DÉCAFÉINÉ
MAGDALENA

Huila, Colombie

Situés à Palermo, Nieva, Iquira et Aipe, onze fermiers indépendants s'associent et empruntent le nom d'une rivière qui les borde tous : Magdalena. Leur café est composé de cultivars typiques de la région, qui ont mûri à des températures très chaudes le jour et plus fraîches la nuit. Décaféiné à l'acétate d'éthyle (un produit naturel dérivé de la canne à sucre), ce café aux arômes sucrés nous a tout de suite conquis.

Notes de

brownie, nectarine et melon miel

Caractéristiques

Lot	Récolté sur 11 plantations dans le nord de la région Huila, en Colombie.
Cultivar	Colombia, Castillo, Caturra
Altitude	1500-1800 m
Récolte	2022
Procédé	Lavé, décaféiné (EA)
Traité et séché	Chez Descafecol, à Manizales, Caldas.
Sélectionné par & importé par	Cedro Alto Crop to Cup

Commentaires de l'équipe

« Au premier abord,

« J'aime comment

« Je trouve ça très doux, bien que franchement acidulé. Ça va sembler bizarre, mais ça me fait un peu penser à de la bière. »

— Gretel

je perçois des notes évidentes de sucre, de melon miel, de chocolat, de vanille... et ce qui me reste en bouche, c'est un goût plus spécifique, proche de la rhubarbe confite. »

— James

les sucres et la douce acidité de ce café-là se complètent. Ça rappelle la fraîcheur d'un fruit mûr. Et ses arômes de brownie et de melon sucré sont assez envoûtants merci! »

— Sébastien

Recettes

Espresso

Pour un double espresso, on a extrait **18 grammes de café** finement moulu pendant 28 secondes, avec une eau à 96,5°C.
Le résultat d'environ **40 grammes liquide** offre une texture sirupeuse et des arômes sucrés. Au goût, une vivacité rappelant des fruits de la famille des drupes rafraîchit le palais et nous conduit vers une douce amertume de chocolat.

Filtre

En Chemex, on a préféré infuser **24 grammes de café** grossièrement moulu pendant environ 5 minutes, avec **400 grammes d'eau** avoisinant les 95°C.
Les arômes qui en émanent peuvent faire penser à l'érable, la vanille et le chocolat.
En bouche, des saveurs de melon miel, de nectarine et de baies rouges sont perceptibles dès le premier contact.

Au Nord de Huila

Pour les passionnés de café, la Colombie est reconnue pour son terroir très hétéroclite et polyvalent dû principalement à **ses divers microclimats**. Sa région Huila, l'une des mieux réputées, continue de surprendre à chaque année en remportant les concours des cafés les plus appréciés et en offrant **des lots très distincts les uns des autres.**

Au nord de cette région coule une rivière appelée Río Magdalena. La vallée toute autour est propice à une culture de café de grande qualité, avec ses écarts de températures entre le jour et la nuit.

Plusieurs des caféiculteurs qui y travaillent ont une plantation de moins de 5 hectares. Parmi eux, onze fermières et fermiers indépendants ont décidé de former un groupe et d'emprunter le nom de la rivière pour se présenter.

Anyela Maria Tumbo
Astrid Lopez
Amin Cerquera
Luis Andrade Esquivel
Miguel Angel Medina
Hernan Montano Tovar
Luis Alberto Valenzuela
Diego Calderon Ramirez
Jose Angel Rivera Laguna
Jhon Jairo Quintero
Victor Alfonso Sanchez

Le café que nous avons ici regroupe donc leurs différentes récoltes provenant des cultivars Colombia, Castillo et Caturra. Ces récoltes de fruits de café ont été dépulpées et lavées, séchées puis décaféinées toutes ensemble, pour ne faire qu'un seul lot.

La décaféination à l'acétate d'éthyle (E.A. Decaf)

Il existe plusieurs façons de réduire dramatiquement le pourcentage de caféine d'un grain de café. L'entreprise colombienne Descafecol décide d'utiliser l'acétate d'éthyle, **une substance que l'on retrouve notamment dans le café mais aussi dans plusieurs autres aliments, telle que la canne à sucre.**

C'est justement à partir de la canne à sucre que Descafecol obtient son acétate d'éthyle qui, lorsque combinée à l'eau, agit comme solvant à caféine.

Étape par étape :

1. On commence par **vaporiser** les grains à basse pression, afin de prélever leur **couche protectrice** (silverskin).

2. Les grains sont ensuite **baignés** dans une eau chaude pour qu'ils ramollissent et que la caféine soit prompte à se détacher plus facilement des autres composantes.

3. Puis on achemine les grains dans un **« extracteur »**, où l'acétate d'éthyle y sera intégré à plusieurs reprises pour une décaféination optimale.

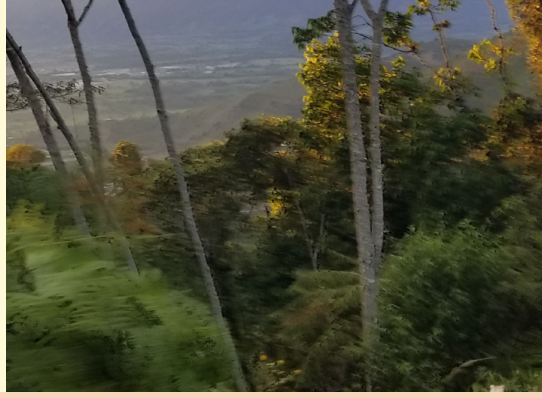
4. Pour ramener le taux d'humidité des grains à 10-12%, **on les sèche dans un baril en rotation** muni d'aspirateurs.

5. On rafraîchit les grains maintenant secs et puisque la décaféination les a rendus plus vulnérables à leur environnement, on les recouvre d'une **cire de carnaúba** (palmier) pour les protéger, avant de les remettre en sacs.

Le procédé lavé

La **franche acidité** du lot de Magdalena est typique de ces cafés colombiens que l'on a cultivés en haute altitude et dont les grains ont été soigneusement **lavés** avant séchage.

Un lavage complet consiste à dépulper les baies de café et à les départir de toute trace de leur fruit afin de n'avoir que les grains exposés à l'air. Le processus de fermentation qui a naturellement cours à ce moment-là, étant dans un environnement ouvert, laissera s'échapper certaines composantes et forgera les fondations de ce **goût clairement défini souvent associé aux grands crus.**



Crop to Cup

La découverte de ce café a été possible grâce à la compagnie d'importation brooklynoise **Crop to Cup,** qui a à coeur la situation des agriculteurs avec qui elle fait affaires. Depuis 2007, l'entreprise accumule et entretient autant que possible ses relations avec des producteurs de café (souvent des groupes ou des coopératives locales) de partout dans le monde.

La compagnie se focalise sur **la transmission et la transparence des informations, sur la qualité des lots produits et sur le bon développement des entreprises caféicoles.**

Le décaféiné Magdalena que nous leur avons acheté à l'automne 2022 provient de petits lots ayant été récoltés au cours de l'hiver 2022.

« Avec une douce longueur en bouche, il révèle toutefois une vivacité rappelant la nectarine. »

ACHETER

Le lot de Magdalena

La décaféination aura bien sûr l'effet de légèrement dénaturer le café. Cependant, avec un lot de grande qualité, la perte est moins substantielle. Il s'agit également d'être astucieux et de **choisir un traitement qui modulera le profil du café de façon favorable.**

En connaissant le potentiel gustatif de leur lot, les onze fermières et fermiers du collectif Magdalena se sont tournés vers l'entreprise Descafecol et leur procédé de décaféination à l'acétate

Extrait en espresso, le café de Magdalena présente un corps dense aux allures de dessert et des arômes pouvant être confondus avec ceux d'**un brownie frais sorti du fourneau.** Avec une douce longueur en bouche, il révèle toutefois une vivacité rappelant la nectarine pour certains et la rhubarbe confite pour d'autres.

Extrait en presse-française ou en filtre, ce même lot s'avère plus nuancé tout à coup. **Une douceur de melon** persiste aux côtés de laquelle apparaissent d'éthyle. Le résultat de cette transformation **met agréablement en valeur les sucres du café sans pour autant étouffer les autres attributs gustatifs présents dans la tasse.**

des saveurs de pâtisseries et de fruits divers.

Crédits photos :
Crop to Cup
Café Union

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.