

Mentha x piperita 'Chocolate Mint'

<https://www.grainedevie.net/plant-menthe-chocolat-godet.html>

FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Lamiaceae

Genre : Mentha

Espèce : x piperita 'Chocolate Mint'

Details

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur : de 20 à 50 cm

Milieu : terrain frais , terrain drainant

Exposition : mi-ombre , plein soleil

Zone de rusticité : 3a (de -40°C à -37,2°C) , 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C)

Couleur des fleurs : violet

Floraison : juillet , août , septembre

DESCRIPTION

Famille : Lamiaceae

Nom latin : *Mentha x piperita* 'Chocolate Mint'

Nom commun : Menthe chocolat

Description sommaire : La menthe chocolat est très proche de la menthe poivrée (*Mentha x piperita*). C'est une plante vivace à comportement traçant, d'environ 60/80 cm en fleurs. Ses feuilles sont pétiolées de forme ovale légèrement dentées, leur parfum évoque le chocolat. Tiges à quatres angles.

Multiplication : On obtient de nouveaux plants par boutures ou divisions. La plante donne des graines, mais il est préférable de passer par la multiplication végétative (bouture ou divisions), car le semis donnerait un résultat trop aléatoire.

Culture : On espacera les plants de menthe chocolat de 30 cm, en terrain bien frais et exposition ensoleillée.

Usage médicinal : La menthe chocolat est notamment tonique, digestive, antivirale, antimicrobienne, ...

Usage condimentaire : La menthe chocolat, avec son odeur et son goût de chocolat, agrmente selon l'inspiration sauces, liqueurs, sirops, desserts...