

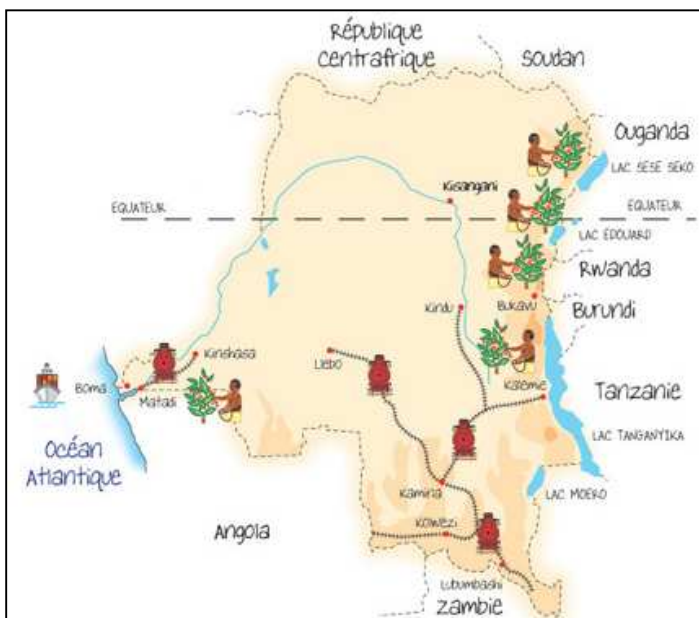


## Arabica lavé Kivu 4

Les cafés Arabicas du Congo tirent leur appellation du lac éponyme, le Lac Kivu. Ce lac est situé entre le Congo et le Rwanda, à une altitude de 1460 mètres.

Cette région des Grands lacs est célèbre et a fait rêver jusque les années tristes des génocides dont elle fût le théâtre. Comme trop souvent pour ce grand pays d'Afrique, il est dommage de constater que les atouts nombreux dont il disposait ont été insuffisamment mis en valeur. Cependant, les congolais ont réussi à préserver une qualité de café, il s'agit de ce Kivu.

Il est cultivé dans cette région qui présente les mêmes caractéristiques de sol et de climat que le Rwanda et le Burundi. Il s'agit de sols volcaniques et d'un climat tropical particulièrement propice à la culture du café Arabica. Si cette qualité avait presque totalement disparu pendant les années de terreur, elle revient modestement en termes de volume mais avec une qualité souvent conforme aux bons souvenirs des plus anciens d'entre nous, qui ont connu les cafés Zaïre à l'époque de leur splendeur.



**Récolte :** Novembre à Janvier

**Altitude :** 1700 mètres

**Espèce botanique :** Arabica

**Cueillette :** Manuelle en plusieurs passages

**Préparation :** Voie Humide

**Séchage :** Naturel sur claies

**Triage :** manuel avec finition machine.

**Crible :** 54% retenu par le crible 17

20% retenu par le crible 16

**Fève :** Saine, verte à reflet légèrement brunâtre.

**Teneur en caféine :** 1.25% (Typique de cette région en raison de la variété en culture)

**Torréfaction :** Très belle quelques fèves semi pâles.

**Tasse :** Bonne acidité, équilibrée. Certains lots sont plus « denses » et réclament une torréfaction moins soutenue et une concentration plus faible. Un café agréable parmi les bons standards.

