



LES GRANDS, CRUS DE CAFÉ SE DÉVOILENT...

L'univers du café et celui du vin se partagent l'amour du terroir et de ce qu'il a de meilleur à offrir. Complexes et structurés les Grands Crus de cafés s'élaborent, évoluent et se dégustent comme les grands vins issus des meilleurs terroirs viticoles. Leur bouquet, puissant ou réservé, raconte les origines de la terre et la personnalité des fèves torréfiées par des experts Nespresso passionnés.



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Donec ac turpis ipsum. Cras diam orci, volutpat ac pulvinar ac, sagittis non arcu. In sed ligula a sapien congue sollicitudin sed id ante. Integer id ornare nisl, id sodales quam. Maecenas mattis lorem eget imperdiet pulvinar.

DU CAFÉ AU VIN

L'ÉTOFFE DES GRANDS CRUS

LES GRANDS CRUS DE CAFÉS S'ÉLABORENT ET SE DÉGUSTENT AVEC TOUT LE SOIN APPORTÉ AUX GRANDS VINS.

L Reflet Reflet d'un terroir, fruit du travail de l'homme et produit agricole, le café cultive, avec le vin, de nombreux points communs. A l'instar des Grands Crus de vins, issus d'assemblages complexes et de longues années d'élevage, les Grands Crus de cafés dévoilent, eux aussi, leur caractère exceptionnel selon le terroir dont ils proviennent. Et, pour élaborer les 22 variétés de sa gamme, Nespresso sélectionne les grains les plus rares cultivés sur les meilleures exploitations de café du Brésil, du Nicaragua, du Guatemala... Conçus à partir d'un assemblage de plusieurs cafés ou d'une seule et unique variété, ces Grands Crus sont toujours issus de « cafés gourmets ». Des grains d'une qualité exceptionnelle, qui représentent 10% de la proportion totale de café produit dans le monde. Afin de répondre aux critères de

qualité de la gamme Nespresso, seule 1 à 2% de cette production mondiale est sélectionnée pour élaborer les Grands Crus de café. Comme pour la production de certains vins racés qui utilise les meilleurs raisins après un tri rigoureux de la vendange, seuls les meilleurs grains de cafés gourmets entrent dans la composition de la gamme de ces grands crus...

APPRIVOISER LA NOBLESSE DU TERROIR

La position géographique, les influences du climat et le mode de culture déterminent, en grande partie, le profil organoleptique du café ou du vin produit. Mais pas seulement. On ne saurait se passer du terroir, véritable carte génétique du nectar dégusté ! Ainsi, une variété botanique de café plantée sur le terroir brésilien, aux températures élevées, produira un café profond et structuré. Cette même variété, qui évoluera dans les montagnes colombiennes sur un sol minéral exposé à la fraîcheur du climat, donnera un café

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque étape d'élaboration du café conditionne le résultat en tasse in fine ! Et la torréfaction, que l'on peut comparer à l'élevage du vin, est déterminante. Car plus le café est torréfié plus on diminue son acidité. Le bouquet aromatique primaire évolue alors vers des notes boisées, épicées. La mouture du café, qui consiste à le réduire en poudre, est aussi une étape clé. Plus sa texture sera fine, plus l'eau restera en contact avec le café, ce qui augmente le temps d'infusion et donc, la puissance aromatique d'un Grand Cru de café.

plus acide, légèrement cinglant. Même scénario pour le vin. Les sols alluvionnaires du bordelais donnent, par exemple, des vins lourds et charpentés tandis que les coteaux calcaires d'Alsace sont identifiables dans des vins plus minéraux, incisifs et mordants. D'une région à l'autre, les cépages et les 300 variétés botaniques de cafés livrent des interprétations infiniment variées de leur personnalité !

LE BOUQUET COMPLEXE DES GRANDS CRUS

Au même titre que l'œnologie, la caféologie est une science qui s'intéresse à l'interaction entre le terroir, la variété botanique et le travail de l'homme. Des experts ; œnologues et caféologues, oeuvrent en coulisses pour façonner le profil des Grands Crus et déterminer leur potentiel aromatique. Le vocabulaire utilisé pour décrypter la palette d'arômes des Grands Crus de cafés et des grands vins est d'ailleurs quasiment identique ! A la seule différence, qu'à la dégustation, le vin se livre avec plus de générosité. D'emblée, les nuances de couleurs de sa robe, la palette aroma-

tique qui se déploie au nez et se prolonge au palais s'inscrivent comme une évidence pour les sens. A l'inverse, le café, plus réservé, se laisse désirer... Petit à petit apparaissent et s'affirment ses notes fruitées, fleuries, une amertume ou une acidité et un côté torréfié plus ou moins prononcé... Son bouquet gagne en complexité au fil de la dégustation ! Le Kazaar, un ristretto charpenté, développe une puissante amertume et des notes poivrées tandis que le Volluto, le café à la capsule dorée emblématique de la gamme Nespresso, est plus léger avec ses notes biscuitées... Le Bukeela, en revanche, présentera un délicat bouquet de jasmin, de fleur d'oranger et de bergamote. La hiérarchisation des arômes des Grands Crus de café s'opère donc selon trois grandes familles selon qu'ils développent des notes florales et fruitées, des saveurs de miel ou de céréales ou des notes puissantes et grillées de cacao et d'épices. Et, dans tous les cas, qu'il s'agisse du café ou du vin, que leur bouquet soit timide ou affirmé, le décryptage aromatique reste une formidable « chasse aux trésors » pour les sens en émoi...

SPÉCIALE RÉSERVE

LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPIS-



© Credit photo

Les 22 grands crus de la gamme NESPRESSO cohabitent avec des éditions limitées aux personnalités aromatiques marquées. Ces assemblages complexes, élaborés dans les coulisses de la maison, ouvrent des horizons gustatifs insoupçonnés. Nouveauté 2014, le Maragogype met l'accent sur les spécificités d'un terroir et d'une variété botanique difficile à cultiver...

A PASSION DE L'ULTRA-LIMITÉ

Après les éditions limitées, Nespresso affine son expertise et s'oriente vers des gammes encore plus pointues et produites en quantités ultra-limitées : les cafés Spécial Réserve. Quintessence du savoir-faire de la maison, ces grands crus millésimés expriment toute la complexité aromatique d'un ou de plusieurs terroirs plantés de variétés rarissimes. Les fèves, sélectionnées pour leur singularité, donnent le meilleur de leur personnalité ! Car, pour garantir leur caractère d'exception, ces éditions très limitées ne sont élaborées que lorsque la qualité de la récolte le permet. Comme c'est le cas du Maragogype, la nouveauté 2014. Cette variété d'arabica, extrêmement délicate à

produire à cause de sa vulnérabilité aux maladies, a découragé bon nombre de caféiculteurs ! La patience et un soin méticuleux apporté à sa culture lui permettent d'exprimer toute la délicatesse de ses arômes à la manière des plus grands crus de l'univers du vin.

SPÉCIAL RÉSERVE, UN CAFÉ D'INITIÉS

Impossible de produire un « Spécial Réserve » selon un calendrier précis ! Les spécificités de la fève, le terroir et la climatologie déterminent sa production encadrée par un cahier des charges très précis. C'est ainsi que le Spécial Réserve Hawaii Kona en édition limitée avait précédemment, vu le jour en 2012. Un grand cru aux notes subtiles de noix et à la texture douce et veloutée. Et, pour mesurer toute l'intensité et succomber à la complexité de ces grands noms de la caféologie, une dégustation dans les règles de l'art s'impose. Pour cela, prenez en bouche une gorgée de café en bloquant vos voies nasales. Puis, libérez-les brusquement pour laisser éclater tout son bouquet et ainsi mieux vous imprégner des notes de jasmin, de fleur d'oranger ou des arômes boisés de votre Spécial Réserve. Avis aux initiés, pour aller plus loin dans la dégustation, les membres du Club Nespresso ont rendez-vous en magasin tous les mardis et jeudis afin d'apprendre à analyser les différentes étapes de dégustation d'un Grand Cru Spécial Réserve au cours de petits ateliers pédagogiques.

F O C U S

SPECIAL RESERVE MARAGOGYPE GRAND CRU

Cette édition ultra-limitée est élaborée à partir d'une variété d'arabica à grosse fève. Le Maragogype est cultivé au Mexique, au Nicaragua, en Colombie et au Guatemala sur des sols aux profils variés. La technique du « split roasting », qui consiste en une torréfaction séparée, permet de capter toutes les subtilités du café. Plus celui-ci est torréfié, moins son acidité sera présente au profit d'une légère amertume et de notes fruitées et fleuries qui continueront d'évoluer... L'assemblage de fèves issues d'une torréfaction discrète et de fèves issues d'une torréfaction plus forte permet d'obtenir un café subtilement équilibré. Grâce à cette



© Credit photo

technique, on savoure un maragogype rond, à l'équilibre entre amertume et acidité parfaitement maîtrisé. Ses notes de céréales sont vivifiées par une fine acidité et des saveurs de fruit vert.

DANS LES COULISSES DE LA DÉGUSTATION...

Produits de la terre, nectars des dieux, le vin et le café ont tissé de nombreux points communs dans l'art d'être dégustés. Habillés d'une robe, flattés d'un bouquet et possédant une longueur au palais, les grands crus livrent, à chaque gorgée, l'expression du terroir dont ils sont issus. Interview de Ludovic Depie, expert café et Tristan Soulaïne, sommelier.

QUEL ASPECT VISUEL ONT EN COMMUN LE CAFÉ ET LE VIN ?

LES EXPERTS : Tout d'abord, il faut savoir que le vin et le café se dégustent de la même façon. La première étape, l'analyse visuelle, consiste à évoluer leur aspect. La crema, la mousse qui se dépose à la surface du café, correspond à la robe du vin. Son analyse nous renseigne d'emblée sur l'amertume, l'acidité du café, son côté fruité, fleuri et son pays d'origine. La robe du vin, quant à elle, nous donne des indications sur son origine. Sa limpidité et sa brillance, sur la bonne santé du vin et ses reflets, sur son âge.

À LA DÉGUSTATION, LA PALETTE AROMATIQUE DES DEUX TYPES DE GRANDS CRUS EST-ELLE COMPARABLE ?

LES EXPERTS : Les grands vins possèdent jusqu'à 900 arômes ! Même si nous ne sommes capables d'en discerner qu'une trentaine, de nombreux grands crus de cafés sont capables d'en dévoiler autant. Pour les distinguer, on les classe en : arômes primaires, secondaires et tertiaires grâce à la technique commune de la rétro-olfaction. On dira, pour le café, qu'il se « slurpe ». Dans les deux cas, il s'agit d'aspirer de l'air quand le liquide est en bouche afin de laisser exploser ses arômes. Au-delà de l'acidité et de l'amertume du café, on perçoit ses notes de fleurs blanches, ses saveurs toastées, ses arômes empyreumatiques, un côté tourbé, épicé et parfois même des effluves d'écorces d'oranges... Que l'on retrouve également dans le vin !



© Credit photo

COMME POUR LE VIN, LA TEMPÉRATURE INFLUENCE-T-ELLE LA PERCEPTION AROMATIQUE DU CAFÉ ?

LES EXPERTS : Pour le café, c'est plutôt la température d'infusion qui détermine la perception des arômes. Elle doit être comprise entre 82°C et 87°C pour ne pas risquer de « brûler » le profil organoleptique du café. A contrario, c'est la température de service qui prime pour bien déguster un vin. Pour le vin rouge, elle est comprise entre 15 et 18°C et pour le vin blanc, entre 10°C et 12°C.

DES ACCORDS CAFÉ-METS SONT-ILS POSSIBLES COMME POUR LES DUOS METS-VIN ?

LES EXPERTS : Associé à un plat ou intégré à sa recette, le café joue la carte de complémentarité avec les mets. Comme pour le vin, il s'agit de trouver une combinaison sensorielle qui ne contrarie pas le goût des produits associés. Par exemple, un café rond et puissant s'associe à merveille à un pavé de saumon gras et légèrement terreux. Un café acide donnera du relief à un carpaccio de Saint-Jacques ou une huître iodée. Côté dessert, si le chocolat est une évidence, l'accord avec une tarte au citron crée la rupture et la surprise au palais. Les accords ne sont pas une science exacte, ce qui importe c'est de s'amuser !

« Sed quis mauris tincidunt, blandit neque nec, facilisis libero. Integer mattis ante non eros fringilla



Quand on commence avec un Grand Cru,
mieux vaut finir sur un Grand Cru.



Servi par plus de 650 chefs étoilés.
www.nespresso.com

*Quoi d'autre ?

NESPRESSO[®]
*What else?**