

# 錦 喻

JIN YU® 

錦喻·年份茶

Vintage Chinese Tea


ORIGINE . PUERETÉ . RARETÉ





# Sommaire

L'histoire de Jin Yu®	Page 5
Histoire du thé	Page 7
Le thé et l'art	Page 9
Le thé et le bien-être	Page 9
Le village et ses maisons de thé	Page 11-13
Les plantations	Page 15
Le travail des récoltes	Page 15
Le séchage	Page 17
Les galettes	Page 19
L'infusion	Page 21
Préparation et conseils simples	Page 23
Nos thés	Page 25
Nos coffrets bois	Page 27
Promesse de qualité et de garantie	Page 30





# L'histoire de Jin Yu®

Jin Yu® Thé est née de la rencontre entre Jérôme Chevrier, Français ayant passé plus de trente ans à parcourir différentes régions de Chine, et Liu Ning, passionné par la culture du thé. Au fil de son parcours, Jérôme a identifié de profondes similitudes entre l'univers du thé chinois et celui des grands vins français. De cette vision commune est née une maison de thé dédiée à la valorisation de thé chinois d'exception, avec l'ambition de les rendre accessibles aux amateurs du monde entier, tout en préservant leur caractère unique.

L'objectif de Jin Yu® Thé est de promouvoir l'excellence du thé chinois à l'international en associant l'élégance française à l'authenticité et à l'originalité des savoir-faire chinois. La marque s'appuie sur un système rigoureux de contrôle qualité, fondé sur une transparence totale à chaque étape. Chaque création est volontairement proposée en quantité limitée, afin de garantir une constance et un niveau d'exigence irréprochables.

Jin Yu® Thé cultive l'art d'une expérience rare et précieuse. Chaque création incarne l'excellence d'un thé d'exception, pensé pour être découvert et apprécié par un large public. La maison accorde une attention particulière à chaque détail, à travers un écrin raffiné mêlant matériaux nobles, papiers premium et design élégant. Fidèle aux traditions, Jin Yu® Tea perpétue un savoir-faire authentique, respectueux des méthodes ancestrales chinoises de fabrication.

À l'image des grands vins français, la culture chinoise du thé repose sur des valeurs communes de passion, de transmission et de raffinement. Jin Yu® Tea célèbre cette rencontre entre deux univers d'excellence et rend hommage à celles et ceux qui savent reconnaître la richesse des grandes cultures gastronomiques.





# Histoire du thé

Selon la tradition chinoise, le thé aurait été découvert en 2737 av. J.-C. par Shennong, empereur mythique et père de la médecine chinoise. La légende raconte que quelques feuilles tombèrent par hasard dans son eau bouillante, libérant un arôme qui l'incita à goûter l'infusion et à en ressentir les effets bénéfiques : clarté d'esprit, énergie et bien-être. Dans l'Antiquité, les feuilles de thé étaient bouillies avec des herbes, des épices ou des écorces, donnant une boisson proche d'un remède. Peu à peu, le thé s'est démocratisé, quittant le domaine médical pour entrer dans la vie quotidienne des élites, puis du peuple.

## L'âge d'or du thé (VIIe-Xe siècle)

Sous les grandes dynasties impériales, le thé connaît un essor majeur : maisons de thé, plantations organisées, méthodes codifiées et rituels voient le jour. Le thé devient alors un véritable art. C'est aussi en Chine que naissent les grandes familles de thé (vert, blanc, jaune, oolong, noir et sombre), chaque région développant ses propres savoir-faire et une grande diversité de crus.

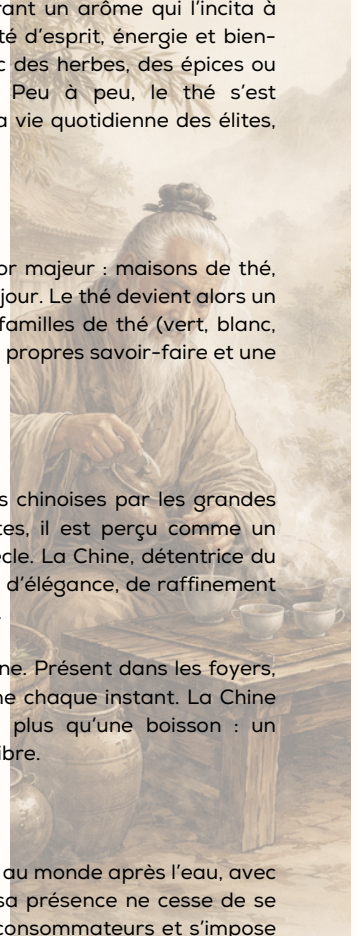
## Le thé chinois à la conquête du monde

À partir du Moyen Âge, le thé voyage au-delà des frontières chinoises par les grandes routes commerciales. D'abord réservé aux cours et aux élites, il est perçu comme un produit rare et précieux lorsqu'il arrive en Europe au XVII<sup>e</sup> siècle. La Chine, détentrice du savoir-faire originel, façonne alors l'image d'un thé synonyme d'élégance, de raffinement et d'excellence, une réputation qui perdure encore aujourd'hui.

Aujourd'hui, le thé reste au cœur de la vie quotidienne en Chine. Présent dans les foyers, les maisons de thé et les moments de partage, il accompagne chaque instant. La Chine perpétue des savoir-faire ancestraux, faisant du thé bien plus qu'une boisson : un véritable art de vivre fondé sur l'harmonie, le respect et l'équilibre.

## Le thé aujourd'hui

Le thé est aujourd'hui la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau, avec près de 1,5 milliard de tasses bues chaque jour. En Europe, sa présence ne cesse de se renforcer : le thé se développe partout, séduit de nouveaux consommateurs et s'impose comme une boisson du quotidien, appréciée autant pour ses saveurs que pour les sensations de confort et d'équilibre qu'elle procure. Le thé dépasse désormais le simple geste de dégustation pour devenir un véritable art de vivre, associé au bien-être, à la naturalité et à des moments de pause essentiels au quotidien.





# Le thé et l'art

En Chine, le thé et l'art sont intimement liés. Comme la calligraphie, la peinture ou la poésie, le thé est une forme d'expression où chaque geste compte. De la culture des feuilles à leur transformation, jusqu'à l'infusion, tout relève d'un savoir-faire précis, transmis et perfectionné au fil des siècles. Le thé devient alors une œuvre vivante, où couleurs, arômes et textures composent une expérience sensorielle unique, faisant du thé un art à part entière.



# Le thé et le bien-être

Le thé est au cœur d'une approche du bien-être à la fois douce, naturelle et quotidienne. Riche en antioxydants et en composés bénéfiques, il accompagne le corps dans son équilibre, soutient la digestion, favorise l'hydratation et aide à apaiser les tensions. Selon les variétés, certaines infusions stimulent en douceur, tandis que d'autres invitent au calme et à la détente.

Mais le bien-être apporté par le thé va bien au-delà de ses propriétés. Préparer et boire du thé devient un rituel, un moment pour ralentir, respirer et se reconnecter à soi. Chaque tasse offre une parenthèse, une pause consciente dans un rythme souvent effréné. Le thé s'inscrit ainsi comme un allié du quotidien, associant plaisir, sérénité et harmonie du corps et de l'esprit.



# Le village et ses maisons de thé

## Xishuangbanna

Située dans le sud de la province du Yunnan, Xishuangbanna est l'une des régions considérées comme berceau historique du thé. Son climat chaud et humide, ses montagnes brumeuses et ses sols riches offrent des conditions idéales à la culture du thé depuis des siècles.

La région abrite de nombreux arbres à thé anciens, parfois âgés de plusieurs centaines d'années, témoins vivants des premières formes de culture du thé. Ces arbres sont à l'origine du développement des thés sombres, dont le célèbre Pu'er, emblématique du Yunnan.

Dans les villages de Xishuangbanna, le thé est au cœur de la vie quotidienne. Les familles cultivent, récoltent et transforment les feuilles selon des savoir-faire transmis de génération en génération. La cueillette manuelle et le respect de la plante restent essentiels pour préserver la qualité.



Aujourd'hui, Xishuangbanna est reconnu dans le monde entier pour ses thés d'exception. La région incarne un lien profond entre nature, tradition et culture du thé, faisant d'elle l'un des territoires les plus précieux de l'histoire du thé chinois.





En Chine, certaines maisons de thé traditionnelles ne se limitent pas à un simple espace de dégustation. Elles s'inscrivent dans de vastes domaines où l'on traverse parfois de grandes portes en bois sculpté, ouvrant sur des cours intérieures, des pavillons et des chemins menant aux jardins de thé. Ces entrées marquent symboliquement le passage du monde extérieur vers un espace dédié au calme, à la nature et à la contemplation. L'architecture est souvent pensée pour créer une transition progressive : on ralentit, on observe, on s'impregne de l'atmosphère avant même de boire la première tasse.

Ces maisons de thé sont à la fois des lieux de rencontre, de transmission et de dégustation. On peut y découvrir les différentes étapes de préparation, sentir les feuilles sèches, observer l'infusion et échanger avec les maîtres de thé. Certaines sont directement reliées aux plantations, permettant aux visiteurs de parcourir les sentiers entre les théiers avant de s'installer pour déguster le thé issu de ces mêmes jardins. Plus qu'un simple endroit où l'on boit du thé, la maison de thé devient alors une expérience immersive, où architecture, paysage et savoir-faire se rejoignent pour célébrer l'art du thé.





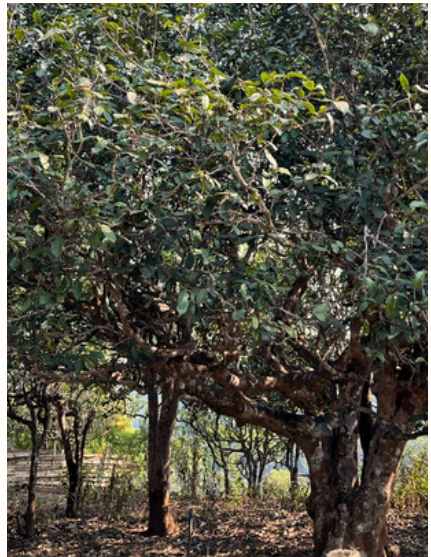
# Les plantations

À Xishuangbanna, les plantations de thé ne ressemblent pas toujours aux vastes champs parfaitement alignés que l'on retrouve dans d'autres régions productrices. Ici, la culture du thé est souvent intégrée à un environnement forestier, où cohabitent arbres anciens, végétation sauvage et parcelles cultivées. Ce paysage unique reflète une approche traditionnelle, profondément respectueuse de la nature. Les surfaces de culture peuvent varier de petites parcelles familiales à de plus grandes exploitations, parfois réparties sur plusieurs dizaines, voire centaines d'hectares. De nombreux théiers sont issus d'arbres anciens, parfois centenaires, qui poussent naturellement dans les montagnes. Ces arbres constituent une richesse soigneusement protégés par les communautés locales.



# Le travail des récoltes

Dans les villages de Xishuangbanna, la culture du thé repose sur un travail manuel et patient. Les habitants assurent la plantation, l'entretien et la surveillance des théiers au fil des saisons, souvent sur des terrains montagneux. Les théiers sont régulièrement taillés afin de favoriser l'apparition de jeunes pousses et de garantir une production équilibrée. La récolte se fait principalement à la main et consiste à prélever les jeunes feuilles et les bourgeons, parties les plus riches en arômes. Cette cueillette minutieuse est indispensable à la production de thés de qualité et constitue une activité centrale dans la vie quotidienne des communautés locales.







# Le séchage

Après les étapes de transformation, les feuilles de thé doivent être séchées afin de stopper leur évolution et de stabiliser leurs arômes. À Xishuangbanna, cette opération est réalisée selon des méthodes à la fois traditionnelles et maîtrisées. Les feuilles sont exposées à une source de chaleur douce, soit au soleil, soit dans des fours ou des séchoirs à température contrôlée.

L'objectif n'est pas de brûler les feuilles, mais d'éliminer progressivement l'humidité qu'elles contiennent. Cette étape permet de fixer les saveurs, de préserver les qualités aromatiques et d'assurer une bonne conservation du thé.

Le séchage est donc un moment clé : trop court, le thé risque de se détériorer ; trop long, il perd en finesse. C'est un véritable savoir-faire, reposant sur l'expérience et l'observation.



# Les galettes



Les galettes de thé, aussi appelées thés compressés, sont une forme traditionnelle de présentation du thé apparue en Chine il y a plusieurs siècles. Cette méthode permettait de faciliter le transport, la conservation et le commerce du thé sur de longues distances.



Aujourd'hui, les galettes sont principalement associées aux thés sombres, comme le Pu'er, mais elles peuvent aussi concerner d'autres types de thé. Au-delà de leur aspect pratique, elles incarnent un héritage culturel fort et une vision du thé comme un produit vivant.

La fabrication d'une galette commence avec un thé déjà transformé et séché. Les feuilles sont ensuite assouplies à la vapeur, puis placées dans des moules et compressées afin de leur donner leur forme ronde. Après le pressage, les galettes sont séchées lentement pour éliminer toute humidité résiduelle. Ce procédé permet d'obtenir un thé stable, capable de se conserver longtemps et, pour certains, de se bonifier avec le temps.





# L'infusion



L'infusion est l'étape finale qui révèle tout le travail effectué depuis la culture jusqu'à la transformation des feuilles. La durée d'infusion, la température de l'eau et la quantité de thé utilisée influencent directement le goût, l'intensité et la couleur de la tasse. Une eau trop chaude ou un temps trop long peuvent rendre le thé amer, tandis qu'une infusion trop courte donnera une boisson fade. En règle générale, les thés verts s'infusent à une température plus basse et pendant moins longtemps, tandis que les thés noirs et sombres supportent une eau plus chaude et des temps d'infusion plus longs. Ajuster ces paramètres permet de trouver l'équilibre idéal entre douceur, arômes et puissance.

La couleur de l'infusion est un premier indice sur la nature du thé. Des teintes claires et lumineuses évoquent souvent des thés délicats et frais, tandis que des couleurs ambrées, cuivrées ou brunes annoncent des thés plus ronds et profonds. Observer la robe du thé fait partie intégrante de l'expérience de dégustation. Elle prépare les sens et donne déjà des indications sur les arômes à venir. Chaque tasse devient ainsi un dialogue entre la feuille, l'eau et le temps.



# Préparation et conseils simples



## Préparation

**Etape 1 :** Faire bouillir l'eau (100°)

**Etape 2 :** Positionnez la galette dans votre théière

**Etape 3 :** Laissez votre galette se réhydrater pendant 3 minutes sur le produit jus. Pour les autres jus, de la même galette, seulement 20 secondes suffisent

## Conseils

Privilégier une théière en verre pour préserver les arômes

Laisser le thé tiédir avant dégustation

Déguster chaud, froid ou glacé, selon vos envies

Infuser jusqu'à 2 litres avec une galette, réutilisable plusieurs fois

*D'une infusion à l'autre, le goût du thé change et se réinvente. Chaque « jus » dévoile une nouvelle expression des feuilles, offrant une dégustation en constante évolution.*



# Nos thés

## Thé blanc

Le profil gustatif du thé blanc évolue avec le temps et dépend fortement de sa durée de conservation ainsi que de ses conditions de stockage. Jeune, il se distingue par une saveur légère, douce et délicatement sucrée. Avec les années, il gagne en rondeur et en profondeur, développant une texture plus onctueuse et une complexité aromatique plus marquée. Plus il vieillit, plus le thé blanc devient soyeux, offrant une dégustation à la fois subtile et raffinée.

## Thé noir

Le thé noir est un thé entièrement fermenté, reconnaissable à sa liqueur rouge profonde et à sa palette aromatique riche. Il existe une grande diversité de thés noirs, chacun révélant un caractère différent selon son origine et sa méthode de transformation. Certains proposent une infusion corsée et intense, tandis que d'autres offrent une tasse plus douce et délicatement sucrée, parfois accompagnée d'une légère pointe d'amertume. Le thé noir se distingue par sa rondeur, sa profondeur et son équilibre, offrant une dégustation chaleureuse et enveloppante.

## Pu'er

Le thé Pu'er est un thé fermenté reconnu pour sa profondeur et sa douceur. Il offre une tasse ronde et veloutée, aux arômes chaleureux et apaisants.

Accessible à tous, le Pu'er développe des nuances boisées et une douceur persistante. Contrairement au Pu'er cru, il propose une expression plus harmonieuse, idéale pour une dégustation lente et sereine.

*Nos thés sont proposés en quantités limitées. Chaque récolte est unique et ne peut être reproduite à l'identique. Issus d'un même arbre, sans assemblage, ils expriment une identité pure. Les conditions naturelles influencent les volumes comme les saveurs. Comme le vin, le thé est un produit vivant, qui évolue d'une année à l'autre, d'un jardin à l'autre.*



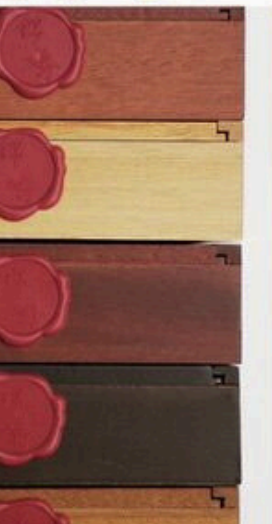
# Nos coffrets bois



Nos thés sont conservés dans un coffret en bois neutre, sans odeur, afin de préserver leur qualité et leurs arômes. Ce coffret, à la fois élégant et naturel, s'inspire de l'univers du livre et de la bibliothèque. Il offre à chaque thé un écrin dédié, transformant la conservation en un véritable rituel de découverte et de plaisir.

Chaque galette est soigneusement enveloppée dans un papier en coton afin de protéger le thé et de préserver ses qualités. Chaque coffret contient entre 32 et 36 galettes, selon le thé sélectionné. Avec un format de 5 grammes par galette, ce dosage idéal permet aux feuilles d'exprimer pleinement toute la richesse et la profondeur de leurs arômes.







# Promesse de qualité et de garantie

Chez Jin Yu®, chaque tasse est une invitation à ralentir, à se reconnecter à l'essentiel et à savourer un moment de bien-être authentique.



Nous sélectionnons avec exigence des feuilles de thé naturelles d'exception, issues de théiers anciens, cultivés dans des régions renommées pour leur savoir-faire ancestral. Chaque étape, de la récolte à la transformation, est maîtrisée avec soin afin de préserver la pureté, les arômes et les bienfaits du thé.

Le résultat : une infusion au goût délicat, pur et harmonieux, sans odeur parasite, pensée pour offrir une expérience sensorielle apaisante et sincère.


Des thés sûrs, contrôlés et testés par des organismes internationaux, pour vous offrir une dégustation en toute confiance.




# Contact

julie.jinyutea@hotmail.com  
07 69 34 68 20

jerome.jinyutea@hotmail.com  
07 66 31 68 79

 @jin\_yu\_tea

 jinyutea.fr

Prolongez l'instant,  
scannez ce QR code  
et plongez dans  
l'univers Jin Yu Thé

