



SAKE

Comment apprécier le SAKÉ!

Les types de saké

Comment déguster
le saké

Comment apprécier
le saké à différentes
températures

La bienséance
nippone

Qu'est-il mentionné
sur l'étiquette?

Terminologie utile
du saké dans
les restaurants



Le saké est-il compliqué? Non. Le saké est une boisson intéressante!

Il y a tellement de
sortes de sakés!
Qu'est-ce qui
les différencie?

→P4

Comment dois-je
déguster le saké?

→P8

Quelle est la meilleure
température?

→P12

Le saké est la boisson nationale du Japon. Fabriqué dans tout le pays, il compterait environ 20 000 noms de marque. Un grand nombre de cultures diverses sont nées autrefois en raison du climat et des caractéristiques naturelles de chaque région du Japon, qui a quatre saisons distinctes. Ces cultures ont aussi profondément influencé le saké. Pour cette raison, chaque marque de saké a sa propre personnalité et sa meilleure façon bien particulière d'être apprécié. Le saké s'est développé avec la culture japonaise. C'est pourquoi le saké est une boisson intéressante!

Qu'est-il mentionné
sur l'étiquette?

→P26

Y a-t-il une
bonne façon de
boire le saké?

→P16

Existe-t-il un
vocabulaire particulier
pour le saké?

→P30



Q. Comment s'y retrouver avec tous ces sakés ?

R. Quelques notions de base suffiront !



Le saké est une boisson alcoolisée fermentée à base de riz.

Le saké est une boisson alcoolisée confectionnée à partir de riz et issue d'une fermentation comme d'autres aliments emblématiques de la gastronomie japonaise comme la sauce soja, le miso ou bien le *katsuobushi* (la bonite séchée). La production des sakés haut de gamme nécessite par ailleurs un riz spécial, dont les grains sont plus gros que le riz destiné à la consommation quotidienne : les Japonais l'appellent *shuzō-kōtekimai* (littéralement *variété de riz idéale pour le brassage*). (→p.24)

Jizaké signifie saké local, qui reconnaît la région d'origine où il a été fabriqué.

On parle de *jizaké* pour désigner les sakés propres à une région en particulier. Du fait de la grande variation climatique dont bénéficie le Japon, il existe en effet de fortes différences entre le nord et le sud de l'archipel, ce qui permet à l'amateur de sakés en voyage d'accéder à un vaste catalogue et de profiter de boissons convenant parfaitement aux spécialités culinaires locales. (→p.14)



Le saké est classé en *tokutei-meisho-shu* (saké spécialement désigné) et *futsu-shu* (saké de table).

Pour le saké, il existe une classification appelée saké "spécialement désigné". Ces désignations indiquent le pourcentage de riz restant après l'abrasion et d'autres facteurs. D'autre part, le saké qui ne relève pas des catégories de saké spécialement désigné est classé comme *futsu-shu* ou saké de table. Certains *futsu-shu* contiennent des ingrédients qui ne sont pas utilisés dans les sakés spécialement désignés. (→p.28)



Il est aussi amusant de choisir une tasse à saké.



Selon le restaurant, vous pouvez être autorisé à choisir votre propre *choko* (tasse à saké). Ou parfois encore, le restaurant pourra vous fournir le meilleur verre de table, assorti au saké que vous avez choisi.

C'est tellement difficile de choisir avec quelle tasse boire!

J'ai entendu dire que votre impression de la saveur du saké peut changer, selon la forme ou le matériau du verre.

Vous profiterez plus des arômes avec un verre à vin.



Selon le restaurant, vous pouvez être autorisé à choisir votre propre *choko* (tasse à saké). Ou parfois encore, le restaurant pourra vous fournir le meilleur verre de table, assorti au saké que vous avez choisi.

Tokkuri

Une carafe à saké avec un col effilé et un corps arrondi s'appelle un *tokkuri*. Le saké est transféré de la bouteille dans celui-ci, et le *tokkuri* est utilisé à table.



Choko

Kiki-choko

Les *choko* utilisés dans les concours de saké japonais sont en céramique blanche et ont un motif bleu en anneaux de cible à l'intérieur. Vérifiez la couleur du saké avec la partie blanche, et sa nébulosité avec la partie bleue du motif.



Masu

Le *masu*, utilisé comme récipient pour le saké, était à l'origine un outil japonais traditionnel servant à mesurer le liquide ou le grain. Fait en cèdre du Japon, il imprègne le saké d'un léger arôme de bois.



Katakuchi
(Bol à lèvre)



Verre à vin

La forme d'un verre à vin retient les arômes à l'intérieur du verre, ce qui permet d'apprécier facilement les arômes délicats du saké.



Kiriko (verre à facettes)

Les récipients de base pour le saké sont le *tokkuri* (carafe) et le *choko* (tasse). Fabriqués à partir d'une grande variété de matériaux, tels que la céramique, le verre, l'étain, le bois et la laque, chaque matériau donne une impression différente de la saveur du saké. Beaucoup de ces récipients présentent le meilleur de l'artisanat traditionnel japonais.

Les trois étapes d'une dégustation réussie.



Les Arômes

Le *ginjo-shu* (saké haut de gamme) a un arôme connu sous le nom de *ginjo-ka*. Cet arôme est fruité, avec des notes de pomme, de banane et de melon. Le saké âgé (*koshu*) a également un arôme riche et doux, et est souvent décrit comme rappelant des fruits secs ou des épices. Pour tous les sakés, l'arôme est jugé sur les critères de plénitude et d'équilibre.

La Couleur

Beaucoup de gens pensent que le saké est une boisson toujours claire et incolore. C'est faux. La teinte peut varier considérablement et les différences des méthodes de production pèsent sur la boisson obtenue. La clarté dépend ainsi de la façon avec laquelle le moût de fermentation (le *moromi*) est pressé et filtré, tandis que la couleur pourra prendre des teintes dorées ou ambrées si le saké est stocké pendant une longue période avant d'être commercialisé.



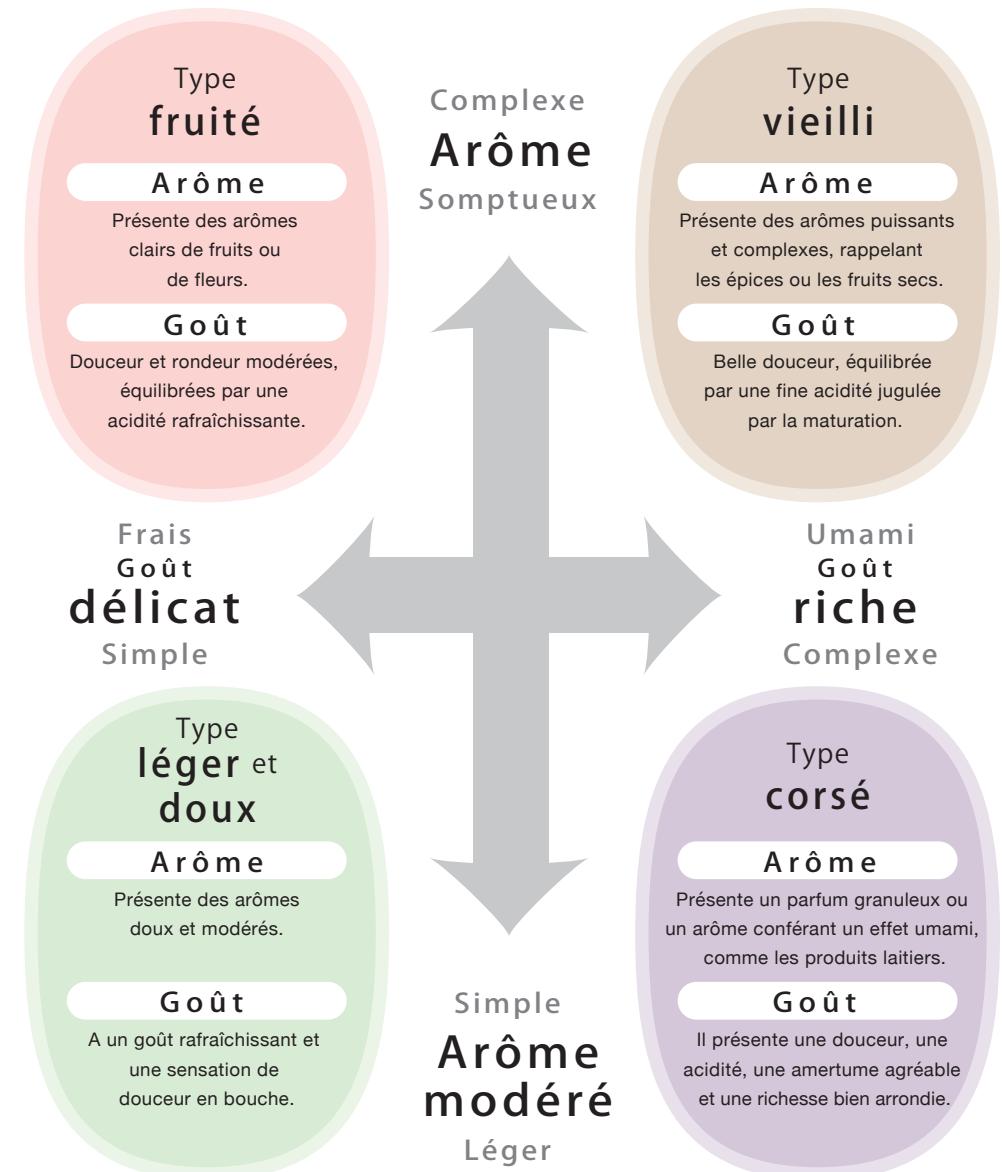
Le Goût

La saveur du saké peut être appréhendée sous plusieurs aspects parmi lesquels la légèreté, l'acidité ou bien encore la sucrerie de la boisson. L'équilibre gustatif dépend de plusieurs facteurs comme le degré d'alcool, la teneur en sucre, ou la proportion d'acides aminés dans cette dernière. Voilà pourquoi à même teneur en sucre, un saké peut présenter plus d'acidité qu'un autre.

Le caractère d'un saké peut être classé en quatre types.

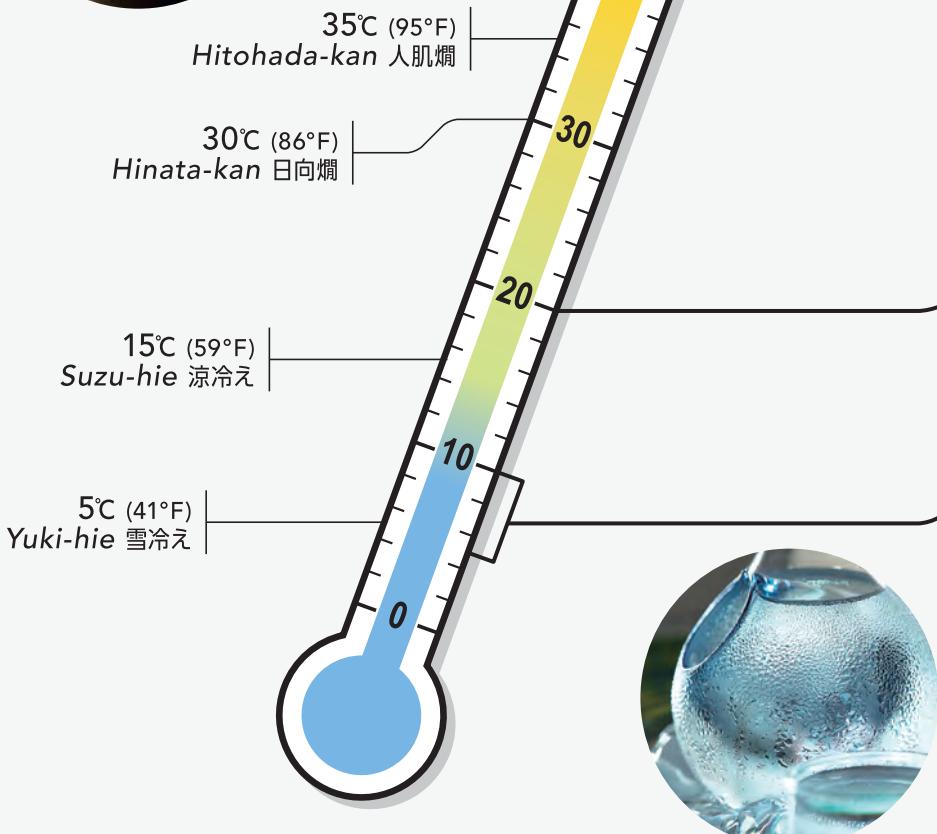


Chaque saké possède des arômes uniques, procédant des différentes méthodes de brassage et des ingrédients utilisés, et peut ainsi être classé en quatre types basés sur des particularités à la fois aromatiques et gustatives.



► Accords pour chaque type (→p.20)

Chaud ou froid ? Les deux ! Le saké est une boisson pouvant être consommée à différentes températures.



Le saké peut être consommé à différentes températures. À chacune d'entre elles correspond un nom spécifique en japonais et des possibilités de dégustation différentes. N'hésitez pas à bousculer vos habitudes pour sublimer vos boissons et découvrir de nouveaux plaisirs !

**50°C (122°F)
Atsu-kan**
あつ燗

La vapeur monte du *tokkuri*. Le *tokkuri* et le *choko* sont chauds au toucher. Les arômes du saké sont aiguisés, il a un goût sec, avec une touche finale bien nette.

**45°C (113°F)
Jo-kan**
上燗

Une certaine chaleur peut être ressentie à travers le *tokkuri* et le *choko*. De la vapeur s'élève quand on verse le saké dont les arômes sont concentrés et dont la saveur est douce et nette.

**40°C (104°F)
Nuru-kan**
ぬる燗

Le saké est plus tiède que chaud. À cette température qui se rapproche de celle du corps, ses arômes gagnent légèrement en richesse et sa saveur est très appréciable.

**20°C (68°F)
Shitsu-on**
室温

Lorsqu'on tient le *tokkuri*, il peut sembler légèrement froid au toucher. L'arôme et la saveur offrent une impression de douceur.

**10°C (50°F) ~
5°C (41°F)
Reishu**
冷酒

Le terme général désignant le saké réfrigéré entre 5°C et 10°C est "reishu". En règle générale, si le saké est refroidi à des températures inférieures, toutes les saveurs les plus subtiles finiront masquées.

Comment faut-il chauffer le saké?

Pour réchauffer le saké, placez le *tokkuri* contenant le saké dans une casserole d'eau chaude. Le *tokkuri* se réchauffe alors progressivement et la chaleur est transmise au saké. On le chauffe à une température n'atteignant pas tout à fait celle à laquelle l'alcool commence à s'évaporer, afin que les arômes ne se dissipent pas.

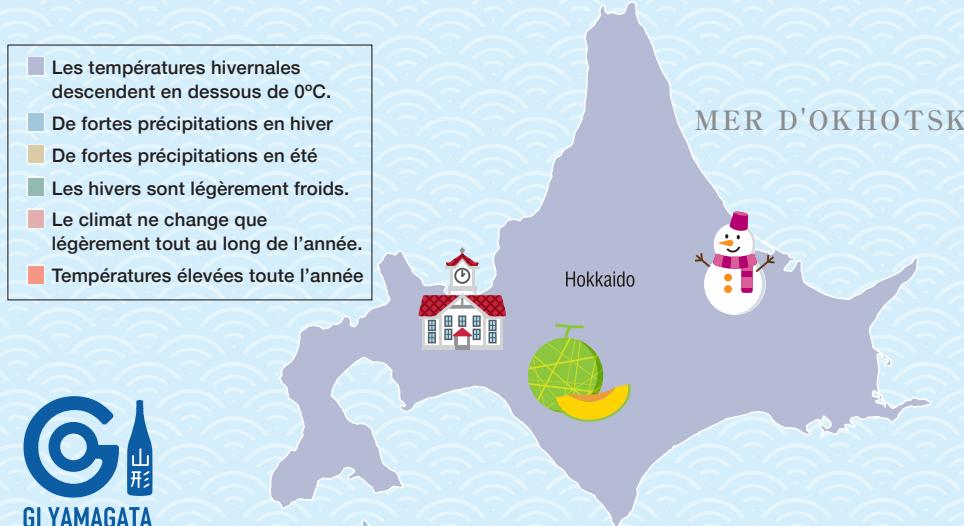


Le saké, brassé aux quatre coins de l'archipel, s'accorde parfaitement avec les différentes cuisines régionales.

Le territoire japonais possédant une multitude de climats, il est possible d'observer en hiver un écart de températures entre le Nord et le Sud du pays de près de 50°C. Le riz, qui est cultivé dans tout le pays, présente par conséquent des singularités variées tout comme l'eau, autre élément cardinal de la confection du saké, qui dépend fortement de la topographie. Ces variétés expliquent la richesse du saké et sa formidable potentialité d'accords avec les cuisines et les cultures régionales.



- Les températures hivernales descendent en dessous de 0°C.
- De fortes précipitations en hiver
- De fortes précipitations en été
- Les hivers sont légèrement froids.
- Le climat ne change que légèrement tout au long de l'année.
- Températures élevées toute l'année



TOP 3 des préfectures pour le secteur du saké

【Production】

- N°1 Hyogo
- N°2 Kyoto
- N°3 Niigata

Extrait du rapport statistique de l'Agence nationale des impôts (exercice 2019)

【Nombre de brasseries】

- N°1 Niigata (98)
- N°2 Hyogo (90)
- N°3 Nagano (85)

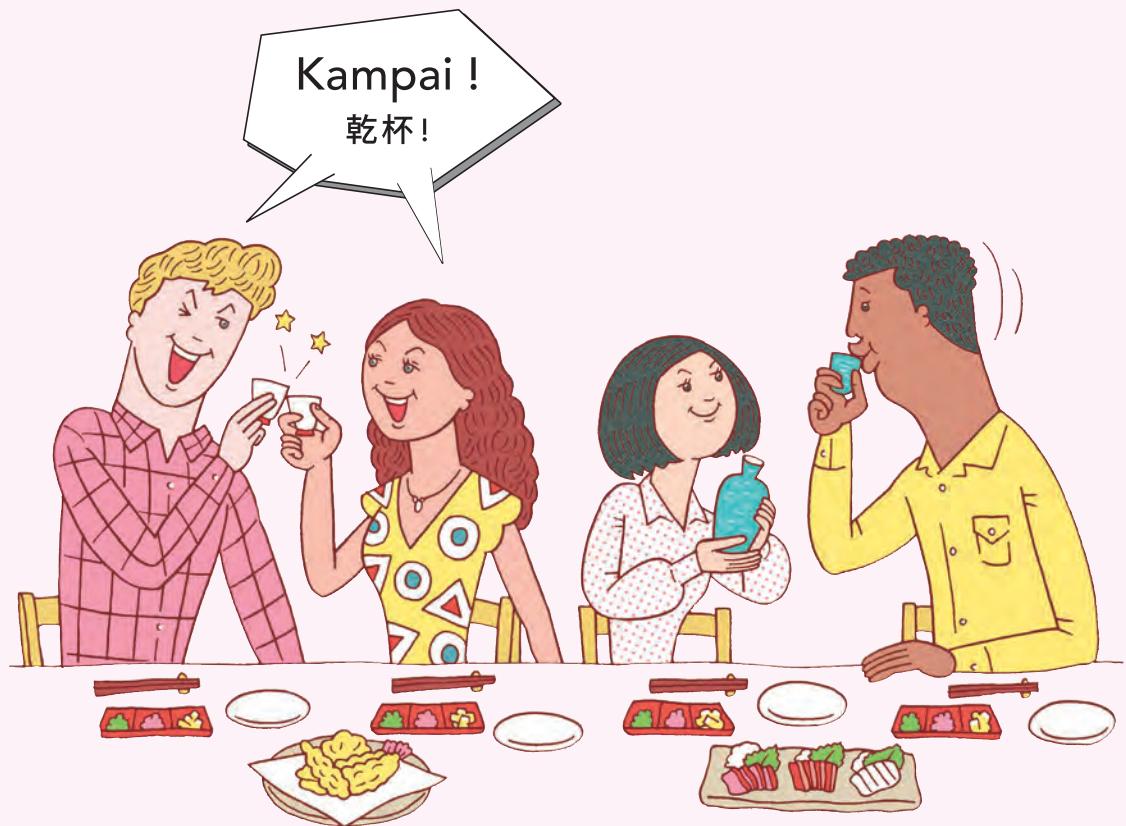
Extrait des perspectives de production du saké de l'Agence nationale des impôts (enquête exercice 2019)

【Consommation par personne】

- N°1 Niigata (9,6 ℥)
- N°2 Akita (8,0 ℥)
- N°3 Yamagata (7,0 ℥)

Extrait des informations statistiques de l'Agence nationale des impôts du Japon "Sake no Shiori" (mars 2019)

La bienséance nippone ou comment boire à la japonaise.



Le Japon est un pays qui accorde une grande importance à la courtoisie et à l'hospitalité. L'étiquette pour la consommation du saké est également basée sur cet ensemble de valeurs. Cependant, ces manières ne sont en aucun cas formelles. Prenez-les comme des suggestions pour boire du saké d'une manière plus appropriée.

Lorsque vous buvez du saké avec quelqu'un, vous devez en verser dans la tasse de celui avec qui vous buvez dès lors que son verre se vide à moins d'un tiers. Veillez à ne pas en proposer à quelqu'un en train de boire ou ayant un verre plein.



Lorsque quelqu'un vous propose du saké, prenez une petite gorgée du saké restant dans votre verre avant de tendre celui-ci (inutile de le finir pour autant).



Verser

Verser à deux mains en tenant le *tokkuri* de la main droite et en soutenant le fond de la main gauche. Lorsque vous versez pour quelqu'un se trouvant sur votre côté droit, ne tournez pas votre poignet droit pour verser. Votre main droite serait alors tournée vers le bas, ce qui est considéré comme une mauvaise manière.



Recevoir

Tenez légèrement la tasse d'une main et soutenez le fond de l'autre main.

Lorsque le saké a été versé, prenez une petite gorgée avant de poser la tasse sur la table. Si la tasse de votre compagnon est vide, proposez-lui de verser du saké en retour.



Verser et recevoir du saké tout en passant du temps avec quelqu'un est un excellent moyen de savourer ensemble un délicieux saké, constituant des instants importants pour développer l'amitié.



IMPOLI

Ne secouez pas le *tokkuri*.

Il n'est pas convenable de secouer le *tokkuri* pour vérifier s'il reste du saké à l'intérieur. Si la boisson a été réchauffée, secouer le *tokkuri* le refroidira.



IMPOLI

Ne regardez pas dans le *tokkuri*.

Il n'est pas convenable de regarder dans le *tokkuri* pour s'assurer qu'il reste du saké. Il s'agit d'un spectacle pathétique dont il faut se garder en public.



IMPOLI

Ne buvez pas directement du *tokkuri*.

Il est extrêmement impoli de boire directement dans le *tokkuri* comme dans une bière, car il sert à verser le saké dans des récipients plus petits et donc à le partager avec d'autres personnes.



IMPOLI

Ne mélangez pas le contenu de plusieurs *tokkuri*.

Vous ne devez pas mélanger plusieurs *tokkuri* même s'il ne reste plus beaucoup de saké dans chacun d'entre eux. Cela affectera la température de service et la saveur de la boisson.

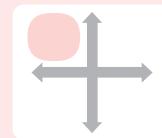
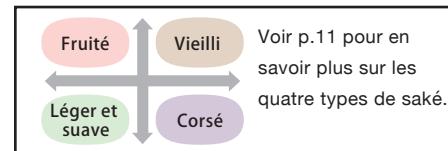


L'eau, la partenaire idéale de vos dégustations !!

N'oubliez pas de prendre de l'eau régulièrement quand vous dégustez du saké. Les japonais appellent l'eau avec laquelle le buveur se rafraîchit et s'hydrate, *yawaragi-mizu*, un terme qui renvoie littéralement à une eau supposée apporter de la quiétude. En buvant de l'eau à intervalles réguliers, cela permet de conserver le plaisir apporté par une gorgée de saké en se préservant de désagréments futurs.



Accords mets et saké

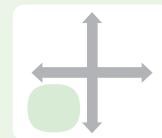


Accords mets et saké fruité

Carpaccio de poisson blanc

Tempura de légumes

Une cuisine qui fait ressortir les saveurs d'ingrédients tels que les légumes et les fruits de mer convient à ce type de saké.



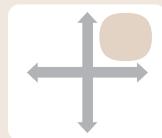
Accords mets et saké léger et suave

Dashi-maki tamago
(omelette japonaise assaisonnée)

Sashimi (poisson cru)

Ce type de saké se marie bien avec des aliments légers qui ont un arrière-goût net.

Le saké et le *washoku* (la cuisine japonaise) s'accordent merveilleusement bien. Cela n'étonnera personne et voici quelques parfaites illustrations pour chacun des quatre types de saké vus précédemment. Cette boisson se marie toutefois aussi superbement avec des plats issus de cuisines étrangères au Japon : n'hésitez pas à être entreprenant et audacieux dans vos accords !

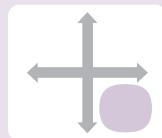


Accords mets et saké vieilli

Fromage

Anguille grillée dans une sauce à base de soja

Ce type de saké se marie bien avec les aliments qui utilisent des ingrédients riches en *umami* et riches en protéines.



Accords mets et saké corsé

Dés de côtes de porc braisées

Yakitori (glacé à la sauce)

Ce type de saké se marie bien avec des aliments qui mettent l'accent sur l'*umami* du poulet, du porc, du lait ou d'autres ingrédients.

Le saké, un élément indispensable et indissociable des rituels *shinto*.

Autrefois, le saké était une offrande sacrée destinée aux kami, ces déités qui, selon la mythologie japonaise, peuplent la nature. Le mot *kampaï* que les Japonais prononcent en trinquant, s'accompagnent ici d'une prière. Aujourd'hui, le saké demeure un élément indispensable à toutes les occasions pendant lesquelles les gens se réunissent et cherchent à faire corps, comme pendant des banquets, des festivals, ou plus traditionnellement, des rituels issus du shintoïsme.



Kagami-biraki

(Ouverture du fût)



C'est l'événement shinto qui consiste à desceller le couvercle d'un fût de saké pour en faire l'offrande. Certaines théories affirment que les guerriers partant pour le front rehaussaient leur force morale en exécutant le *kagami-biraki*.

La purification



Les personnes qui participent à des rituels, comme les porteurs de sanctuaires portables, purifient leur corps en buvant l'offrande de saké avant une fête religieuse.

Les mariages *shinto*



En signe de leurs vœux, les nouveaux mariés échangent trois coupes de saké appelées *omiki*.

Au Nouvel An



Coutume ancestrale pour fêter l'arrivée de la nouvelle année et prier pour la paix ; les Japonais trinquent avec du *toso*, une boisson alcoolisée médicinale fabriquée à base d'herbes naturelles trempées dans du saké ou du *mirin*.

Ingédients et méthodes de production déterminant la saveur du saké

La saccharification et la fermentation se produisent en même temps.



Ingédients

Plein de matériaux naturels et de sagesse, la fierté du Japon

L'eau



“Là où il y a de la bonne eau, il y a du bon saké.”

Le saké est une boisson composée à 80% d'eau. La teneur en minéraux de cet élément influence la croissance du *koji* (moisissure noble permettant de déclencher la fermentation) et de la levure, et pèse donc indirectement sur la saveur du saké obtenu. Une eau d'une grande qualité est indispensable à la confection d'excellents sakés.

Le riz



Riz à saké et riz de table

Le riz à saké est une céréale particulièrement adaptée au brassage du saké. Chaque grain possède un *shimpaku* (cœur) blanc et laiteux. Le taux de polissage de la surface du riz aura une influence conséquente sur le caractère de la boisson obtenue.

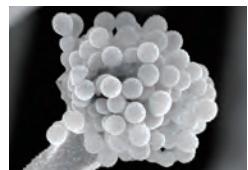
Alcool de brassage



Une question d'arômes

Moromi est la purée de fermentation qui devient le saké non dilué et détermine le caractère du saké. De l'alcool de brassage est parfois ajouté à ce *moromi*. Il fait ressortir les arômes du saké et en aiguise la saveur.

Moisissure *koji* et levure



Des micro-organismes garants de la qualité

La moisissure *koji* que le brasseur ajoute au riz vient convertir l'amidon que contient cette céréale en sucre (glucose). De son côté, la levure fait fermenter le glucose en alcool et en dioxyde de carbone. Ces deux ingrédients sont par conséquent les pierres angulaires de la conception du saké et influent sur les caractères aromatiques et gustatifs de ce dernier.

* Image fournie par l'Institut national de recherche sur le brassage

Méthodes de production

Les arômes et les saveurs de la plus haute qualité proviennent de plusieurs fermentations parallèles.

Le saké se situe dans la même catégorie de boissons alcoolisées fermentées que le vin et la bière. Les boissons fermentées sont des boissons alcoolisées produites lorsque la levure transforme les produits agricoles utilisés en alcool de fermentation. Ce processus de fermentation diffère pour chaque type de boisson, et une caractéristique unique du saké est qu'il utilise une méthode de production sophistiquée appelée fermentation parallèle multiple.

Vin (Fermentation simple)



Ingrédients: Raisins

Levure de vin

Fermentation

La saccharification n'est pas nécessaire car l'ingrédient de base contient du sucre.



Bière (Fermentation simple multiple)



Ingrédients: Orge

Malt

Saccharification

Levure de bière

Fermentation

La saccharification et la fermentation se produisent séparément.



Saké (Fermentation parallèle multiple)



Ingrédients: Riz

Koji

Levure de saké

Saccharification Fermentation

La saccharification et la fermentation se produisent en même temps.



Les différentes informations présentes sur une étiquette de saké.

Étiquette frontale

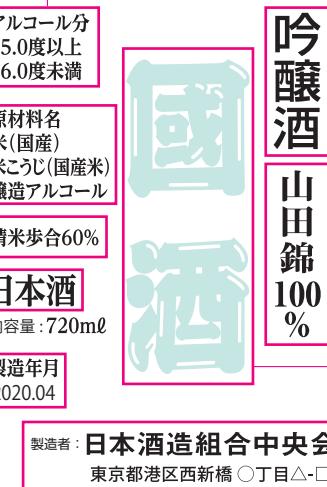
Teneur en alcool
Nombre de millilitres d'alcool pour 100 ml de saké.

Ingédients
Outre le riz et le koji de riz, l'alcool de brassage est généralement utilisé pour faire ressortir les arômes du saké.

Pourcentage de riz restant après l'abrasion

Type de boisson alcoolisée
Il est désigné par *nihonshu* ou *seishu* en japonais.

Date de fabrication
Elle indique quand le saké a été mis en bouteille dans le récipient. Il n'y a pas de date limite de consommation, car la qualité d'un saké bien conservé ne change pas avant quelques années.



Désignation spéciale
Pour le saké avec dénomination désignée, la classification sera indiquée. (→p.28)

Variété de riz
Le nom de la variété de riz et le ratio d'utilisation sont répertoriés. (→p.24)

Nom du saké
Nom de marque unique du saké.

Nom et adresse du fabricant

Contre-étiquette

Variété de riz
La variété de riz utilisée est aussi indiquée sur la contre-étiquette.

Levure
Le nom de la levure utilisée pour ce saké est indiqué.

Acidité
Indice indiquant la quantité d'acidité totale dans le saké. Lorsque le niveau d'acidité est élevé, le saké aura tendance à être riche et acidulé, et lorsqu'il est bas, il aura tendance à être léger et sucré.

原材料	山田錦	精米歩合	60%
使用酵母		協会000号	
成分	日本酒度	+5	
	酸度	1.6	
	アミノ酸度	1.6	
甘辛	甘口	やや甘口	やや辛口
			辛口
おすすめの飲み方			
冷やして	室温	ぬる燶	熱燶
△	○	◎	○

Sucrosité / Sécheresse
Le saké est classé dans l'une des différentes catégories, indiquant la tendance de sa saveur: douce, moyennement douce, moyennement sèche ou sèche.

Pourcentage de riz restant après l'abrasion
Le pourcentage de riz restant après l'abrasion est répertorié pour les sakés comportant des classifications de saké spécialement désigné. (→p.29)

Échelle de douceur du saké

Indice indiquant la "gravité" spécifique du saké.
La norme est 0, et si la valeur est un nombre positif élevé (+), le saké aura tendance à être sec. Si la valeur est un nombre négatif bas (-), il aura tendance à être doux.

Teneur en acides aminés

Indice des acides aminés dans le saké.
Des nombres plus élevés ont tendance à indiquer des sakés avec plus d'umami.

Styles de consommation recommandés

Indique les températures estimées pour faire ressortir le meilleur de la saveur de ce saké.

Le saké est une boisson brassée à partir du riz poli.

Tokutei meisho-shu (saké spécialement désigné)



pourcentage de riz restant après l'abrasion	Ingédients	Riz, riz koji	Riz, riz koji, alcool de brassage
0 50% ou moins	<i>Junmai Daiginjo-shu</i>	<i>Daiginjo-shu</i>	Méthodes de production de <i>ginjo</i> , arôme et goût caractéristiques, couleur et clarté exceptionnelles
0 60% ou moins	<i>Junmai Ginjo-shu</i>	<i>Ginjo-shu</i>	Méthodes de production de <i>ginjo</i> , arôme et goût caractéristiques, couleur et clarté exceptionnelles
60% ou moins, ou fabriqué avec des méthodes de production spéciales	<i>Tokubetsu Junmai-shu</i>	<i>Tokubetsu Honjozo-shu</i>	Arôme et goût caractéristiques, couleur et clarté exceptionnelles
0 70% ou moins	<i>Junmai-shu</i>	<i>Honjozo-shu</i>	Arôme et goût caractéristiques, couleur et clarté exceptionnelles
plus de 70%			

Référence: Annonce de l'Agence nationale des impôts du Japon de 1989, n°8 « présentation générale des normes d'indication de la qualité de production du saké »

Futsu-shu

Le saké qui ne relève pas des catégories de saké spécialement désigné est généralement appelé *futsu-shu*. Ceci comprend le saké fait avec un pourcentage de riz restant après l'abrasion supérieur à 70%, le saké fait avec des ingrédients autres que ceux approuvés pour le saké spécialement désigné, et le saké contenant plus de 10% d'alcool de brassage.

Le polissage du riz fait référence à l'abrasion de la surface extérieure du riz.

Le "polissage du riz" fait référence au processus d'abrasion de la surface extérieure des grains de riz pour éliminer les protéines, les graisses et les minéraux qui provoquent des saveurs indésirables dans le saké. Le riz à saké convient particulièrement à ce processus, en raison de sa faible teneur en protéines et de la grande taille de son *shimpaku* (section opaque au centre du riz).



Règles établies pour le saké spécialement désigné

Pour classifier les sakés spécialement désignés, le premier point d'attention remarquable concerne le pourcentage de riz restant après l'abrasion. Ceci fait référence à la proportion de riz d'origine qui reste (obtenue par pesage) après que le processus d'abrasion de la surface extérieure du riz d'origine a été accompli. Par exemple, lorsqu'il est indiqué un pourcentage de riz restant après l'abrasion de 60% ou moins, cela signifie que 40% de la surface extérieure du riz non poli a été éliminée par abrasion.

Riz koji

Le saké spécialement désigné doit être préparé avec au moins 15% de riz koji (rapport du poids du riz koji au poids total du riz blanc utilisé pour fabriquer le saké).

Alcool

La quantité de l'alcool de brassage ajouté ne doit pas dépasser 10% du poids du riz blanc utilisé pour fabriquer le saké. Par ailleurs, l'alcool de brassage doit être un alcool distillé d'origine agricole.

Junmai-shu

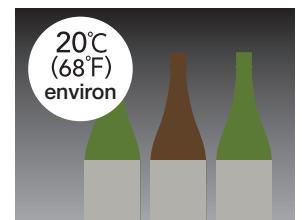
Un saké peut être qualifié de *junmai-shu* s'il est fabriqué uniquement à partir de riz ou de riz-koji.



Tous les sakés produits pour l'exportation reçoivent cette marque de l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu. Cette marque atteste que ce saké a été produit au Japon et conformément à la loi japonaise sur la taxation des spiritueux, et bien qu'elle ne comporte aucune restriction sur l'origine des ingrédients du saké, elle précise que le saké est bien fabriqué au Japon.

Méthodes de stockage appropriées pour le saké

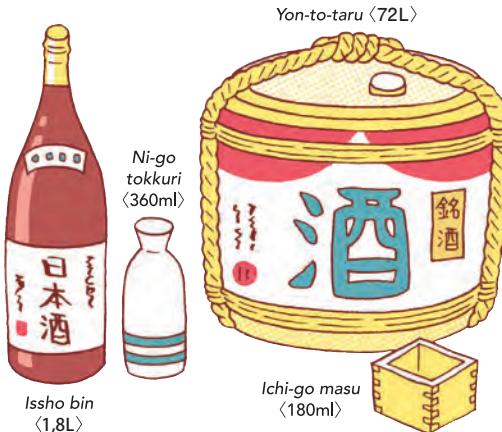
Comme la couleur et l'arôme du saké sont susceptibles de changer en raison de la température et de l'exposition aux rayons ultraviolets, il est préférable de le conserver en position verticale, dans un endroit frais et sombre à 20°C environ, et à l'abri de la lumière du soleil. Pour un *ginjo-shu* aux arômes raffinés et un *namazaké* au goût frais, la réfrigération est recommandée. Après avoir ouvert la bouteille, essayez de finir le saké dans un délai raisonnable.



Terminologie utile du saké dans les restaurants

Quelle quantité de saké y a-t-il là-dedans?

Le volume des récipients utilisés pour servir ou conserver le saké est basé sur un système d'unités de mesure ayant été déterminé au début de la période Edo (XVII^e siècle). Le terme "ichi-go" renvoie à un volume d'environ 180ml. C'est l'unité de base qui détermine les volumes de tous les récipients : du *tokkuri*, aux bouteilles *issho* en passant par les fûts de saké.



Types de saké

Saké de goutte 【Arabashiri】

Cela fait référence à la toute première partie du saké qui sort de la presse lorsque le *moromi* est pressé. Il contient un petit nombre de particules et une quantité d'alcool relativement réduite. Son attrait réside dans le dioxyde de carbone fraîchement fermenté et agréablement stimulant.

Stockage à long terme et saké âgé【Koshu】

Le saké peut être vieilli pendant une période allant de 6 mois à un an. Pour le *Junmai-shu* par exemple, le stockage à plus long terme adoucit la saveur du saké. Certains *koshu* sont vieillis pendant deux, trois ou même plus de cinq ans.

Saké non dilué 【Genshu】

La plupart des sakés disponibles sur le marché ont vu

leur teneur en alcool ajustée à 15-16% par dilution avec de l'eau, mais comme le *genshu* est un saké non dilué, sa teneur en alcool est souvent assez élevée, à 18-20%.

Saké pétillant 【Happo-seishu】

C'est du saké qui contient beaucoup de dioxyde de carbone.

Saké d'automne spécial 【Hiya-Oroshi】

Ce saké a été pasteurisé une première fois et stocké jusqu'à l'automne. Il est ensuite expédié sans subir une deuxième pasteurisation.

Brassage en hiver 【Kan-zukuri et Kan-jikomi】

En fabriquant le saké en hiver, les brasseurs peuvent obtenir une fermentation longue et lente pour créer un saké aux saveurs plus raffinées.

Saké vieilli et spécialisé 【Kijoshu】

Ce saké est fait avec du saké comme ingrédient de base à la place de l'eau. Dense et sucré, ce saké est prisé depuis les temps anciens.

Levain Kimoto 【Kimoto】

Ce saké est fait avec un *shubo* traditionnel (*moto* ou levain) qui cultive des bactéries lactiques avant la propagation de la levure.

Non filtré【Muroka】

Le saké est généralement fabriqué en pressant tout d'abord le *moromi*, après quoi le saké est filtré pour stabiliser la qualité; cette dernière étape est sautée dans la production de ce saké.

Saké en fût【Taru zake】

Tout saké ayant été conservé dans un fût de cèdre, développe un arôme particulier.

【Nama-chozo-shu】

Saké stocké à basse température et pasteurisé une seule fois juste avant son expédition. Il conserve toutes les saveurs du saké non pasteurisé.

【Nama-zume-shu】

Ce saké est pasteurisé, stocké et modérément vieilli pour obtenir une qualité de produit stable. Le saké vieilli est ensuite mis en bouteille sans seconde pasteurisation.

Saké non pasteurisé 【Namazake】

Ce saké est envoyé sur le marché sans aucune pasteurisation dans le

processus de production. Il en existe de nombreux types, tels que le *junmai nama* et le *ginjo nama*.

Saké trouble【Nigorizake】

Il s'agit d'un saké blanc et trouble fait en filtrant le *moromi* à travers un tissu à grosses mailles uniquement. Le *nigorizaké* qui est expédié sans pasteurisation est appelé *kassei seishu* (saké actif) et contient toujours de la levure vivante et des enzymes.

Saké nouveau【Shinshu】

L'année officielle de brassage du saké s'étend de juillet au mois de juin suivant. Habituellement, le saké expédié

au cours de la même année de brassage est classé comme *shinshu*.

Saké à faible teneur en alcool 【Tei-aru shu】

Généralement, il s'agit d'un saké possédant une teneur en alcool inférieure à 12%. Il a une sensation douce en bouche et convient parfaitement aux personnes ayant une faible tolérance à l'alcool, ou désirant boire sans ressentir trop fortement les effets.

Saké congelé【To-ketsu shu】

Ce saké est emballé dans un récipient spécial et a été congelé en une texture semblable à celle d'un sorbet.

Le vocabulaire des izakaya (bistros japonais)

【Guinomi】

Type de tasse à saké. Généralement plus grande que les tasses appelées *choko*, elle contient une bonne quantité de saké. Elle est généralement en porcelaine ou en céramique.

【Katakuchi】

Récipient en forme de bol avec un bec pour verser le long du bord. Récipient japonais traditionnel, il est aussi utilisé en cuisine. Ainsi qu'avec un *tokkuri*, le saké est versé de la bouteille au *katakuchi*, puis du *katakuchi* au *choko*.

【Morikiri】

Il s'agit d'un style de consommation dans lequel le saké est versé de manière à déborder délibérément dans un plat ou un *masu* placé sous le récipient pour boire. Une fois qu'il ne reste plus de saké dans le récipient pour boire, verser le

trop-plein dans la tasse puis le boire.

【O-aiso】

Demande de calculer la facture; on dit aussi *okaiei* et *okanjo*. Apportez votre facture au personnel et dites *oaiso*; le personnel calculera alors le total pour vous.

【O-choshi】

Récipient à long manche. Comme il est utilisé, tout comme un *tokkuri*, pour verser le saké dans les tasses, certaines personnes appellent aussi "choshi" ce qui est en fait un *tokkuri*.

【O-hiya】

Eau. Au même titre que *yawaragi-mizu* qui accompagne le saké, ou qu'un *chaser bu* avec du whisky, ce terme fait référence à l'eau donnée gratuitement dans les restaurants japonais.

【O-toshi】

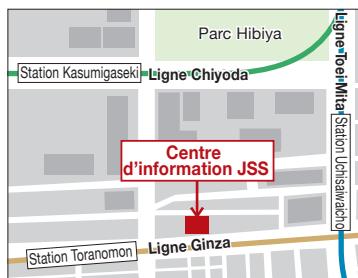
Petit hors-d'œuvre offert avant que vous commandiez votre repas. On l'appelle aussi *saki-zuké*. Le type de nourriture donnée dépend du restaurant.



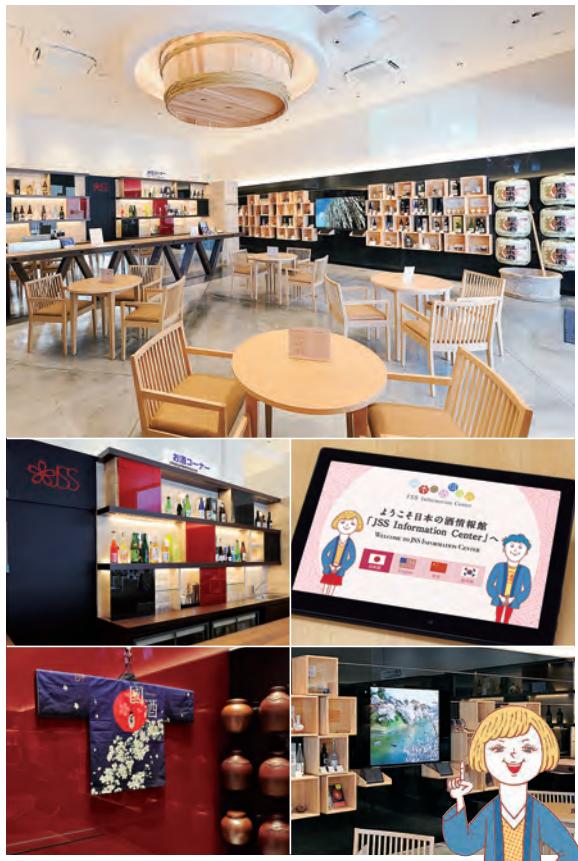
Bienvenue au Centre d'information sur le saké et le shochu japonais!

Le Centre d'information sur le saké et le shochu de tout le Japon

Le Centre d'information JSS est une salle d'exposition spécialisée proposant des informations sur le saké japonais, *le honkaku shochu et l'awamori*. En plus des expositions sur l'histoire et la culture et des conférences données par les concierges, vous pourrez également profiter de dégustations de marques recommandées au comptoir du bar.



Immeuble Nihon Shuzo Toranomon Rez-de-chaussée
1-6-15 Nishi Shimbashi, Minato-ku, Tokyo
■ Heures: 10h00 - 18h00
■ Jours de fermeture: samedi, dimanche, jours fériés, fêtes de fin d'année et du Nouvel An
■ Station la plus proche: station Toranomon (station du métro de Tokyo sur la ligne Ginza)
www.japansake.or.jp/sake/know/data



Le 1^{er} octobre, c'est le jour du saké!



- Interdiction de boire pour les moins de 20 ans au Japon
- Ne pas conduire après avoir bu.
- Boire de façon responsable.
- Les femmes ne doivent pas boire pendant la grossesse ou l'allaitement en raison du risque de malformations congénitales et de ralentissement de la croissance du bébé.

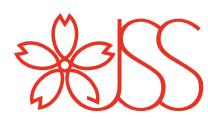
[Site de l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu]

<http://www.japansake.or.jp/sake/english>

<http://www.honkakushochu-awamori.jp/english>

Publié par l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu.

* La reproduction non autorisée est interdite.



日本酒造組合中央会
ASSOCIATION JAPONAISE DES FABRICANTS DE SAKÉ ET DE SHOCHU