

*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 , de 50 à 100 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)

## 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 quatre 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...