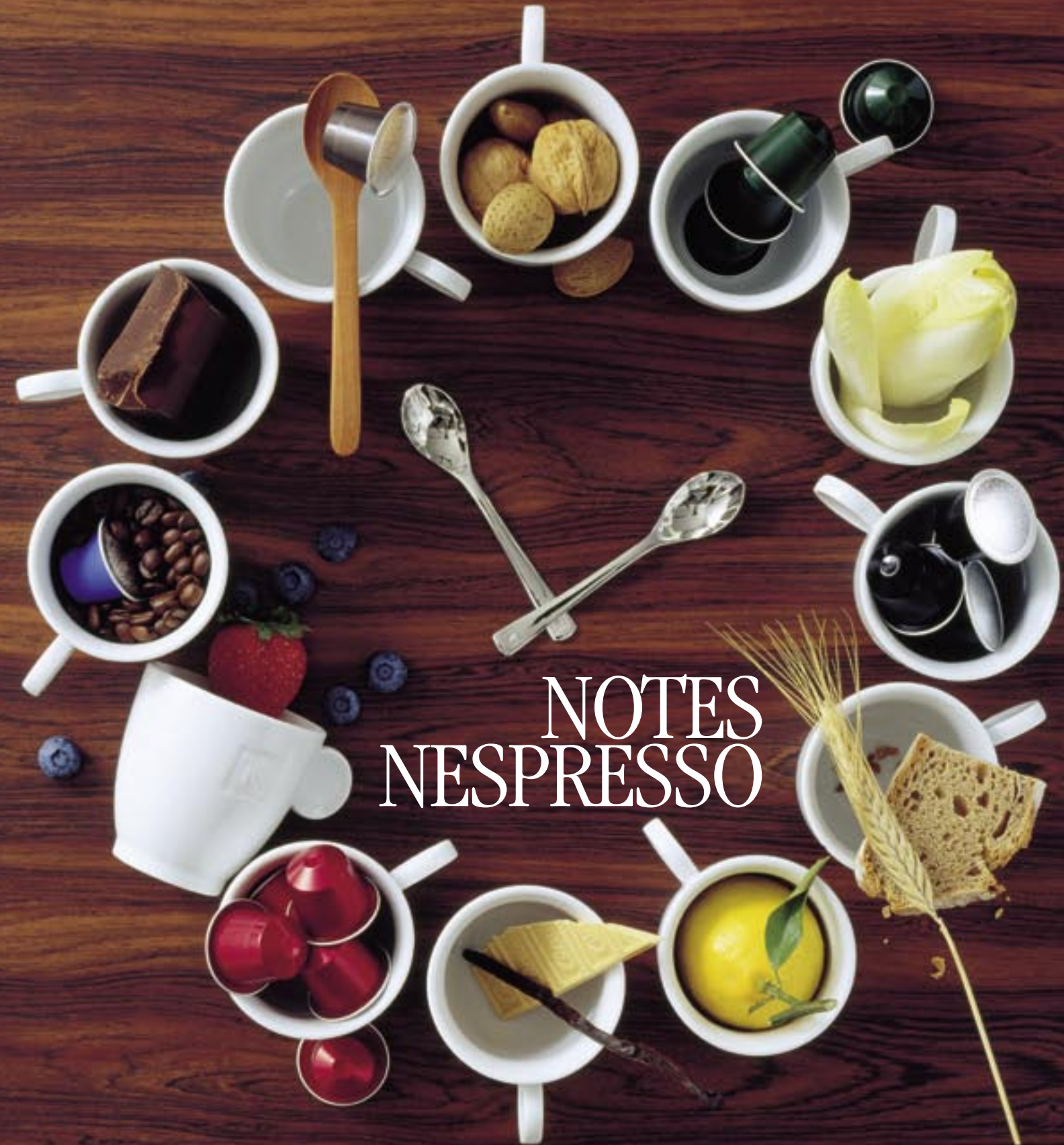


## Guide de dégustation

Nul besoin d'être un expert en café pour apprécier une bonne tasse d'Espresso. Il n'empêche que ceux qui connaissent les subtiles qualités des 12 Grands Crus de Nespresso sont en mesure de transformer un simple plaisir en une véritable fête des sens.



## Grands Crus Nespresso

Chacun des 12 Grands Crus Nespresso a sa propre personnalité, reconnaissable entre toutes. Dégustez chaque saveur et chaque arôme, tasse après tasse, et découvrez vos favoris.

### La gamme Espresso :

#### Ristretto

Ristretto est l'espresso italien type. C'est un espresso court, caractérisé par une touche d'acidité avec un corps fort et intense qui s'accompagne d'une persistance en bouche agréable et durable. Origine : des *Milds* d'Afrique de l'Est, de Colombie, et d'Amérique centrale apportent une délicate touche acide. Une touche d'Arabica brésilien et de Robusta africain lui donnent sa force caractéristique. Notes aromatiques : les notes hautement torréfiées sont adoucies par des notes chocolatées.

Force : 10

#### Arpeggio

Arpeggio est le mélange méditerranéen par excellence avec un fort caractère, un corps intense et une longue et exquise persistance en bouche. Sa mousse épaisse et onctueuse est présente jusqu'à la dernière gorgée. Origine : principalement des *Milds* d'Amérique centrale. Une touche d'Arabica brésilien vient augmenter le corps et soutenir la couleur et la consistance de la mousse.

Notes aromatiques : des notes grillées intenses, une note boisée et une subtile note cacao.

Force : 9

#### Roma

Un équilibre subtil entre finesse, force et plénitude en fait le café idéal pour se préparer une tasse courte sans pour autant obtenir un espresso trop fort. Origine : des cafés d'Amérique centrale de haute altitude pour l'intensité, et des cafés du Brésil et d'Afrique en proportions similaires pour le corps et la rondeur en bouche.

Notes aromatiques : des notes grillées et légères, ravivées par une petite pointe d'acidité, et des notes douces et boisées.

Force : 8

#### Decaffeinato Intenso

Son goût intense et riche présente une acidité peu élevée et fait de ce café décaféiné un véritable espresso avec toute sa force.

Origine : principalement des Arabicas d'Amérique latine accompagnés d'une touche de Robusta pour soutenir son corps et son caractère.

Notes aromatiques : ses notes grillées et chocolatées sont parfaitement soutenues par un corps intense. Grande richesse aromatique perceptible dans la mousse et le café.

Force : 7

#### Livanto

Mélange très équilibré, Livanto est caractérisé par son arôme dense et velouté. Il offre une rondeur unique.

Origine : les meilleurs cafés d'altitude de plusieurs pays d'Amérique latine. C'est la touche d'Arabica qui contribue à la richesse de ce Grand Cru.

Notes aromatiques : une note boisée très parfumée, une note douce de céréale très perceptible, enrichie d'une note torréfiée.

Force : 6

#### Capriccio

Capriccio est un espresso à la fois moelleux, doux et riche, qui a du corps. Une mousse très dense qui réfléchit presque la lumière tant elle est délicate.

Origine : des *Milds* d'Amérique du Sud cultivés à haute altitude donnent à ce mélange une bonne acidité et une belle note aromatique. Un juste dosage d'Arabica du Brésil et de Robusta d'Afrique centrale fait toute sa richesse.

Notes aromatiques : un parfum de céréales qui s'exhale de la mousse.

Force : 5

#### Volluto

Sa torréfaction légère révèle un corps subtil et présent, une note ronde et fraîche, ainsi que des notes douces évoquant les céréales, renforcées par une pointe d'acidité.

Origine : principalement de l'Arabica du Brésil qui lui donne sa douceur de caractère et sa note biscuitée, et de l'Arabica de Colombie, garant de sa légère note fruitée.

Notes aromatiques : les notes aromatiques fruitées s'équilibrent harmonieusement avec ses notes biscuitées et boisées.

Force : 4

#### Cosi

Cosi est un mélange très typé pour les amateurs d'espresso qui aiment percevoir la subtilité d'une mousse douce et onctueuse et qui apprécient l'acidité rafraîchissante de la note de citron.

Origine : les meilleurs Arabicas d'Afrique de l'Est lui confèrent son acidité, contrebalancée par la légèreté de corps des Arabicas d'Amérique centrale. La douceur d'une touche de café du Brésil « Santos » vient harmoniser l'ensemble.

Notes aromatiques : une note citron caractéristique, très présente.

Force : 3

#### Decaffeinato

C'est le mélange décaféiné le plus léger et le plus moelleux, qui offre un équilibre riche et délicat, entre douceur et acidité. La mousse du Decaffeinato se distingue par sa couleur noisette et une texture régulière en bouche.

Origine : différents Arabicas d'Amérique du Sud apportent l'acidité et l'équilibre. L'addition de Robusta africain vient accroître son caractère.

Notes aromatiques : des notes de fruits rouges, typiques de certains accords de vins, adoucies par des notes de fruits secs, de graines et une note beurrée-lactée.

Force : 2



Il ne faut pas être un grand connaisseur pour savoir qu'il y a café et café. À l'instar du vin, il se distingue par des saveurs et des qualités particulières qui dépendent de la variété et de la provenance des grains utilisés. Il va sans dire que seuls les meilleurs grains des plantations les plus renommées entrent dans la composition des 12 Grands Crus de Nespresso. La sélection n'est toutefois qu'une première étape dans la quête du plaisir suprême et immuable du café. C'est en effet la perfection du mélange, de la torréfaction et de la mouture des cafés pris séparément qui fait les Grands Crus supérieurs et leur personnalité. Pour atteindre ce noble objectif, il importe de combiner soigneusement les qualités de chaque variété de café. Il ne s'agit pas seulement de mesurer avec précision les quantités nécessaires, encore faut-il minutieusement coordonner le degré de torréfaction et sa durée. Ceci requiert un grand savoir-faire, beaucoup de dévouement et un soin extrême de la part des experts Nespresso. Le résultat ? Des Grands Crus tout à fait uniques, dont les saveurs et arômes caractéristiques possèdent les qualités appropriées pour plaire à tous les goûts et convenir à chaque moment de la journée. Une tasse de café Nespresso ne contient pas seulement tout l'enchantement du grain de café, mais aussi les arômes très spécifiques qui résultent à la fois du mélange et de la torréfaction des différents cafés et qui se combinent pour créer le caractère et le goût incomparable de chaque Grand Cru Nespresso. Tel un grand vin, chaque Grand Cru dévoile sa magie particulière pour ravir nos sens. En règle générale, quatre familles principales dominent : un peu amer et torréfié ; rafraîchissant avec des notes d'agrumes ; vif et fruité ; et doux avec une touche biscuitée.

Soit dit en passant, quatre de nos cinq sens sont sollicités pour apprécier pleinement tout le spectre et la diversité d'une tasse d'Espresso parfaite. Le plaisir d'un Grand Cru commence avec les yeux : vous observez d'abord la couleur du café et sa mousse, dont la texture reste idéalement toujours onctueuse, avec une tendance à adhérer à la tasse. Les innombrables petites bulles qui flottent à la surface du breuvage en reflétant la lumière sont un important indicateur du degré de finesse de la mousse. Ensuite, notre sens de l'odorat nous permet d'apprécier l'arôme ; ou plutôt les différents arômes. Car, outre l'arôme grillé qui est le résultat de la torréfaction et qui procure l'odeur si caractéristique du café – le connaisseur ne manquera pas de relever toutes sortes d'autres notes aromatiques. Il s'intéressera d'abord à l'odeur de la mousse sur le café fraîchement préparé. Puis il remuera le café et le humera à nouveau. En fonction de la variété, divers autres arômes sont libérés. Un arôme de cacao, par exemple, qui rappelle le chocolat amer, et parfois aussi une trace de réglisse. Ou des arômes boisés évoquant l'odeur du bois sec ou des produits conservés dans des fûts en bois, ou à l'occasion celle du bois tendre. Les arômes de grain, généralement moins distincts, font songer à du pain, du pain grillé, des céréales ou des fruits secs. Les arômes de beurre ou de biscuit, quant à eux, ressemblent au parfum de vanille ou de caramel que l'on retrouve dans les gâteaux et les cookies. Les arômes fruités, pour leur part, confèrent au café un petit quelque chose de l'odeur des fruits rouges, des raisins secs, des abricots, des prunes ou des pommes, tandis que les arômes citriques, parfois assez prononcés, rappellent les citrons et les oranges. Intervient ensuite le goût, primordial dans la dégustation d'un café. Les deux impressions gustatives les plus importantes et les plus fortes viennent de l'acidité du café et de son amertume. La seconde se prolonge dans l'arrière-goût du café et se discerne à l'arrière de la langue, tandis que la première est responsable de la « vivacité » du café et se perçoit sur les bords de la langue. En ajoutant du sucre, on peut bien sûr aussi déceler de la douceur. Enfin, un autre sens joue encore un rôle non négligeable – et souvent oublié : le toucher, qui permet de percevoir le corps du café, sa richesse, sa viscosité et sa densité. Un café bien corsé est consistant et charpenté en bouche, tandis qu'un café peu corsé se boit comme de l'eau. Ce que nous percevons comme la force d'un café dépend en fin de compte de son corps et de son degré de torréfaction et d'amertume ; cela n'a rien à voir avec la caféine.

### La gamme Lungo :

#### Vivalto

Vivalto est un Lungo intense qui combine une belle note torréfiée et une subtile note fleurie. Sa mousse est remarquable par la douceur de son arôme. Il est également délicieux préparé avec du lait.

Origine : les meilleurs Arabicas d'Amérique du Sud cultivés à haute altitude donnent à ce mélange son équilibre et une légère acidité. Un Arabica d'Afrique de l'Est vient l'enrichir d'une note fleurie tandis que l'addition de café « Sud de Minas » du Brésil renforce son caractère et développe son amertume.

Notes aromatiques : une belle note torréfiée, une légère note boisée, une douce note céréale et une subtile note fleurie.

Force : 6

#### Decaffeinato Lungo

Decaffeinato Lungo présente un corps onctueux et une belle rondeur en bouche. Sa torréfaction lente et soutenue révèle de savoureuses notes grillées.

Origine : il est composé des meilleurs Arabicas d'Amérique latine (Brésil et Colombie) sur lesquels repose son équilibre ainsi que le Robusta qui renforce l'ensemble. Notes aromatiques : des notes torréfiées très présentes.

Force : 5

#### Finezzo

Très équilibré, Finezzo est un mélange moelleux à l'humour fruitée qui s'épanouit sur un corps léger. Son caractère est renforcé par une fine pointe d'acidité.

Origine : les meilleurs Arabicas de très haute altitude d'Amérique centrale et d'Arabica « Sud de Minas » du Brésil lui confèrent son équilibre et sa douceur. L'addition d'Arabicas d'Afrique de l'Est libère de belles notes fruitées tandis qu'une pointe de Robusta africain vient accroître son caractère.

Notes aromatiques : une note agrume en équilibre avec sa note torréfiée. De sa mousse épaisse s'échappe un arôme doux qui évoque le caramel.

Force : 4