste à faire sécher les grains dépulpés sans toutefois les laver au préalable. Le nom «miel» tire son origine de la texture collante et de l’aspect jaunâtre que le café acquiert au cours du séchage.

En tasse, un café au procédé Miel présente souvent des qualités attribuables au café Naturel, avec des saveurs toutefois plus claires. Les arômes sucrés et puissants, associés à la fermentation, sont aussi un indicatif propre à ces types de cafés.

Celui-ci cependant dégage un parfum plus subtil que ce à quoi on se serait attendu. Son goût très sucré fait penser à la crème brûlée, au chocolat cuit ou au caramel.

Sa légère acidité s’apparente au citron et son corps crémeux lui donne des airs de dessert!



La fois où on a été le plus impressionnés par ce café, c’était en espresso!

Dans un porte-filtre double, on a pesé 18 grammes moulues finement. On a bien réparti le café moulu et pressé.

Puis, avec une eau avoisinant les 92°C, on a extrait 36 grammes de café liquide en à peu près 30 secondes.



La série Union Microlot cherche à mettre en lumière des entrepreneurs.es avec de nobles initiatives et dont les cafés se démarquent, tout en payant un prix respectueux du labeur et de la qualité qui en découle.