



DUGAS



GUIDE
DU SAKÉ

PAR LES GRANDS
SAKÉS D'HIROSHIMA





5 INTRODUCTION

6 HISTORIQUE DES SAKÉS

- 7 Les premières traces du saké
- 7 La découverte du koji
- 7 L'apparition de la pasteurisation
- 7 Découverte de la levure à saké
- 7 Hiroshima à l'origine des sakés Ginjō
- 8 La première compétition
- 8 La création de la première machine verticale à polir le riz
- 8 Le saké à l'épreuve de la guerre
- 8 La levée de l'impôt sur le saké vieilli
- 8 Le retour du saké Junmai
- 8 Développement du saké de qualité

10 LES GRANDES RÉGIONS JAPONAISES PRODUCTRICES DE SAKÉS

12 QUELQUES TERMES DU SAKÉ

- 13 Les grandes catégories du saké
- 13 Méthodes de fabrication du saké

14 LES MATIÈRES PREMIÈRES DU SAKÉ

- 15 L'eau
- 15 Le riz
- 15 Koji-kin
- 15 Les levures
- 15 L'alcool

16 LA FABRICATION DU SAKÉ

- 17 La préparation du riz
- 17 Étapes avant la fermentation
- 19 Étapes de fermentation
- 19 Étapes post-fermentation
- 20 Stockage et maturation

22 LES CONSEILS DE SERVICE DU SAKÉ

- 23 La dégustation du saké
- 23 La conservation du saké

24 LES ACCORDS METS-SAKÉ

26 LA ROUE DES ARÔMES DU SAKÉ

GUIDE DU SAKÉ

PAR LES GRANDS SAKÉS D'HIROSHIMA

Peut-être l'aurez-vous remarqué, mais lorsque l'on propose un saké, en France, la réponse est invariablement la même : « c'est trop fort comme alcool, je n'ai pas envie de rentrer chez moi en zig-zaguant ! » Et pourtant, saviez-vous que le saké titre quasiment comme le vin ? Hé, oui ! Ce que l'on appelle « saké » dans les restaurants sushis-brochettes de l'Hexagone, souvent, ce n'en est pas.

Le saké japonais, ce n'est pas un alcool distillé à 54% que l'on sert dans des petits godets. Au contraire, c'est un alcool subtil, qui titre généralement entre 14% et 18%, aux multiples arômes et saveurs. Il est le fruit de l'eau, du riz et du travail des Hommes.

D'après la définition légale au Japon, le saké (sous sa dénomination sei-shu, pour « alcool clair ») est un alcool titrant à moins de 22°, composé de riz, d'eau et de ferments, puis pressuré.

Si les sakés aromatiques actuels ont un nez aux arômes floraux, fruités ou crémeux, d'autres vont avoir un goût de miel, de noix ou d'épices. Et ils s'accordent merveilleusement bien, chauds ou froids, avec les cuisines que l'on trouve dans nos restaurants pour peu qu'on les sélectionne avec soin. La conception du saké, nommée ici « sakéification », c'est aussi un art millénaire. Laissez-nous vous conter son histoire en quelques dates marquantes.

HISTORIQUE DES SAKÉS

Tonneaux de saké exposés à l'entrée d'un temple Shintoïste.

ÈRE YAYOI - 弥生時代 -800/-400 À 250 DE NOTRE ÈRE LES PREMIÈRES TRACES DU SAKÉ

C'est entre -300 avant JC et 300 après JC que le riz aurait été importé au Japon. On trouve dans des traités chinois d'alors des traces d'une boisson nommée « saké Wakoku » (« saké du pays des Wa », le nom de l'ethnie de l'archipel). Celle-ci est dédiée aux dieux et à l'empereur. Il pourrait s'agir d'un alcool dont la fermentation est assurée par la mastication humaine. On parle alors de saké « kuchi-kami ». La tradition perdure encore de manière rarissime dans certains cultes de l'archipel.

ÉPOQUE NARA - 奈良時代 710-794 LA DÉCOUVERTE DU KOJI

C'est là qu'intervient la première grande révolution du saké : la découverte d'*Aspergillus oryzae*, un champignon microscopique nommé plus tard « Koji ». Malgré sa taille minuscule, il joue un rôle essentiel : il produit les enzymes capables de transformer l'amidon du riz en glucose, première étape avant la fermentation alcoolique. Fini la salive !

ÈRE SENGOKU - 戦国時代 1467-1590

1569 : L'APPARITION DE LA PASTEURISATION
Parution du *Tamonin Nikki*, un ouvrage où l'on trouve la première description de la pasteurisation du saké – quelques 267 ans avant Pasteur ! Celle-ci permet de mieux conserver – et donc transporter – le saké.

ÈRE MEIJI - 明治時代 1868-1912

1895 : DÉCOUVERTE DE LA LEVURE À SAKÉ

Découverte et identification des premières levures à saké, qui pourront désormais être cultivées. Jusqu'à présent, on les laissait se déposer dans les cuves depuis l'air ambiant.

1898 : HIROSHIMA À L'ORIGINE DES SAKÉS GINJŌ

Senzaburo Miura, producteur de saké dans la ville d'Akitsu, près d'Hiroshima, crée une technique de fermentation propre aux eaux locales, faiblement minéralisées. Elle repose sur une fermentation à basse température et des temps de production rallongés. Des années plus tard, on lui donnera le nom de « *Ginjō-zukuri* », une technique que l'on utilise aujourd'hui pour produire les sakés de type *Ginjō*, des sakés haut de gamme.



Senzaburo Miura, producteur de saké d'Hiroshima
(1847-1908)

1907 : LA PREMIÈRE COMPÉTITION

Au Japon est lancée la première Compétition nationale de saké. Le premier prix est remporté par le saké Ryusei, de la maison Fujii Shuzô, grâce à la méthode Ginjô.

ÈRE SHÔWA - 昭和時代

1926-1989

1930 : LA CRÉATION DE LA PREMIÈRE MACHINE VERTICALE À POLIR LE RIZ

Celle-ci va permettre d'aller beaucoup plus loin dans le polissage que les techniques traditionnelles. Ainsi que la création de sakés d'exception. Avant les machines, le riz était poli grâce à des moulins à eau (voir photographie ci-contre). Aujourd'hui, près de 70% du riz est poli par les machines de l'entreprise Satake, toujours basée à Hiroshima. (Voir schéma ci-contre)

1945 : LE SAKÉ À L'ÉPREUVE DE LA GUERRE

Pendant la guerre, la pénurie de riz due à la destruction agricole pousse l'État à imposer l'ajout d'alcool distillé dans le saké pour en augmenter le volume. Après-guerre, le baby-boom accentue la demande. Mais cette dilution nuit à la qualité et ternit l'image du saké, considéré comme un alcool bon marché. Le vin et la bière gagnent alors du terrain sur le marché national.

1954 : LA LEVÉE DE L'IMPÔT SUR LE SAKÉ VIEILLI

Le saké vieilli, appelé Koshu, courant du XII^e jusqu'au XIX^e siècle, a disparu sous l'ère Meiji vers 1880 à cause d'une taxation sur les stocks en maturation. Bien que cette taxe ait été levée en 1954, elle a freiné durablement la production : aujourd'hui, le saké vieilli ne représente que 0,01% du marché, maintenu par quelques brasseries.

1972 : LE RETOUR DU SAKÉ JUNMAI

Des décennies après la fin de la guerre, plusieurs maisons de saké décident de réintroduire sur le marché japonais des sakés sans ajout d'alcool : les sakés Junmai. Parmi les pionnières, la maison Kamoizumi est souvent citée, avec la création de son premier Junmai, le Shusen Honjikomi. L'appellation « Junmai » est officiellement reconnue en 1975 par l'Association des

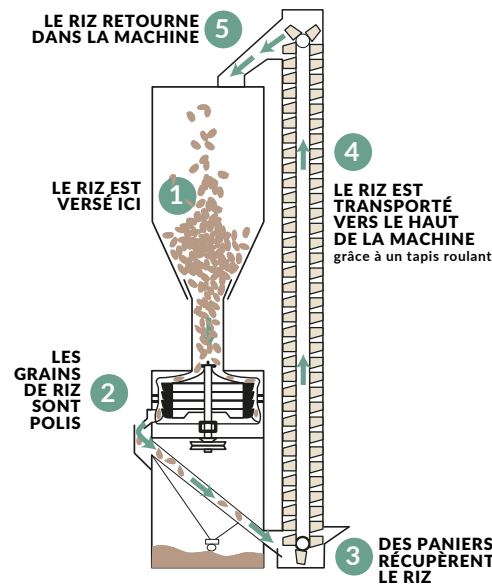


Schéma d'une machine verticale à polir le riz

producteurs de saké du Japon.

1992 : LA DÉFINITION DE L'APPELLATION DU SAKÉ SUPÉRIEUR

Le Japon officialise une appellation supérieure pour le saké : Tokutei Meishôshu. Cette reconnaissance valorise les sakés Junmai et Honjôzô (avec ajout d'alcool), élaborés à partir de riz poli en profondeur, afin de concentrer les arômes les plus purs, caractéristiques des gammes Ginjô et Junmai Daiginjô. Ce tournant marque

l'essor d'une production plus artisanale, raffinée et transparente.

2024 : DEVENU LE PATRIMOINE CULTUREL DE L'UNESCO

Le savoir-faire traditionnel du saké japonais, fondé sur l'usage du Koji, est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, reconnaissant son rôle ancestral dans la culture et les rites japonais.



Moulin à eau japonais utilisé avant l'apparition de la machine à polir le riz.

LES GRANDES RÉGIONS JAPONAISES PRODUCTRICES DE SAKÉ

Torii de l'île de Miyajima, dans la baie de Hiroshima.

Parmi les 47 préfectures qui composent le Japon, 10 rassemblent l'essentiel de la production nationale. Hyogo (1) est de loin celle qui en produit la plus grande quantité, suivie par les préfectures de Kyoto (2) et de Niigata (3).

HIROSHIMA (8) quant à elle se démarque par la qualité et la nature de son eau, très douce, et donc peu propice à l'élaboration du saké. Et pourtant, l'histoire nous montre que les Hommes de cette préfecture ont su en faire une grande force, jusqu'à la création du saké de type *Ginjō*.



QUELQUES TERMES DU SAKÉ

Vous l'aurez sûrement remarqué, mais que ce soit chez le caviste ou au restaurant, on décrit souvent (voire toujours) les sakés en utilisant des termes techniques – généralement propres à leurs méthodes de production. En voici quelques-uns.

LES GRANDES CATÉGORIES DU SAKÉ FUTSUU-SHU & TOKUTEI MEISHO-SHU

- Les *futsuu-shu* («sakés ordinaires») sont des sakés de table. S'ils représentent environ 70% de la production sur l'archipel, ils sont largement sous-représentés à l'export.
- Les *tokutei meishō-shu* sont des sakés d'appellation supérieure. On les retrouve dans les catégories *Junmai*, *Honjōzō* et *Ginjō* (voir ci-dessous).

JUNMAI

Sakés élaborés uniquement à partir de riz, d'eau et de Kōji, sans ajout d'alcool. Il offre une bouche plus ronde, riche en umami, avec une structure ample.

HONJŌZŌ

Des sakés auxquels de l'alcool distillé est ajouté lors de la production, jusqu'à 10 % du poids de riz utilisé. Cette pratique permet de tonifier les arômes et d'alléger la texture du saké. Elle est bien éloignée des dilutions massives des mauvais sakés d'après-guerre.

GINJŌ & DAIGINJŌ

Sakés produits selon la méthode *Ginjō-zukuri*, les *Ginjō* doivent être créés avec un riz dont le taux résiduel après polissage est d'au maximum 60%, contre 50% pour les *daiginjō*. S'il est précisé «*junmai*» sur l'étiquette, c'est qu'ils sont sans addition d'alcool.

MÉTHODES DE FABRICATION DU SAKÉ TOKUBETSU

Des sakés «spéciaux», dont la particularité doit être précisée sur l'étiquette. Cela peut venir du riz, de la méthode de production, etc.

GENSHU

Sakés non dilués, embouteillés sans ajout d'eau.

KIMOTO

Méthode ancienne de préparation du shubo (pied de cuve) par pilage manuel (voir page 18).

NAMA, NAMA-CHOZO & NAMA-ZUME

Sakés peu voire pas pasteurisés (voir p.21).

NIGORI

Saké «trouble» ayant subi peu ou pas de filtration.

KOSHU

Saké vieilli en cuve ou en bouteille, plus de 3 ans d'âge. Ces koshu ont réapparu dans les années 1950 grâce à la levée d'une taxation (voir p.8)(dans le chapitre des Historiques de saké). Ils se distinguent par leur robe dorée et leurs arômes complexes de miel, de noix ou d'épices.

QUALITÉ DE POLISSAGE : TAUX RÉSIDUEL DU RIZ	STYLE JUNMAI (SANS ALCOOL AJOUTÉ)	STYLE HONJŌZŌ (AVEC ALCOOL AJOUTÉ)	QUALITÉ DE POLISSAGE : TAUX RÉSIDUEL DU RIZ
≤50% du grain	Junmai Daiginjō	Daiginjō	≤50% du grain
≤60% du grain	Junmai Ginjō	Ginjō	≤60% du grain
Pas de contrainte de polissage mais le taux doit être précisé.	Junmai	Honjōzō	≤70% du grain

LES MATIÈRES PREMIÈRES DU SAKÉ



Rizière de plantation de riz à saké.

L'EAU

On pourrait croire que l'eau n'influence guère le goût du saké. En réalité, elle est déterminante. Au Japon, on distingue les eaux douces et les eaux moyennement dures : plus riches en minéraux, ces dernières donnent des sakés plus secs et aromatiques.

À Hiroshima, la qualité de l'eau, de très douce à moyennement dure, contribue à la singularité des sakés locaux.

Certains éléments comme le calcium, le phosphore et le potassium sont privilégiés, parce qu'ils participent à la fermentation des levures. Le manganèse, le fer et autres métaux lourds sont à proscrire – le fer, par exemple, peut faire virer la couleur du saké et le faire vieillir prématurément.

LE RIZ

Il existe de nombreuses variétés de riz pour la production du saké – on en compte aujourd'hui pas moins de 270 cultivées au Japon. Elles sont divisées entre le riz de consommation courante et le riz utilisé spécifiquement pour le saké (environ 125 variétés).

Le riz à saké est sélectionné selon la résistance des grains, leur taille et la richesse en « cœur blanc » (amidon). Le Yamada Nishiki est la variété la plus prisée, suivi de l'Omachi, tandis qu'à Hiroshima on cultive notamment *le Hattan* et *le Hattan Nishiki*.

LE KOJI-KIN

Une des principales étapes dans la production du saké est ce qu'on appelle la saccharification – soit la transformation de l'amidon du riz en glucose. Pour cela, les producteurs utilisent un champignon microscopique appelé *Aspergillus oryzae*.

On trouve au Japon trois types de koji-kin : le jaune (utilisé pour le saké), mais aussi le blanc et le noir (utilisés pour la production de shochu et d'awamori, deux alcools distillés).

LES LEVURES

L'autre étape indispensable dans la production du saké, c'est la fermentation – la transformation du glucose en alcool. Pour cela, on fait appel aux levures, un autre type de champignon microscopique. Ce sont elles qui vont définir les profils aromatiques propres au saké (fruité, floral...).

Les plus répandues sont celles élevées par la Brewing Society of Japan – on les appelle levures « Kyokai ». Mais on en trouve quantité d'autres, élevées par les préfectures ou par les fabriques à saké elles-mêmes. On utilise parfois des levures dites « indigènes », c'est-à-dire présentes naturellement dans l'air ambiant du chai.

L'ALCOOL

Dans le Honjōzō, les artisans ajoutent une petite quantité d'alcool distillé (issu de mélasse de canne à sucre ou autres céréales) dans la cuve principale de fermentation avant le pressurage. Cet ajout, limité à 10 % du poids du riz, sert à affiner les arômes et alléger la texture du saké.

LA FABRICATION DU SAKÉ

Brassage à la main du riz et du Koji-Kin.

LA PRÉPARATION DU RIZ

LE POLISSAGE DU RIZ

Le saké se prépare à partir de riz complet, dont le son et le germe peuvent altérer goût, couleur et odeur. Pour obtenir un grain plus pur et riche en amidon, les producteurs le polissent afin d'enlever la couche extérieure. Ce procédé, parfois long (de plusieurs heures à plusieurs jours), mais aussi plus riche en amidon. Le pourcentage indiqué sur les étiquettes correspond à la masse de riz restante après polissage.



De la gerbe de riz au riz poli

LAVAGE ET TREMPAGE DU RIZ

Une fois poli et livré au producteur, le riz est lavé pour éliminer les traces de son. Il est ensuite mis à tremper afin d'absorber l'eau nécessaire à une cuisson optimale. Chaque variété possède son propre taux d'absorption : en moyenne, le riz gagne environ 30 % de masse. Trop d'eau rend le riz trop tendre et empêche la formation du Koji. C'est pourquoi le trempage est minuté avec une grande précision, parfois à la seconde près.

CUISSON À LA VAPEUR

Ensuite, le riz est cuit à la vapeur pendant environ 60 minutes. Cela permet de transformer l'amidon, contenu dans le riz, en sucre. Un grain de riz bien cuit doit être tendre à l'intérieur, mais encore ferme à l'extérieur. Après cuisson, le riz est réparti en deux catégories : celui utilisé pour la fermentation, et celui qui composera le Koji. Le lavage et la cuisson du riz sont répétés en moyenne huit fois pour produire une cuvée de saké.

ÉTAPES AVANT LA FERMENTATION

PRÉPARATION DU KOJI

Cette étape cruciale transforme l'amidon du riz en sucres fermentescibles. Après cuisson et refroidissement (jusqu'à 36 °C environ), le riz est placé dans une salle chauffée et humidifiée. Il est étalé sur des tables etensemencé de Koji-kin. Les ouvriers le brassent manuellement pour une répartition homogène, puis le laissent reposer une journée sous bâche afin que les spores d'Aspergillus se développent.

Le 2^e jour, le riz est retourné et à nouveau brassé pour bien répartir le Koji-kin. La prolifération du champignon augmente la température et favorise la formation d'acides aminés. Les artisans ajustent alors la chaleur de quelques degrés pour contrôler le processus.

Le 3^e jour, le riz est étalé pour laisser l'humidité s'échapper et la température baisser. Ce Koji mûré donne un saké plus léger et moins acide. À Hiroshima, l'eau douce exige une attention particulière à cette étape.

PIED DE CUVE, LE SHUBO

Avant la fermentation alcoolique, les producteurs préparent le pied de cuve, appelé shubo ou moto en japonais. Ce mélange réunit du riz cuit, du Koji, de l'eau, des levures sélectionnées et des acides lactiques. Ces derniers jouent un rôle essentiel : ils empêchent la prolifération de microorganismes indésirables et assurent un environnement sain pour les levures. Après plusieurs semaines, on obtient une base riche en levures, prête à lancer la fermentation.



Le saupoudrage du koji à la brasserie Kamoizumi

Trois méthodes coexistent pour préparer le pied de cuve du saké :

Kimoto : approche traditionnelle, sans ajout d'acides lactiques, reposant sur les bactéries et levures indigènes, avec un brassage manuel long.



Préparation de Kimoto à la brasserie Fuji

Yamahai (inventé en 1910) : supprime le brassage, remplacé par un contrôle de température et d'humidité.

Sokujo : méthode moderne et la plus répandue aujourd'hui, ajoutant directement les acides lactiques, ce qui réduit le temps de préparation à deux semaines au lieu de quatre.

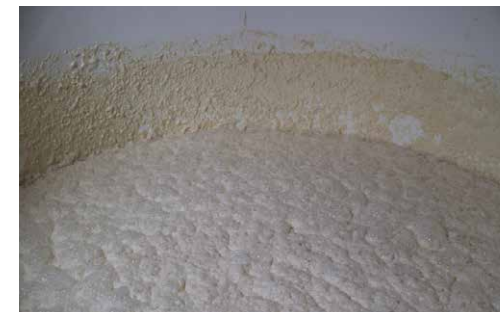
ÉTAPES DE FERMENTATION MOROMI (CUVE À FERMENTATIONS PARALLÈLES MULTIPLES)

La « sakéification », c'est-à-dire la transformation du riz en alcool, demande une vigilance constante pour éviter la prolifération de microorganismes indésirables. Afin de sécuriser et maîtriser ce processus, les brasseurs ont mis au point la méthode Sandanjikomi. Elle consiste à remplir les cuves en trois étapes successives, en augmentant progressivement les volumes de riz, d'eau et de Koji.

Le premier jour, on ajoute le shubo, du riz cuit à la vapeur, du Koji et de l'eau, puis les ajouts suivants viennent renforcer et équilibrer la fermentation. Après une journée de repos favorisant la multiplication des levures, de l'eau, du Koji et du riz cuit sont ajoutés aux troisième et quatrième jour, chaque fois en doublant les quantités de riz et d'eau.

Dans le moromi, deux réactions se déroulent en parallèle : la saccharification, où l'amidon du riz est transformé en glucose par les enzymes du Koji, et la fermentation alcoolique, où les levures transforment ce glucose en alcool. Cette méthode propre au saké, appelée « fermentations parallèles multiples », dure entre trois et six semaines avant d'aboutir à la boisson.

Une autre particularité de la fermentation du saké est sa température très basse, comparée à celle d'autres boissons fermentées. Les cuves de fermentation sont maintenues entre 5 et 15 °C.



«Moromi» à la brasserie Fujii

ÉTAPES POST-FERMENTATION

PRESSURAGE

Après 20 jours de fermentation, voire plus, le moromi est pressé afin de séparer le liquide du solide. Il existe pour cela plusieurs techniques, des plus modernes aux plus artisanales. L'une d'elles, en laissant passer une partie des particules de riz, produit un saké trouble connu sous le nom de « Nigori ».

FILTRAGE AU CHARBON ACTIF OU NON ?

Le saké repose trois à dix jours pour que les résidus solides se déposent et soient retirés. Le liquide est ensuite filtré, parfois avec du charbon actif, afin d'obtenir un saké translucide au goût rafraîchissant et délicat. Certains producteurs évitent toutefois ce procédé, estimant qu'un filtrage excessif altère la saveur.



Machine à pressurage à la brasserie Fujii

UNE OU DEUX PASTEURISATIONS ?

Pour limiter la prolifération de bactéries, le saké est généralement pasteurisé deux fois, par chauffage entre 60 et 65 °C pendant environ une heure. Certains sakés ne subissent qu'une seule pasteurisation : avant le stockage (namazumé) ou après la mise en bouteille (namachozô).

Il existe des sakés non pasteurisés. Comme la pasteurisation modifie le goût, certains producteurs choisissent de s'en passer totalement. On parle alors de Nama-zakés, parfois appelés Nama nama ou Honnama. Ces sakés doivent impérativement être conservés au froid, à une température maximale de 4 °C, et ce tout au long de la chaîne logistique.

STOCKAGE ET MATURATION

Avant la mise en bouteille, le saké est conservé dans de grandes cuves où il mûrit entre six mois et un an, le plus souvent au printemps ou en automne. Cette maturation enrichit son goût, le rendant plus profond et plus riche en umami.

DILUTION ET MISE EN BOUTEILLE

Au sortir du pressurage, le saké titre autour de 20 % d'alcool. Hormis les genshu (voir p.13), embouteillés tels quels, de l'eau est ajoutée avant la mise en bouteille afin de réduire le degré à 15-18 % (voire moins). Traditionnellement conditionné en bouteilles de 1,8 litre, le saké est aujourd'hui proposé dans des contenants de toutes tailles.

FOCUS

LES SAKÉS PÉTILLANTS

Les sakés pétillants, appelés happoshu, séduisent par leur charme léger à l'image du champagne : faible degré d'alcool et douceur sucrée. Elaborés par diverses techniques - ajout de gaz carbonique ou seconde fermentation en bouteille - ils rencontrent un succès croissant.



Mise en bouteille des sakés à la brasserie Fujii

LES CONSEILS DE SERVICE DU SAKÉ

Maintenant que vous connaissez tout des secrets de fabrication du saké, il est temps de vous dévoiler la meilleure façon de le déguster.

Saké servi dans un ochoko, petite tasse à saké traditionnelle

LA DÉGUSTATION DU SAKÉ

À CHAQUE SAKÉ SON VERRE ET SA TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Aujourd'hui, il existe de nombreuses façons de déguster le saké, et chacune est valable. Même s'il n'y a pas de règle universelle, quelques repères peuvent aider.

Pour un saké aromatique, choisissez un verre en forme de tulipe et servez-le frais (on parle de reishu autour de 13 °C), comme un vin blanc. Pour accompagner un plat chaud ou savourer un saké de caractère, réchauffez-le doucement au bain-marie. Servez-le autour de 42 °C (on parle alors d'Atsukan). À cette température, la sucrosité augmente tandis que l'acidité diminue. Présentez-le dans un petit récipient en céramique, comme un ochoko, pour en apprécier pleinement les nuances.

LA CONSERVATION DU SAKÉ

Contrairement au vin, le saké ne s'améliore pas avec le temps (sauf le Koshu, saké vieilli). Il est recommandé de le consommer dans les mois qui suivent l'achat. Pour préserver ses arômes, conservez-le dans un endroit sombre et frais, car la lumière peut en altérer la qualité. Le réfrigérateur reste la meilleure option de conservation, surtout si vous souhaitez le déguster rapidement.

Une fois ouverte, une bouteille de saké s'oxyde comme le vin, mais plus lentement grâce à la pasteurisation. Conservée au réfrigérateur, elle peut être appréciée jusqu'à trois semaines, voire davantage selon le type de saké.

SAKÉ AROMATIQUE



13° C

SAKÉ DE GOÛT



42° C - 45° C

FOCUS

LE SAKÉ : UNE BOISSON 100% NATURELLE ET VÉGÉTALE

Le saké est élaboré à partir de riz, d'eau et de Koji, qui transforme l'amidon en sucre, puis en alcool par fermentation.

Dans le cas du Honjôzô, une petite quantité d'alcool distillé de céréales est ajoutée pour affiner les arômes.





Boisson 100% naturelle, le saké ne contient ni sulfites, ni additifs ; seule une pasteurisation en bouteille assure sa conservation.

LES ACCORDS METS SAKÉS



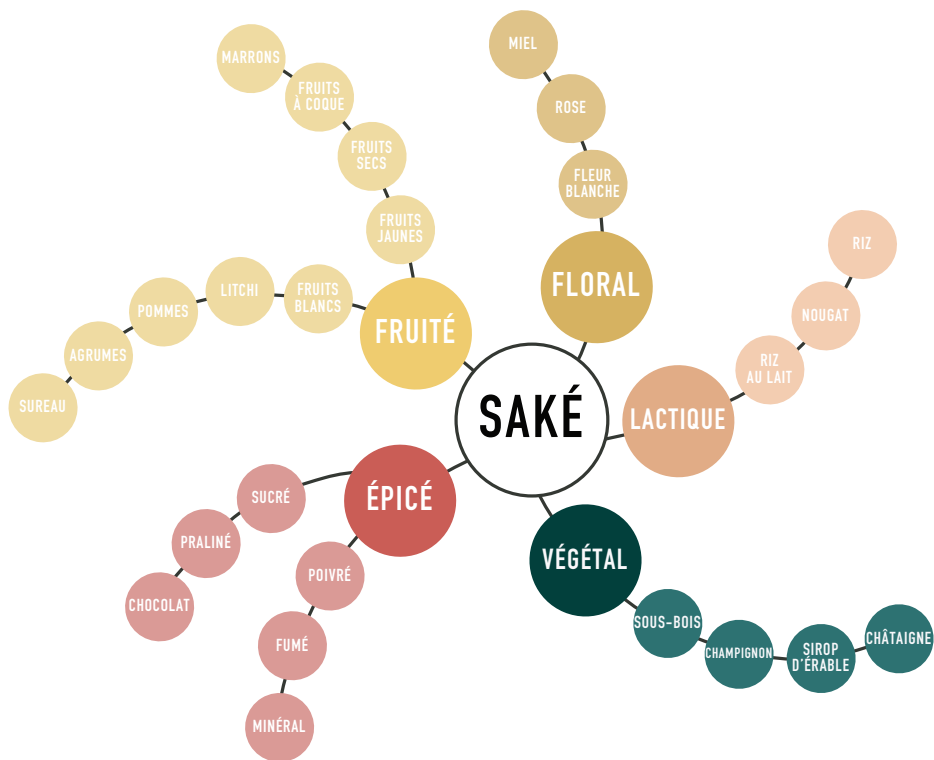
Voici le tableau des mets à accorder avec les sakés japonais de la préfecture d'Hiroshima.

Le saké couvre plus largement que le vin les quatre goûts fondamentaux : amertume, sucre, acidité et épicé. Il contient en outre deux à trois fois plus d'umami, cette cinquième saveur perçue comme « délicateuse, savoureuse », dont la persistance dépasse celle des autres. Il se consomme aussi bien seul qu'avec des plats, de la cuisine japonaise et du monde entier.

	JUNMAI DAIGINJÔ	JUNMAI GINJÔ	JUNMAI HONJÔZÔ	SAKÉ KIMOTO
PAR EXEMPLE, DES SAKÉS DE HIROSHIMA				
	Hakuko Sara Junmai Daiginjô	Ryusei Shiro Junmai Ginjô	Hakuko Jôtôshu Honjôzô	Sempuku Shinriki Kimoto Junmai
	<ul style="list-style-type: none"> • Caviar • Coquille Saint-Jacques • Poissons à chair blanche 	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage à pâte dure (ex: parmigiano, vieille mimolette) • Poissons à chair blanche • Epices type curry 	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage à pâte molle (ex: chèvre) • Préparation à base de tomate • Viandes blanches • Fruits de mer (huîtres, bulots, crevettes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Foie gras • Viandes rouges • Chocolat • Datte

Le profil aromatique d'un saké se distingue de celui d'un vin par une complexité plus marquée, notamment dans la diversité des saveurs qu'il révèle. La Roue des Arômes propose un aperçu non exhaustif des notes à explorer lors de vos prochaines dégustations, afin de vous offrir quelques repères sensoriels.

LA ROUE DES ARÔMES DU SAKÉ



REMERCIEMENTS :

Riyako Suketomo est brand ambassadrice des Grands Sakés d'Hiroshima distribués par Dugas, consultante et photographe indépendante. Elle noue le lien entre le Japon et la France, spécialisée dans la gestion de projet interculturel depuis plus de 20 ans.

ess GRINNEISER, directeur artistique et photographe indépendant, est aussi journaliste spécialisé en culture japonaise. Il parcourt régulièrement l'archipel à la recherche de nouvelles expériences gastronomiques et de rencontres humaines.

