

# Thym rouge Espagne

*Thymus zygis*

## HUILE ESSENTIELLE

### À PROPOS DU THYM ROUGE

Le thym rouge d'Espagne est une espèce proche du thym ordinaire, avec lequel il est souvent confondu. Sous-arbrisseau étalé, il possède des tiges ligneuses et ramifiées couvertes de petites feuilles aromatiques. Celles-ci sont vert grisâtres, aux côtés roulés et à l'envers cotonneux. En période de floraison, les parties aériennes sont envahies d'une multitude de petites fleurs blanches à parme. Le thym rouge pousse à l'état sauvage dans les landes de sud-est de l'Espagne. La récolte a lieu pendant la floraison de juin à août. La collecte manuelle des brins de thym est une tâche encore plus fastidieuse que celle du romarin ou de l'aspic. L'huile essentielle est distillée à partir des tiges fleuries à demi-sèches. Sa fragrance est agreste, phénolique, caractéristique du chémotype à thymol. L'appellation thym « rouge » provient de la couleur que l'huile essentielle prenait lors de la distillation dans des alambics en cuivre. Aujourd'hui distillée dans des cuves en inox, l'huile essentielle est claire.

Originaire du bassin méditerranéen, le thym est l'un des plus célèbres aromates de la cuisine provençale. Il est un ingrédient du bouquet garni avec le laurier et le persil. Dédié à Vénus dans l'Antiquité, le thym était réputé pour apporter l'énergie vitale. Au Moyen-âge, les fleurs de thym étaient brodées sur les écharpes des chevaliers, symbole de vertu et de courage. Il était également infusé dans les bains des chevaliers et des militaires pour augmenter leur bravoure.



Les applications vous sont données à titre indicatif.

### CÔTÉ FRAGRANCE

Le thym rouge se distingue par son odeur caractéristique de la garrigue. Cette fragrance aromatique se retrouve souvent au cœur des fougères aromatiques, des chypres mais aussi dans certaines colognes masculines.

**AROMATIQUE**  
Métallique



100 kg  
de sommités fleuries  
de thym

Distillation à la  
vapeur d'eau  
 $\eta = 1\%$

1 kg  
d'huile essentielle



## Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

## Traçabilité

Pays

Région

Zone de collecte  
délimitée

## DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Aromatique, métallique, zesté,  
phénolique, épicé.

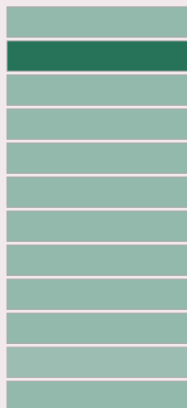
Tête

Cœur

Fond

## TÉNACITÉ

1 heure  
2 heures  
3 heures  
6 heures  
1 jour  
2 jours  
3 jours  
4 jours  
1 semaine  
2 semaines  
3 semaines  
1 mois



\* Tenacité des notes caractéristiques

## DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8007-46-3

CAS EINECS : 85085-75-2

EINECS : 285-397-0

FEMA : 3064

FDA : 182.200

CoE : 457n

INCI : Thymus zygis flower oil

Ressource : Matière sauvage

Partie végétale transformée : Sommités  
fleuries

Procédé de transformation : Distillation à la  
vapeur d'eau

Apparence : Liquide jaune ambré à brun  
rougêâtre

Constituants principaux : Thymol (36 à 55%),  
para-cymène, gamma-terpinène



ALBERT VIEILLE