

# Thagaeini

## Kenya - Nyeri



*Cassis - Thé noir - Corpulent - Long en bouche*

Acidité 6

Corps 9

Arômes 7

Longueur 9

Équilibre 8



Variété : SL-34, Ruiru11, Batian, SL-28

Grade : AA // Process : Lavé

Altitude : 1650 m - 1800 m

Récolte : 2023

Note cupping : 88.5

Le comté de Nyeri faisait partie de l'ancienne province centrale du Kenya, dissoute en 2013. La zone comprend les comtés de Murang'a, Nyeri, Kirinyaga, Kiambu et Nyandarua. Elle est traditionnellement le territoire ancestral du peuple Kikuyu.

Les hauts plateaux du centre du Kenya sont considérés comme l'une des régions les plus riches du pays, en raison de la fertilité incroyable de la terre, de la proximité géographique avec la capitale, Nairobi, et de l'étroite intégration avec l'administration coloniale avant l'indépendance du Kenya en 1962.

Le peuple Kikuyu a une longue et fière histoire agricole. La région est intensivement cultivée, le café, le thé et les produits laitiers étant les cultures modernes les plus importantes.

Les cafés de ce lot sont cultivés sur les contreforts du mont Kenya, un volcan éteint, dans une zone caractérisée par son sol volcanique rouge vif et riche en nutriments, ses hautes altitudes et son climat frais. Tous ces éléments contribuent à la qualité exceptionnelle des cafés produits.

La plupart des producteurs de Nyeri sont de petits exploitants membres de coopératives - la taille moyenne des exploitations n'étant que d'un demi-hectare environ. Ils cultivent le café comme culture de rente aux côtés de cultures vivrières.

De nombreux producteurs de la région sont des propriétaires terriens de deuxième génération. La plupart des plantations de café à Nyeri ont été créées dans les années 1950, après qu'une réforme agricole ait permis aux petits exploitants kenyans de produire des cultures de rente sur leurs exploitations familiales. À cette époque, il a été recommandé de planter des variétés SL-28 et SL-34, qui restent les dominantes dans la région. Ces deux cultivars sont issus du Bourbon et du Moka et portent le nom du laboratoire qui a favorisé leur large diffusion au Kenya au début du XXe siècle : Scott Laboratories. Ce lot contient également un faible pourcentage de variétés hybrides Ruiru 11 et Batian, cultivées pour leur robustesse et leur meilleure résistance à la maladie des cerises du café et à la rouille des feuilles du caféier. Ces deux variétés ont été rétro-croisées avec les SL-28 et SL-34 pour obtenir une qualité de tasse élevée.