

COMPTE RENDU DE LA CONFERENCE DU 20 FEVRIER 2014

« A LA RENCONTRE DU VRAI SAKE JAPONAIS »

Par Sébastien LEMOINE

Avec la participation exceptionnelle de quatre maisons de saké («kura») :

KATSUYAMA Shuzo, MIYAZAKA Jozo, SEKO Shuzo, SOHOMARE Shuzo.

Jeudi 20 février 2014, à la salle Waterras Common, l'UFE-Japon a eu le grand plaisir de recevoir Mr Sébastien Lemoine pour une soirée exceptionnelle : une conférence ET une dégustation pour nous initier au monde traditionnel du saké et pour nous ouvrir les papilles à cette boisson à la fois ancestrale et aujourd'hui très prisée.

Préambule (par Christian Bollard de l'UFE-Japon) :

Le saké japonais, appelé « nihonshu », se différencie de très loin des boissons fortement alcoolisées au goût incertain offertes en fin de repas dans les restaurants asiatiques en France.

Sébastien Lemoine nous propose de découvrir l'authentique saké japonais, pilier incontournable de la compréhension du Japon, de son histoire, ses traditions, ses valeurs. Héritier d'un caractère sacré au service des temples et des divinités, le saké est aujourd'hui au cœur d'un réel défi économique qui dépasse les frontières du Japon.

L'UFE-Japon remercie les représentants des quatre « kuras », tous francophiles et francophones, qui nous ont fait l'honneur de venir participer à cette soirée exceptionnelle, ainsi que les sponsors French F&B Japan (Food & Beverage) et ARC International Japan.

Sébastien Lemoine est venu à la rencontre du Japon en 1987. Il est depuis passionné par le pays, ses habitants et par les échanges entre les cultures française et japonaise. Durant 23 ans, il travaillera en tant que spécialiste des marchés de capitaux sur de grandes places telles que Hong-Kong, Paris, Londres, Tokyo.

Aujourd'hui, il se consacre à de nouveaux projets plus proches de ses passions et notamment le saké. Tombé dans le « taru » de saké comme dans une marmite de potion magique, il est un professionnel certifié en « sakéologie » et fait de la promotion de l'univers lié au saké un projet personnel et professionnel.

Introduction :

Le saké, Sébastien Lemoine l'a rencontré lorsqu'étudiant, il fréquentait les restaurants asiatiques à la sortie des salles de cinéma, et déjà le saké créait une attente...la femme nue au fond du verre... Côté gustatif, en revanche c'était très décevant, très éloigné de « l'Empire des Sens » !

Il lui a fallu beaucoup de temps pour partir à la rencontre du vrai saké. Et cette rencontre lui a ouvert de nombreuses fenêtres sur le Japon, sa culture, son histoire. Cette découverte du saké lui a permis de faire de très riches rencontres dans le monde des « kuras » tout d'abord.

Quelques termes de vocabulaire :

Kura = maison de saké

Kuramoto = dirigeant de maison de saké

Toji = responsable de la fabrication, maître brasseur

Les trois promesses de cette soirée dégustation :

1/ Le voyage : nous faire voyager à travers cinq régions différentes du Japon, à travers cinq terroirs

2/ Le regard : nous faire regarder le saké d'un autre œil, aller chercher ce qu'il y a autour du saké

3/ Les clés : nous offrir quelques clés pour comprendre le saké, en parler et pour en acheter, en restaurant ou en boutique, ce qui n'est pas toujours facile, notamment en raison des problèmes de lecture de l'étiquette...

La règle du jeu : sont mis à disposition devant chaque participant plusieurs verres de dégustation, cinq « tsumamis » (bouchées) pour accompagner les cinq différents sakés ainsi qu'un set de dégustation montrant les origines géographiques de ces cinq sakés et quelques notions essentielles.

Quelques généralités :

Contrairement à ce que beaucoup de monde pense, le saké n'est pas le produit d'une distillation (comme la vodka par exemple), mais le produit d'une fermentation, la fermentation du riz dans de l'eau, à l'aide de micro-organismes.

Le saké est certes proche du monde du vin par sa culture mais absolument pas par sa fabrication. En effet, le vin est le résultat d'une fermentation des sucres présents dans le mou. Or dans le riz, il n'y a pas de sucre, mais uniquement de l'amidon.

Le processus de fabrication du saké se fait donc en 2 étapes :

1/ **la saccharification** (transformation de l'amidon en sucres)

2/ **la fermentation.**

1/ Les origines :

La riziculture est arrivée en Asie il y a environ 7.000 ans, elle est arrivée au Japon il y a environ 2.500 ans avec les peuples des Aïnous. L'histoire du saké remonte sans doute à 2.000 ans.

Les premières traces de présence du saké au Japon ont été trouvées dans des livres chinois anciens, racontant que le peuple de Wa au Japon aimait boire et se saouler au saké lors des rites funéraires.

Le saké est alors encore très primitif, préparé par des femmes, qui toute la journée mâchent des boules de riz (les enzymes de la salive jouant le rôle de saccharification), puis les recrachent dans une jarre pour ensuite les faire fermenter.

1.1. Le saké et la religion :

Le saké est très associé au culte et ce depuis toujours.

Au VII^e siècle, il était contrôlé par la cour impériale mais les temples bouddhistes et les sanctuaires shintos vont en assurer l'essentiel de la production dès les XII^e et XIII^e siècles.

Les sanctuaires shintos ont l'avantage de l'ancienneté, les temples bouddhistes ont pour eux la modernité car ils envoient des moines vers le reste de l'Asie, qui ramènent des améliorations techniques.

Le saké est très présent lors des cérémonies religieuses. Par exemple, lors de la cérémonie de mariage, le saké sert à l'échange des consentements des mariés qui vont partager trois fois trois coupes de saké (« sansankudo »).

Avant tout, le saké est la nourriture des dieux que l'on offre à l'autel.

On pourrait tenter un parallèle avec la religion chrétienne, où, au moment de l'élévation, le vin se transforme en sang du Christ pour permettre la communion. Les « Kamis » (*esprits dans la religion shintoïste*), eux, boivent le saké et en buvant le saké, ils y laissent de leur salive. Ce que partagent les prêtres et les fidèles ensuite, c'est donc bien la salive des Kamis qui ont bu le saké !

1.2. L'eau :

Les Kamis sont présents partout, notamment dans la montagne. Et la montagne est une bénédiction au Japon, car elle donne cette eau qui permet la riziculture. Contrairement au vin, le saké est composé de 70% d'eau environ (de 65 à 80%), c'est donc la colonne vertébrale de cette boisson.

Nous dégusterons donc en premier un peu de l'eau qui a servi à la fermentation du 1^{er} saké.

Le rôle de l'eau est primordial dans un kura : pour la fabrication et la fermentation bien sûr, pour la culture et la croissance du riz, mais aussi pour le nettoyage, essentiel dans un kura, en raison de la

présence des micro-organismes. Environ 50% de la quantité d'eau consommée dans un kura est utilisée pour le lavage des instruments de fabrication.

Dégustation du 1^{er} saké : saké EN (Junmai) du kura Katsuyama Shuzo (région de Miyagi)

1ère règle : débrancher son cerveau, ne pas avoir d'attentes issues du monde du vin. De nombreux sakés sont aromatiques mais la voie directe d'inhalation n'est pas la plus importante pour le saké, c'est la voie rétro-nasale qui est primordiale.

Intervention de Mr Isawa de Katsuyama Shuzo :

Il est question d'abord de parfum, ce parfum évoque la vapeur de cuisson du riz. Mettez le nez à 3 cm du verre et amenez avec la main la vapeur vers le nez... Très étonnant !

Il est question ensuite de texture en bouche. En gardant le saké en bouche, on peut sentir cette texture très ronde, souple et onctueuse (alors que de nombreux sakés ont une texture plus proche de celle de l'eau).

En association avec ce saké est proposé un tsumami d'omelette (« tamagoyaki », légèrement sucrée). L'omelette est riche en acide glutamique, c'est-à-dire en « umami » (= goût savoureux, l'une des 5 saveurs avec le sucré, l'acide, l'amer, le salé), et le saké est un formidable exhausteur d'umami.

Goûtez d'abord le saké seul, puis associez-le avec l'omelette, puis le goûtez-le à nouveau seul.

2/ Sakamai et polissage :

2.1. Le sakamai :

Les sakés les plus fins sont fabriqués avec du « **sakamai** », c'est-à-dire du riz à saké. Il existe 250 sortes de riz au Japon, 90 sont des sakamai. Les trois plus importants (que l'on retrouve sur les étiquettes des bouteilles) sont :

- Le riz Yamadanishiki (région de Hyogo)
- Le riz Gohyakumangoku (région de Niigata)
- Le riz Miyamanishiki (région de Nagano)

2.2. Le polissage :

Le sakamai, avant d'être utilisé pour la fabrication du saké, doit être poli, parfois jusqu'à 80% (masse résiduelle 20%). On parle de « seimaibuai », c'est-à-dire de taux de polissage du saké.

La texture d'un grain de sakamai n'est pas uniforme, elle est très différente d'un grain de riz de table. En effet, au cœur du grain est concentré l'amidon. Autour de ce cœur, l'enveloppe du grain contient des

vitamines, des graisses, des protéines (servant au grain lorsqu'il germe), or ces éléments n'apportent rien à la fabrication du saké au contraire (effets négatifs sur le goût), donc il faut les éliminer, et donc polir les grains.

Classification des sakés au Japon :

Il existe deux grandes familles de saké :

- **Junmai** : famille de sakés dont tout l'alcool provient de la fermentation du riz.
- **Aruten** : famille de sakés auxquels, en toute fin de fermentation, est ajouté un peu d'alcool distillé.

Cet ajout peut être motivé par l'augmentation du titrage en alcool d'un saké dit « de table ». Mais pour les sakés plus fins, cet ajout a plutôt pour objectif de fixer certains des esters les plus volatiles et aromatiques.

Le seimaibuai est exprimé au Japon en taux de masse restante. Un seimaibuai de 70% signifie qu'il reste 70% de la masse du grain.

日本酒	nihonshu/seishu	清酒
精米歩合 seimaibuai <i>Degré polissage</i>	純米 junmai <i>"Sans ajout"</i>	アル添 aruten <i>Ajout d'alcool</i>
Reste 50% ou -	純米大吟醸 junmai daiginjo	大吟醸 daiginjo
Reste 60% ou -	純米吟醸 junmai ginjo	吟醸 ginjo
Reste 70% ou -	[特別]純米 [tokubetsu]junmai	本醸造 honjozo
sans contrainte	[純米] [junmai]	普通 futsu

Les catégories « ginjo » et « daiginjo » représentent 7% de la production du saké et sont les plus qualitatifs.

Le riz poli est ensuite lavé pour être débarrassé de ses farines, puis minutieusement trempé dans l'eau, afin de lui donner le bon degré d'humidité pour le reste de sa fabrication puis laissé au repos une nuit.

Dégustation du 2^{ème} saké : saké Ninja (Tokubestsu Junmai) du kura Seko Shuzo (région de Shiga)

Ce saké Ninja est un saké très local, véritable expression de son terroir. Il est fabriqué avec l'eau du puits, le sakamai du village, la levure de la préfecture.

Il sera associé avec le tsumami présenté sous forme de tartelette garnie d'« ikura » (œufs de saumon) : à la différence du vin blanc dont l'acidité va entrer en conflit avec le caractère cru des œufs de poisson, le saké va éliminer les odeurs de poisson et mettre en avant la texture de la bouchée.

Intervention de Mme Seko du kura Seko Shuzo :

La couleur de ce saké est plus jaune, en raison de sa conservation de trois ans, à basse température. Il a aussi un parfum plus soutenu.

Il est recommandé avec les produits de la mer, tels que les ikura, mais aussi les oursins, les huitres...

3/ Développement du saké / koji et shubo :

3.1. Le développement de la production :

Jusqu'au XIV-XV^{èmes} siècles, la production du saké est contrôlée par les temples et les monastères bouddhistes. Avec l'arrivée de l'époque Edo, la production va être reprise par des civils, sur autorisation spéciale du shogun.

De nombreux progrès vont alors être accomplis et une région va se démarquer, la région de Nada (région de Kobé aujourd'hui). Cette région a bénéficié d'une eau beaucoup moins douce, et plus riche en calcium et potassium, éléments qui favorisent la fermentation. Le goût du saké en est différent, avec un spectre aromatique plus large.

Ce saké de Nada a la particularité d'être produit au bord de la mer. Des bateaux vont alors se faire concurrence pour apporter ce saké de Nada vers Edo au plus vite, c'est le « **kudarizake** » : ils mettent seulement 3 à 4 jours pour faire le trajet !

Le saké était très cher à l'époque, et très apprécié, on en buvait beaucoup à Edo : 54 litres par personne et par an ! (pour comparaison, on en boit aujourd'hui moins de 5 litres par personne et par an au Japon).

3.2. Le rôle social du saké :

De plus, à cette époque, partager le saké (avec son seigneur, lors de la cérémonie du mariage...) a une symbolique très forte, il est créateur de lien et est porteur d'un rôle social très important.

On le boit dans un petit verre, et non dans un grand, pour pouvoir se resservir et échanger le plus souvent possible.

3.3. Les verres à saké (« vaisseaux ») :

La forme traditionnelle du contenant le plus ancien est une petite assiette plate, appelée « sakazuki », qui, même si elle n'est pas très pratique pour boire, permet de ne pas perdre des yeux son alter ego : le samurai reste aux aguets, l'homme ne quitte pas du regard sa courtisane dans le quartier des plaisirs...

Les « guinomi » : utilisés plus tard, issus du monde du « shochu » (eau de vie japonaise issue de la distillation). Ils existent en terre, en porcelaine (avec une « shunga »/gravure érotique au fond), à trou qu'on ne peut pas poser pour le boire jusqu'au bout...

Les « masu » : petite boîte rectangulaire en bois, servant à l'origine à mesurer le riz (utilisé à l'époque comme mode de paiement) et utilisée pour boire le saké. Aujourd'hui on met plutôt son verre à saké dedans.

Le « choko » : modèle officiel utilisé dans les concours de dégustations, d'une contenance de 180ml, à bords fins et droits, avec au fond, deux cercles bleus pour juger de la transparence et de la couleur du saké.

3.4. Le koji :

Suite du processus de fabrication : le riz est ensuite cuit à la vapeur, puis une partie de ce riz est envoyée dans une pièce spéciale du kura, le « kojimuro », pièce complètement isolée du reste du bâtiment pour des raisons sanitaires et pour maintenir une température et humidité plus élevées.

Le riz est alors étalé sur une table, il va servir de terreau au développement d'une moisissure de la famille aspergillus.

Cette moisissure va recouvrir le grain et le pénétrer, va produire des acides aminés (qui donneront le goût) et des enzymes qui, activés, vont couper la molécule d'amidon en molécules plus fines de sucres. C'est le moteur du processus de saccharification, préalable nécessaire à la fermentation.

Cette étape de fabrication du koji, qui dure une quarantaine d'heures, est très délicate, le riz est surveillé nuit et jour, heure par heure.

3.5. Le shubo :

L'étape suivante est la préparation de la mère du saké, appelée le « shubo » ou « moto ».

Dans un fût pas très grand (2m maximum), on mélange du l'eau, du koji et du riz fraîchement cuit.

Ce shubo n'a qu'un seul objectif : la multiplication des **levures**. On le maintient à des températures assez chaudes, que l'on fait varier pour stimuler le processus.

Durée du processus du shobu : 2 à 4 semaines selon les méthodes de fabrication. La méthode la plus proche de la méthode ancestrale traditionnelle (dite « kimoto »), la plus longue, est celle utilisée par le kura Sohomare.

Il existe une autre méthode de fabrication, appelée « sokujo », méthode plus rapide (2 semaines de shobu), utilisant une température encore plus chaude et permettant un gain de temps et de contrôle. Mais la palette aromatique de ces sakés est en général moins large, toutes autres choses égales par ailleurs.

Dégustation du 3^{ème} saké : saké Sohomare (Junmaidaijinjo) du kura Sohomare Shuzo (région de Tochigi) : Intervention de Mr Kono (5^{ème} génération de la famille).

On peut relever la finesse, la complexité et la densité dans les arômes et saveurs de ce saké.

Ce saké est associé avec un tsumami d'origine occidentale, du jambon Ibérico.

4/ Fermentation, pasteurisation / essor à l'ère Meiji :

4.1. La fermentation :

Cette mère du saké, o-shubo, est ensuite assez rapidement placée dans un fût beaucoup plus grand (cuve de fermentation). On va lui ajouter en 4 jours une quantité significative d'eau, de riz et de koji.

- 1^{er} jour : ajout d'1/6 de quantité
- 2^e jour : on laisse la levure se reposer
- 3^e jour : ajout de 2/6
- 4^e jour : ajout de la moitié de quantité de riz

On laisse travailler ce mélange pendant une durée différente selon le résultat voulu : 15 à 20 jours pour produits standards, jusqu'à 40 jours et même au-delà pour des produits hauts de gamme. Pour ceux-ci, on maintient la température la plus basse possible.

Ce processus de fermentation apporte la finesse et la qualité du saké supérieur.

Au bout de 40 jours, on procède au pressage du mélange (« moromi »). Il existe là-encore plusieurs méthodes :

La méthode du « fune » : dans une sorte de baignoire, on étale des sacs de coton contenant le mélange, et on va avec un couvercle exercer une pression pour recueillir le saké, qui va ensuite être filtré et pasteurisé.

Une autre méthode, la méthode Yabuta, utilise une machine où l'on met le moromi dans des plaques verticales, créant une sorte d'accordéon. Une pression est alors exercée de chaque côté pour recueillir le saké.

4.2. La pasteurisation :

Cette étape de pasteurisation est un moment important qui sert à désactiver les enzymes et la levure qui restent dans ce jus fraîchement pressé afin d'empêcher une nouvelle fermentation et qui sert bien sûr à stériliser ce jus de pressage.

Un saké non pasteurisé est appelé « nama » ou « namasake ». Un saké de type « nama » doit être absolument conservé au réfrigérateur et va évoluer plus rapidement.

4.3. Epoque Meiji :

L'époque Meiji a été une révolution aussi pour le monde du saké.

Les principales réformes qui vont alors toucher le saké sont les suivantes :

- Le libéralisme : tout le monde, ou presque, peut ouvrir une fabrique de saké, on passe de quelques milliers à 30.000 entreprises en 40 ans !
- Les progrès techniques : apport de scientifiques étrangers qui viennent identifier les différents micro-organismes, introduction des cuves en métal, de la machine à polissage vertical, création d'un institut de recherche de la fermentation, création d'une compétition nationale pour réaliser les meilleurs échantillons de tout le pays, dans le but de produire plus.

Le principal progrès technique issu de l'ère Meiji est l'identification des levures qui définissent très clairement le profil aromatique du saké. Une illustration en est le prochain saké proposé à la dégustation.

- La taxation : les seuls revenus de l'empereur étaient alors les taxes foncières. Il est décidé d'imposer une forte taxe sur ce saké et finalement d'interdire l'équivalent de nos « bouilleurs de cru » (fabrication artisanale). En quelques années, la production de saké devient la 1^{ère} ressource du gouvernement Meiji en recettes fiscales, qui l'emploie pour construire un pays et une armée moderne, financer la guerre avec la Russie (1905).

D'ailleurs, le saké ne dépend pas du ministère de l'agriculture, mais dépend de la NTA (National Tax Administration) ! On trouve à la NTA les meilleurs dégustateurs du Japon, envoyés auparavant dans les kuras pour aller compter la production et vérifier la bonne taxation.

Remarque : le saké est alors taxé à la production et non pas à la vente. Par conséquent, cela n'encourage absolument pas le développement d'une culture de millésimes ou de vieux sakés car personne n'a intérêt à stocker et bonifier un produit qui risque de se détériorer alors qu'il a déjà été taxé...

Dégustation du 4^{ème} saké : saké Masumi Nanago (*Junmaidaijinjo*) du kura Miyasaka Jozo (région de Nagano):

Ce saké est à déguster avec le tsumami de comté, pour la correspondance entre la fermentation lactique du saké et les produits de la fermentation lactique comme le fromage.

Intervention de Mr Dominique Grandemenge :

L'exportation du saké a démarré depuis quelques années, le kura Miyasaka Jozo a pour cela recruté « trois mousquetaires » (un français, un chinois et un américain) pour la développer. Mais ce ne sont que les prémisses, il ne s'exporte que 2% de la production de saké japonaise aujourd'hui.

L'eau des Alpes japonaises de la région de Nagano est très spécifique, assez minéralisée. Par ailleurs la région n'a aucun accès direct à la mer, est très enneigée en hiver, la nourriture faisait donc l'objet d'une conservation qui renforce les goûts. Il en résulte que le saké est lui aussi assez fort avec un goût plutôt long en bouche.

Le nom du saké évoque la levure n°7 (« nanago »), identifiée dans le chai même de Masumi en 1947. Elle est aujourd'hui la plus utilisée par les kuras à travers tout le pays, moins pour son côté aromatique que pour sa robustesse.

5/ L'après-guerre, la période contemporaine / les 5 règles d'or :

5.1. L'après-guerre :

Le saké a failli perdre son âme après la guerre...

Le Japon sort de la guerre complètement exsangue, il manque de tout, notamment de riz. Il devient incongru d'employer du riz pour produire du saké ! Le gouvernement va alors encourager les kuras à produire plus de saké en rajoutant de fortes quantités d'alcool distillé. Le goût s'en ressent bien évidemment...

Il s'en suit une période de très forte croissance économique, pendant laquelle les grandes marques dominent. Mais elles ne peuvent faire face à la demande et commencent à sous-traiter leur production : elles vont s'adresser à des kuras pour fabriquer des produits sur commande, d'où une perte d'identité des nombreux sakés.

En 1972, le Japon libéralise l'import de vin.

En 1973 (coïncidence ?), la production de saké au Japon atteint son sommet historique.

(Depuis, cette production est divisée par trois ! Le secteur du saké est en crise aujourd'hui. Il reste environ 1.400 kuras actifs, beaucoup ont du mal à vivre. Les 13 plus gros, génèrent 52% des recettes fiscales de l'Etat pour le secteur.)

5.2. La période contemporaine :

Le « virage qualitatif » commence à la fin des années 60 : la marque « Tama no hikari » redémarre à Kyoto un junmai, sans ajout d'alcool donc, suivie par d'autres qui prennent le relais, visant la production de sakés d'excellence.

A la fin des années 70, Koshinokambai à Niigata lance le mouvement du « jizake », saké de terroir.

Aujourd'hui, grâce à tous les progrès techniques, le saké n'a jamais été aussi bon et de plus, il n'est pas cher !

5.3. Quelques clés pour acheter et choisir du saké:

Les 5 règles d'or :

1. **Fiez-vous au prix** : il sera en général juste, permettra de comparer les bouteilles a priori, à préférences gustatives égales; il existe par ailleurs une vraie profondeur de l'offre, un saké à 5000 yens est bien meilleur qu'un saké à 1000 yens, un saké cher est exceptionnel
2. **Choisissez un saké avec le terme « ginjo »** pour être dans le top 7% du marché, si on ne sait pas quoi choisir
3. Après achat, **consommez-le relativement vite**, même s'il ne s'oxyde pas comme un vin, et ne le faites pas vieillir en cave.
4. **Température** : quand on ne sait pas, buvez-le frais, vers 10-15 degrés.
5. **Oubliez rapidement les 4 premières règles** quand vous avez identifié un ou plusieurs sakés qui vous plaisent, allez découvrir l'univers et la gamme de la marque, puis commencez peut-être à faire vieillir.

Il faut aussi expérimenter le saké chaud, le « kanzaké », qui revient à la mode. Et tester un même produit à deux températures différentes pour comparer.

Il y a un côté ludique très présent dans le monde du saké : contrairement au monde du vin, on n'est pas enfermé dans la température, le type de verre...

Cette diversité, elle commence avec la méthode de fabrication. Même si peut identifier une méthode « canonique », il y a 10.000 façons de faire du saké ! « Sakaya banryu ».

Dégustation du 5^{ème} saké : saké AFS (Junma Nama) du kura Kidoizumi Shuzo (région de Chiba) :

On retrouve dans ce saké une acidité et une texture qui le rapprochent du monde du vin blanc.

Associé avec un tsumami de kaki déshydraté de Yamanashi, il prend toute son amplitude. C'est un bel exemple d'une méthode de fabrication atypique. Il accompagne bien le tsumami choisi, un morceau de kaki déshydraté.

Questions posées par l'assistance :

1/ Y-a-t-il des millésimes de saké ? Un saké est-il différent d'une année sur l'autre ?

Dans le monde du vin, le producteur joue sur les années et les millésimes. Dans le monde du saké, le challenge du toji est de reproduire la même qualité tous les ans. Pour absorber les différences d'une année sur l'autre, on peut garder du saké d'une année sur l'autre et faire du « blending ».

Mais le monde du saké évolue et on trouve de plus en plus des sakés « vieux ».

Il n'y a cependant pas d'accord sur la façon de faire vieillir le saké, certains le feront en fût, d'autres en bouteilles etc.

2/ Y-a-t-il des normes pour les formes des bouteilles ? :

Traditionnellement, la bouteille de saké est de 1,8 litre (« ishobin »). Ce format n'est pas très pratique pour le service et la vente aux particuliers.

Les bouteilles de 720 ml sont plus courantes, elles sont, sauf exception, en verre coloré pour éviter au saké de s'abimer à la lumière, mais il n'y a pas de format ou de design à suivre, chaque producteur est libre de faire comme il veut.

3/ Peut-on conserver un saké ? :

Lorsqu'une bouteille est ouverte, il faut la conserver « un certain temps », selon son degré d'alcool, son caractère pasteurisé ou « nama ». Buvez-la assez rapidement, une semaine à une semaine et demie.

Mais il est possible de transgresser cette règle et de comparer...

La date sur la bouteille ne correspond pas à la date de production mais à la date d'expédition.

Il faut être vigilant sur les lieux d'achat pour être sûr du mode et de la durée de conservation du saké.

Le set de dégustation mis à disposition par S. Lemoine indique au verso un certain nombre de points de vente et bars de Tokyo recommandés pour leur sérieux.

Conclusion :

Sébastien Lemoine conclue son intervention en proposant d'organiser un voyage à la rencontre de kuras au cœur du Japon. De nombreuses personnes lui ont immédiatement manifesté un grand intérêt pour ce projet. A suivre donc...

Références :

sebastien.f.lemoine@hotmail.com

www.katsu-yama.com

www.masumi.co.jp

www.sekoshuzo.co.jp

www.sohomare.co.jp