



# JFOODO

Centre japonais de promotion  
des produits alimentaires à l'étranger (JFOODO),  
créé par le gouvernement japonais.



## MER, SAKÉ, L'ACCORD PARFAIT

Pourquoi le poisson ou les fruits de mer et le saké vont-ils si bien ensemble?

Produced by

 **BrandConnect**

(E) BrandConnect, a commercial division of The Economist Group, which operates separately from the editorial staffs of *The Economist* and The Economist Intelligence Unit. Neither (E) BrandConnect nor its affiliates accept any responsibility or liability for reliance by any party on this content.



## LA SCIENCE ET LA PASSION DU SAKÉ

Au Japon, le saké est appelé « la boisson des dieux ». Avec ses profils de saveurs variés et sa température de service flexible, la boisson nationale du Japon rivalise de plus en plus avec le vin sur la scène culinaire mondiale. Autrefois réservé aux menus japonais, le saké est devenu la boisson de choix pour les amateurs de poisson et de crustacés, et il existe une logique scientifique expliquant pourquoi l'alcool fabriqué à base de riz fonctionne aussi bien avec des poissons et fruits de mer.

## Épicuriens empiriques : Pourquoi les sakés vont-ils si bien avec les poissons et fruits de mer

Alors que le vin s'appuie sur les sucres contenus dans le raisin pour la fermentation, le saké est fabriqué avec du riz. Les brasseurs de saké utilisent du koji fermenté pour aider à transformer l'amidon de riz en sucre, afin que la levure puisse faire remonter le sucre et créer de l'alcool. La moisissure décompose également la protéine de riz en acides aminés, qui jouent un rôle essentiel pour faire ressortir le goût des poissons et fruits de mer.

L'umami, qui signifie littéralement « savoureux » en japonais, est parfois appelé le « cinquième goût », avec l'acide, le sucré, le salé et l'amer. Le saké a deux à cinq fois plus d'acides aminés que le vin, selon le Dr Hitoshi Utsunomiya, directeur du Sake and Food Lab et expert en saké au Japan's National Research Institute of Brewing. En termes de facilité d'adaptation alimentaire, l'umami est un élément clé.

Alors que le vin blanc est considéré comme un accompagnement traditionnel pour le poisson ou les poissons et fruits de mer, il peut être difficile de trouver le bon. « Vous devez travailler dur pour trouver des associations entre vins et poissons et fruits de mer », explique Harper. C'est parce que les raisins du vin absorbent le fer du sol et que certains vigneron utilisent des sulfites comme conservateurs, qui peuvent mal réagir avec des poissons et des crustacés. « Le fer et le dioxyde de soufre accélèrent l'oxydation des acides gras insaturés dans les poissons et fruits de mer plus riches, ce qui déclenche des odeurs de poisson », explique le Dr Utsunomiya. Le vin est également bien plus acide que le saké, il peut alors mal s'associer aux poissons et fruits de mer.

En revanche, le saké est composé à 80 % d'eau, ce qui ajoute à sa pureté, sa texture et sa « longueur en bouche ». Afin de garantir la pureté du saké, toute eau utilisée pour laver, tremper et cuire le riz broyé à la vapeur, et pour la fermentation, ne peut contenir que 0,02

« Les sakés fruités ginjo se marient bien avec des crustacés plus légers, comme le crabe et le homard. »

**Elliot Faber, Saké Samurai, juge à IWC Sake et aux Decanter Asia Wine Awards**

parties par million (ppm) de fer, bien moins que les 0,3 ppm trouvés dans l'eau potable japonaise, ou sera considérée comme inapte à l'emploi. « Trop de fer teint le saké d'une couleur brun rougeâtre et ruine son arôme et sa saveur. », dit le Dr Utsunomiya.

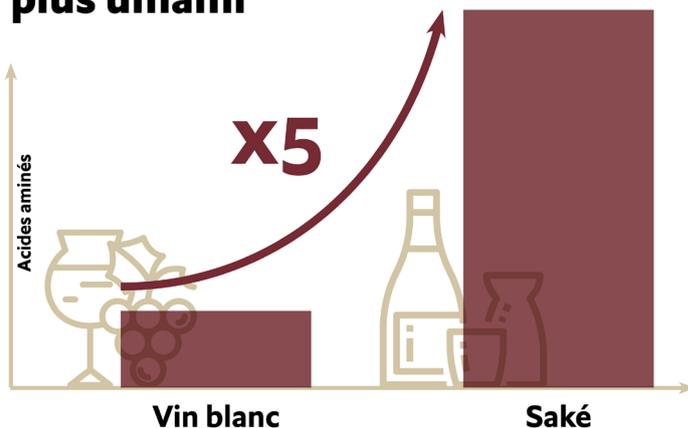
En conséquence, le saké a des niveaux beaucoup plus faibles de fer et de dioxyde de soufre que le vin, et ne contient pas de tanins. Cela en fait un complément idéal à pratiquement tous les plats de poissons et fruits de mer. « Le saké est très polyvalent parce qu'il peut facilement s'associer avec n'importe quelle nourriture », explique Antony Moss, directeur du vin et directeur de la planification stratégique au Wine and Spirit Education Trust.

### Saké : Quand la technique rencontre le goût

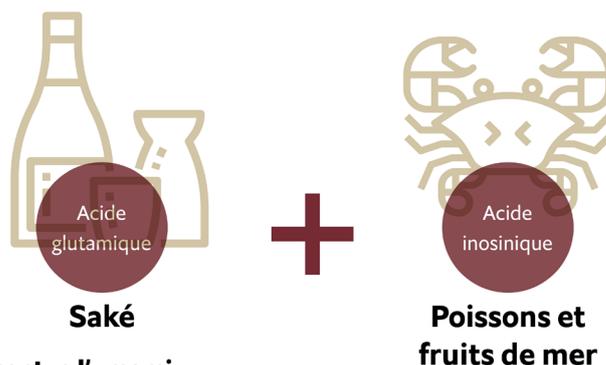
Au cours des dernières décennies, les développements au sein du secteur du saké ont permis à ses producteurs d'améliorer leur artisanat datant d'un siècle avec une compréhension plus approfondie de la science qui les soutient. De la revitalisation des anciennes méthodes de brassage à la production de souches de levure nouvelles et passionnantes, les créateurs de saké combinent tradition et innovation. Et pour comprendre comment et pourquoi les sakés s'associent aux poissons et fruits de mer, il est essentiel d'explorer la façon dont la boisson est faite.

Le saké nécessite un savoir-faire méticuleux. Il est fabriqué à partir de riz broyé, d'eau, de levure et de koji fermenté. Sa

## Le saké possède cinq fois plus d'acides aminés que le vin blanc, ce qui se traduit par une saveur plus umami



## Le saké japonais est en effet la meilleure boisson alcoolisée pour souligner le goût des poissons et fruits de mer

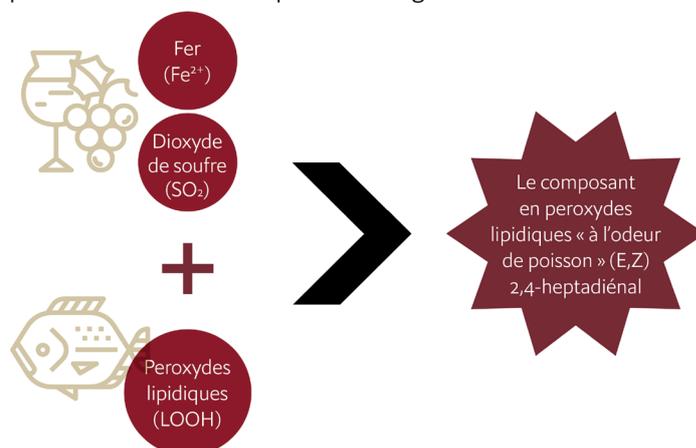


### Accentue l'umami

Contient environ 5 fois plus d'umami que le vin blanc, ce qui complète l'umami des poissons et fruits de mer.

## Le saviez-vous?

Le fer et le dioxyde de soufre (antioxydant) dans le vin blanc réagissent avec les lipides des poissons et fruits de mer et produisent une odeur de poisson désagréable.





« Le saké est très polyvalent parce qu'il peut facilement s'associer avec n'importe quelle nourriture. »

**Antony Moss,**

**expert en vin et directeur de la planification stratégique au Wine and Spirit Education Trust**

production commence après la récolte de riz japonais en automne, avec un cycle habituel de cinq à sept semaines. D'après Philip Harper, le premier maître brasseur de saké étranger au Japon, la partie la plus importante dans la fabrication du saké réside dans le processus de production plutôt que dans les ingrédients. En matière de vinification, 80 % de la qualité d'un vin est décidée dans la vigne et 20 % dans le processus de fermentation, mais avec le saké, c'est l'inverse. « Environ 20 % du processus de production du saké dépend de la qualité du riz », dit-il. « Le reste est la façon dont les gens gèrent les étapes techniques de la fabrication dans la brasserie. »

Tout d'abord, les brasseurs doivent polir l'enveloppe extérieure du grain de riz sakamai (un type spécial de riz à saké) pour éliminer les minéraux, le fer et les protéines qui affectent l'arôme et le goût du saké. « Le saké est produit à partir d'un grain, mais vous pouvez détecter des parfums fruités dans certains styles de sakés. Ils proviennent du processus de brassage et non du grain lui-même », explique Harper. Lorsque les grains de riz très polis sont fermentés à des températures

« La technologie moderne permet aux producteurs de saké de contrôler chaque étape du processus de brassage pour faire un saké qui a les caractéristiques optimales pour la correspondance avec les poissons et fruits de mer. »

**Elliot Faber, Saké Samurai,**  
juge à IWC Sake et aux Decanter Asia Wine Awards

plus basses avec des souches de levure aromatiques spéciales, ils produisent un composé appelé ester. Les esters ont des arômes uniques et sont responsables de l'imprégnation du saké avec des arômes de banane, de pomme ou de melon.

Elliot Faber, un Saké Samurai basé à Hong-Kong, juge au IWC Sake et aux Decanter Asia Wine Awards, affirme que le saké fruité ginjo s'associe à des crustacés plus légers, comme le crabe et le homard. Entre-temps, les enzymes koji décomposent les protéines dans des grains de riz moins polis, créant ainsi plus d'arômes d'umami, parfaits à déguster lorsque vous mangez un poisson plus gras comme le saumon.

### Brassé au Japon, apprécié par le monde

La cohérence et le souci du détail s'exécutent dans l'art et la science du saké. Aujourd'hui, les créateurs de saké respectent leurs identités

régionales, mais ils tirent également profit de la science pour faire avancer les processus de brassage et créer une gamme de styles, de saveurs et de profils. Par exemple, comme boisson naturelle pour accompagner les poissons, les crustacés ou les œufs de poisson, les brasseurs de saké explorent comment développer de nouvelles variétés qui rehaussent mieux les nombreuses nuances et saveurs des poissons et fruits de mer. « La diversité a été créée par des brasseries différentes qui ont pris des directions différentes », explique Moss. Cela a entraîné le développement de variétés de riz locales, y compris des souches anciennes telles que le riz Omachi de la préfecture Okayama, et l'exploration d'autres types de koji fermenté.

L'expansion des styles de saké n'est pas passée inaperçue. Les clients curieux sont conscients que le saké est la boisson idéale pour toute une gamme de cuisines internationales. « Nous nous attendons à une réelle explosion de la croissance », explique Harper. De même, Faber affirme que le profil de saveur pure, exempt de tanins ou de niveaux élevés de fer et de dioxyde de soufre, en fait un complément naturel à pratiquement tous les plats de poissons et fruits de mer. « La technologie moderne permet aux producteurs de saké de contrôler chaque étape du processus de brassage », explique-t-il. « Cela signifie que les brasseurs peuvent faire un saké qui a les caractéristiques optimales pour s'harmoniser avec les poissons et fruits de mer. »

#### Pur jusqu'à la dernière goutte



L'eau utilisée pour fabriquer le saké est particulièrement pure. Toute eau utilisée dans le processus de production de saké ne doit pas contenir plus de 0,02 ppm de fer, ce qui est beaucoup plus faible que les niveaux de fer trouvés dans l'eau courante au Japon. Un faible niveau de fer signifie que le saké peut être dégusté avec des poissons gras comme le thon, le maquereau, le hareng et les sardines, qui sont tous riches en acides gras oméga-3 sains.



#### Au fil du grain

Les créateurs de saké utilisent une souche spéciale de riz appelé sakamai (riz saké), qui contient plus d'amidon que le riz de table normal. Les grains doivent être soigneusement polis pour enlever une couche d'enveloppe extérieure contenant des protéines, du fer et des minéraux, qui affectent l'arôme et la saveur du saké.



#### Naturellement vôtre

Les raisins de cuve absorbent le fer du sol pendant le processus de vinification, et les vigneron utilisent également des sulfites comme conservateurs. Ces éléments peuvent mal s'associer avec les poissons et fruits de mer. En revanche, les brasseurs de saké ne peuvent pas utiliser de sulfites, et tout fer est filtré hors de l'eau ou retiré lorsque les brasseurs polissent les grains de riz.

Produced by

**E BrandConnect**

(E) BrandConnect, a commercial division of The Economist Group, which operates separately from the editorial staffs of *The Economist* and The Economist Intelligence Unit. Neither (E) BrandConnect nor its affiliates accept any responsibility or liability for reliance by any party on this content.

 **JFOODO**



## ÉCHAPPEZ À L'ORDINAIRE : COMMENT LE SAKÉ A-T-IL ÉVOLUÉ POUR S'ASSOCIER PARFAITEMENT AVEC LES POISSONS ET FRUITS DE MER

Le saké est une boisson et une expression de l'identité japonaise. Il incarne le savoir-faire, l'innovation et la polyvalence. Au cours des 2 000 dernières années, ses créateurs ont exploité la nature et la science pour élaborer une infusion qui s'est développée main dans la main avec les traditions culinaires uniques du Japon.

La force motrice de l'évolution du saké est sa connexion innée aux terres, aux eaux et à l'océan du Japon. Selon Elliot Faber, sommelier en saké basé à Hong Kong et juge international de vins et de sakés, les brasseurs de saké ont toujours eu le sens du terroir. Le climat, les sols, les eaux et les terrains des diverses régions du Japon influencent le goût et la composition du saké produit localement. Et le complément naturel à ces décoctions élégantes et complexes était les poissons et fruits de mer.

En tant que boisson, le saké a évolué en même temps que la Washoku (cuisine japonaise), qui vise à faire ressortir le meilleur des ingrédients crus utilisés pour le fabriquer. « D'un point de vue historique, le Japon a toujours été un pays axé sur les poissons et fruits de mer. Que vous viviez au bord de la mer ou dans les montagnes, le saké et les poissons et fruits de mer sont servis partout au Japon », explique Faber. Selon le Maître de Saké, John Gauntner, le saké et les poissons et fruits de mer ont une relation synergique, chacun d'entre eux complétant et améliorant la saveur de l'autre. « Le saké a tendance à se marier facilement avec des poissons et fruits de mer, car il dégage l'umami et la nature originale de celui-ci », dit-il.

### Dans le nouveau : Découvrir la boisson du Japon

Il n'est pas surprenant que les japonais aient toujours associé des poissons et fruits de mer au saké plutôt qu'au vin. Maintenant, comme les ventes à l'étranger ont atteint 22,2 milliards de JPY (200 millions USD) en 2018, il est clair que les clients internationaux découvrent de plus en plus pourquoi la boisson nationale du Japon s'associe si bien avec les poissons et les crustacés.

La clé de cette popularité est la capacité du saké à faire ressortir les saveurs naturelles des poissons et fruits de mer, tout en restant non réactif aux odeurs potentiellement désagréables. « Le saké a plus d'acides aminés que le vin, ce qui signifie une saveur umami plus importante », selon Philip Harper, le premier maître brasseur de saké étranger au Japon. Alors que les acides aminés se traduisent par des saveurs umami savoureuses, il est naturel d'associer des plats



de poissons et fruits de mer riches en umami, allant des classiques espagnols comme les sardines mijotées avec des tomates à un classique américain comme la chaudière de palourdes.

Par rapport au vin, le saké est également plus chimiquement pur. « L'utilisation de sulfites n'est pas autorisée dans la préparation du saké, et le saké ne contient presque aucun fer », explique Harper. La présence de fer et de sulfites dans le vin peut rendre difficile l'association avec les poissons et fruits de mer. « En revanche, l'absence de ces éléments est la raison de l'affinité naturelle du saké avec tout produit de la mer. Les gens s'attendent à ce que les poissons et fruits de mer soient accompagnés de saké. C'est vraiment plus surprenant de voir un saké qui n'en accompagne pas », ajoute-t-il.

## QUAND LE SAKÉ RENCONTRE LES POISSONS ET FRUITS DE MER

Elliot Faber est un Saké Samurai, juge au IWC Sake et aux Decanter Asia Wine Awards, et directeur des boissons dans certains des restaurants japonais les plus célèbres de Hong Kong.

Ici, il présente quelques-unes de ses associations préférées entre saké et poissons et fruits de mer.

### Cocktail aux crevettes, servi avec sauce tomate, raifort et citron + Saké doux et rafraîchissant



L'entrée classique américaine est mieux préparée avec de succulentes crevettes tigrées et une sauce tomate acidulée, du raifort et un peu de citron. Le raifort relève le plat, la sauce tomate aigre-douce et les crevettes riches en protéines apportent un riche élément d'umami.

La plupart des gens accompagneraient traditionnellement ce plat avec un vin blanc sec et corsé, comme le *arneis* de la région italienne du Piedmont. Cependant,



un saké doux et rafraîchissant, comme le *junmai daiginjo*, qui est pur avec des arômes légers et fruités, contrasterait mieux avec la saveur et la fraîcheur d'un cocktail de crevettes.

L'aspect rafraîchissant du saké *junmai daiginjo* s'associe au citron acidulé et ses nuances douces renforcent le poids et la saveur ronde des crevettes. Ce saké offre une harmonie et un équilibre parfaits, permettant d'offrir une variété de saveurs au cocktail de crevettes.

### Nigiri au saumon, saumon d'Alaska de qualité sushi sur un bouquet de riz vinaigré pressé à la main + Saké riche et corsé

Le *Nigiri* au saumon est un style de nourriture plus riche. Le saumon contient des acides gras et de l'umami, qui sont soulignés par l'umami de la sauce soja d'accompagnement. Le vinaigre dans le riz est également léger.

Cette nourriture dominerait les saveurs et les arômes subtils d'un saké *junmai daiginjo* doux et rafraîchissant. Cependant, un saké riche comme le *junmai*, au caractère semblable au pinot gris d'Alsace, pourrait aussi être de la compétition.

Les brasseurs de saké *junmai* retirent moins d'enveloppe ex-

térieure au riz *sakamai* pendant le processus de broyage, permettant à plus d'acides aminés, qui fournissent le goût umami, de se développer pendant le processus de fermentation. Cela produit un saké plus crémeux et riche en umami. L'accent est mis sur le corps et la texture du saké, plutôt que sur les composants fruités ou aromatiques, qui ne se marieraient pas bien avec le riz et le sushi savoureux. Un saké riche *junmai* a le poids, la longueur en bouche et l'élément savoureux qui font ressortir l'umami naturel du *nigiri* au saumon.



## Huîtres plein océan, servies crues et accompagnées de citron ou d'une vinaigrette + Saké pétillant



Les huîtres crues ont un goût iodé qui provient directement de l'océan. Un saké pétillant éclate et soutient la saveur crémeuse des huîtres, tout comme le champagne.

Pour créer les bulles idéales dans un saké pétillant, plutôt que d'y injecter du dioxyde de carbone, le fabricant de saké fermera délibérément le bouchon sur le flacon avant que le processus de fermentation n'ait terminé. Cela donne au saké un aspect naturel et produit une boisson qui est *usu*

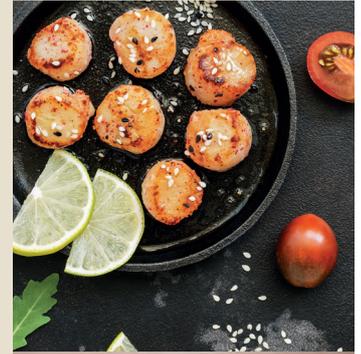
*nigori* (légèrement trouble) en raison des lies, qui sont des dépôts de levure qui se forment comme un produit dérivé du processus de fabrication.

Un saké pétillant de catégorie *junmai*, qui est fabriqué à partir de riz avec un ratio de polissage légèrement inférieur, donnera au saké plus d'umami et de nuances salées. Cela libérera l'umami des huîtres, tandis que les bulles du saké apportent également de la fraîcheur.

## Coquilles Saint-Jacques, pétoncles français grillés à l'ail et au beurre sous un gratin de chapelure + Saké vieilli

Les Coquilles Saint-Jacques sont un luxueux plat français de poissons et fruits de mer cuits au four avec une sauce au vin blanc, recouverts d'une couche croustillante de chapelure. Lorsqu'elle est grillée, la coquille Saint-Jacques prend une texture lisse au fur et à mesure de sa caramélisation. Un saké vieilli, comme un vin chardonnay avec ses nuances de noix, améliore la douceur des coquilles Saint-Jacques et complète la saveur umami du plat, tout en ajoutant un côté feuilleté à la pâte.

Les éléments caramélisés du plat et le saké vieilli se rejoignent pour accentuer la rondeur et la qualité veloutée des coquilles Saint-Jacques et de la boisson. L'effet est une longueur en bouche riche et ronde qui doit être ressentie pour être crue.



## Homard canadien à la vapeur, servi simplement avec du beurre clarifié + Saké aromatique

Le homard vapeur a une saveur naturelle très pure qui vient de sa succulence et de sa viande. Un saké aromatique comme le *ginjo* possède une douceur provenant de ses arômes fruités et floraux. Si le saké n'est pas pasteurisé, vous obtenez également une sensation de richesse et de vivacité, tout comme un vin Riesling floral et acide.

Un saké avec des notes lumineuses et aromatiques réduit

la douceur du homard, tandis que sa chair douce s'associe également avec les qualités élégantes du saké. Le goût naturel d'umami dans le homard est également relevé par le saké. Il existe une vraie synesthésie entre la douceur juteuse du homard et le profil aromatique naturel du saké. C'est une synergie qui fait ressortir le meilleur du homard et du saké aromatique.



**Le saké japonais est la boisson alcoolisée parfaite pour accompagner les poissons et fruits de mer parce qu'il...**

### Masque les odeurs de poisson

Le saké contient très peu de fer et de dioxyde de soufre, ce qui le rend non réactif aux lipides des poissons et fruits de mer, empêchant ainsi les odeurs de poisson.

### Accentue l'umami

Le saké contient cinq fois plus d'acides aminés que le vin blanc, ce qui le rend plus riche en umami et en fait un complément à l'umami naturel des poissons et fruits de mer.

Produced by

**E BrandConnect**

(E) BrandConnect, a commercial division of The Economist Group, which operates separately from the editorial staffs of *The Economist* and The Economist Intelligence Unit. Neither (E) BrandConnect nor its affiliates accept any responsibility or liability for reliance by any party on this content.

**JFOODO**



## VOTRE GUIDE PRATIQUE DU SAKÉ

Lorsque John Gauntner a goûté au saké pour la première fois, il a immédiatement été conquis par sa subtilité et sa profondeur. Surnommé l'« évangeliste du saké » par les initiés du secteur et un « Master en dégustation de sakés » qualifié, Gauntner a passé les 25 dernières années en tant que défenseur de cette boisson japonaise unique. Il a écrit six livres sur le saké et a co-fondé *Sake Today*, le premier magazine en langue anglaise consacré à la boisson.

« Mes sakés préférés sont ceux que l'on goûte, puis que l'on sirote, et trois secondes plus tard, vous réalisez à quel point il est bon », dit-il.

Du choix de poisson à servir avec un saké chaud et froid, à la bonne étiquette de dégustation de saké à table, Gauntner donne ses conseils sur ce dont chaque gourmand a besoin de savoir afin de devenir un expert en saké.

## Comment parler du saké

Toute personne qui boit du vin sait qu'il a son propre langage. C'est la même chose pour le saké. Il possède son propre lexique, qui est ancré dans la langue japonaise. Cependant, si vous pouvez parler savamment du vin, vous trouverez que le vocabulaire du saké est semblable. « Presque tout ce que vous dites sur le vin, vous pouvez le dire à propos du saké », explique Gauntner. « Aujourd'hui, lorsque les amateurs de vin évaluent les sakés, ils utilisent essentiellement la même terminologie. »

L'un des critères pour lequel le saké diffère du vin est la manière dont il est classé. Les classifications de sakés affectent son goût et son prix, et sont basées sur les ingrédients et les ratios de polissage du riz. Les sakés de qualité sont ceux réalisés avec du riz très poli et ont des profils de saveurs plus légers et plus élégants qui peuvent rappeler des touches de pomme, de banane ou de melon.

Cependant, davantage de polissage n'est pas forcément synonyme de meilleur saké. « Les évaluations de qualité supérieure ou inférieure sont purement techniques. Si vous aimez un saké, c'est un bon saké, quelle que soit sa qualité, » déclare Gauntner. « Les sakés de qualité inférieure, où la boisson est fabriquée avec du riz moins broyé, ont tendance à être plus riches et plus complets. »

## « Le saviez-vous... ? » Un début de conversation sur le saké :

Le saké a évolué différemment dans différentes régions du Japon, et l'amour des japonais pour les poissons et fruits de mer y joue un rôle important.

Contrairement au vin, le profil et le caractère d'un saké dépendent bien plus du processus de production que des ingrédients. Ainsi, les créateurs de saké au Japon fabriquaient leurs sakés pour compléter leurs spécialités régionales, en particulier les poissons et fruits de mer.

Les brasseurs situés près de la côte ont naturellement façonné leurs sakés pour s'adapter aux poissons frais. D'autres, situés dans des régions montagneuses, ont développé des sakés plus riches et plus complets à servir avec les poissons fumés ou saumurés et les crustacés. Élaborer des sakés à servir délibérément avec des poissons et fruits de mer locaux a créé une tradition culinaire unique qui persiste à ce jour.

## Comment choisir un saké

Pour ceux qui ne sont pas habitués à choisir un saké, Gauntner dit que les clients doivent le traiter comme du vin. Il recommande de rechercher des zones où le saké peut compléter les poissons et fruits de mer et les contraster. « Une bonne association fera ressortir des aspects des poissons et fruits de mer que vous n'avez pas remarqués jusqu'à ce que le saké entre en jeu et créera une toute nouvelle expérience », dit-il.

Une chose à prendre en compte lorsque vous choisissez un saké est de savoir si les brasseurs ont ajouté de l'alcool distillé pendant le processus de production, car cela changera la saveur et le profil.

« Tout saké ne contenant pas le mot *junmai*, que ce soit *honjzo*, *ginjo* ou *daiginjo*, contient un ajout d'alcool distillé », déclare Gauntner. Les sakés contenant de l'alcool distillé sont plus légers, plus aromatiques et ont une durée de vie plus longue. Un saké élégant de style *ginjo* se mariera bien avec des poissons et fruits de mer plus légers et blancs, comme le homard et le crabe.

En revanche, les types *junmai* qui ne contiennent pas d'alcool distillé, sont plus riches, plus complets et plus chargés en umami. Ces sakés plus riches, contenant plus d'umami et de corps,



s'associent vraiment avec des Coquilles Saint-Jacques de qualité chargées en umami.

## Comment boire du saké

Servir du saké a son propre rituel et son propre faste, mais il n'y a pas de façon unique de le boire. Cependant, il y a quelques éléments que vous devez prendre en compte lors de la sélection de votre verre.

La forme d'un verre changera le goût d'un saké. Gauntner informe que la forme du verre affecte l'endroit où le saké est distribué sur le palais, ce qui amplifie certains arômes spécifiques.

Par exemple, un verre étroit concentre le saké sur l'extrémité de la langue, ce qui fait ressortir sa douceur. Un verre plus large distribue le saké sur les côtés de la bouche où l'acidité et l'aigreur sont détectées. Un verre Riedel, spécialement conçu pour les sakés *daiginjo*, concentre les arômes et distribue le saké de manière à ce que les gens sentent plus de profondeur, d'expressivité et d'umami dans le saké, explique Gauntner.

Si vous mangez un plat fortement aromatisé, comme un chili de crabe de Singapour ou un curry de poisson de Goan à la noix de coco et au tamari, le saké pourra alors également servir de nettoyant pour palais. « Un saké avec une finition sèche ou une acidité prééminente peut nettoyer le palais pour le prochain plat », explique Gauntner.

## Quoi rechercher

Lors de la dégustation d'un saké, comme avec le vin, les convives doivent rechercher leur apparence, leur arôme, leur goût et leur longueur en bouche. Gauntner dit que percevoir un équilibre est important, qu'il soit entre les arômes et les saveurs, ou l'acidité et la douceur.

« Lorsque vous goûtez du saké, gardez-le sur votre palais et votre langue avant de l'avaler. Si vous expirez doucement, vous pouvez toujours goûter et sentir différents aspects du saké, même s'il a disparu », explique Gauntner. Connus sous le nom de *Modorika*

(arômes qui reviennent) ou « odeurs rétronasales » dans le monde des vins, ces arômes sont plus facilement perceptibles que dans le vin. « C'est amusant à faire avec le saké, avec les quatre nuances de saké *ginjo* premium qui ont tendance à tirer plus sur le côté aromatique que les autres profils de saveur », ajoute Gauntner.

### Chaud ou froid ?

Le saké peut être bu frais ou réchauffé, une pratique qui a commencé au neuvième siècle quand l'aristocratie japonaise réchauffait le saké pour divertir les clients.

Quant au choix de la température pour servir le saké, Gauntner recommande de garder trois gammes principales à l'esprit. « Il y a le saké légèrement refroidi, qui n'est pas juste sorti du réfrigérateur mais est resté à l'extérieur pendant environ 20 minutes, puis il y a le saké servi à température ambiante, et enfin celui qui a été réchauffé doucement afin d'être un peu plus chaud que notre corps », explique Gauntner.

Tout type de saké peut être apprécié dans cette gamme de températures. Par exemple, un saké *ginjo* deviendrait plus expressif et plus sucré à des températures plus chaudes que s'il était servi froid. Un saké *ginjo* légèrement réchauffé est parfait lorsqu'il est servi avec un simple poisson blanc, comme la morue ou le vivaneau. Cependant, lorsqu'il est refroidi, il se marie également bien avec une salade de poissons et fruits de mer estivale ou des gâteaux de crabe accompagnés d'une sauce au citron et à l'aneth.

### L'art du saké

Alors que la consommation de vin est accompagnée de sa propre étiquette, Gauntner affirme que la chose clé à retenir à propos du saké est que : « Vous n'en servez pas pour vous-même. Servez-en plutôt à d'autres personnes et laissez-les vous en servir. »

En fin de compte, il pense que les consommateurs devraient suivre leur instinct. « Il s'agit avant tout de plaisir. Si vous l'aimez, c'est tout ce qui compte. »

### Les arômes du



#### Céréales

Certains types de sakés, comme le *sakéjunmai*, sont fabriqués à partir de riz moins poli et présentent des arômes granuleux qui rappellent le riz avec lequel ils sont faits.



#### Fruit

Les sakés de style *ginjo* sont riches en arômes fruités, appelés *ginjo ka*. Ces arômes évoquent des fruits, comme des pommes, des poires, des bananes et du melon. Les sakés fruités *ginjo* fonctionnent bien avec des crustacés à chair blanche comme les crabes de boue du Sri Lanka ou les langoustes.



#### Épice et noix

Certains sakés de longue date évoquent des arômes semblables à ceux du clou de girofle, de la cannelle et du fenugrec, tandis que d'autres ont des notes d'amande et de noix.

## EXPRIMEZ-VOUS:

Un guide rapide sur la terminologie

### Tan rei

*Tan rei* fait référence à un saké léger au goût propre et soigné. Il fonctionne vraiment bien avec un plat de poisson blanc floconneux, comme un cabillaud cuit au four.

### Nou jun

*Nou jun* est un saké plein de saveurs umami audacieuses et d'acidité légère. Servez-le avec des pâtes au thon ou des steaks de saumon.

### Kire

*Kire* fait référence à la finition d'un saké, qui doit être propre et éphémère. Contrairement aux vins, les longueurs en bouche ne sont pas très appréciées dans le monde du saké. L'accent est mis sur le goût, qu'il soit sucré ou sec, qui quitte rapidement la bouche.

Produced by

BrandConnect

(E) BrandConnect, a commercial division of The Economist Group, which operates separately from the editorial staffs of *The Economist* and The Economist Intelligence Unit. Neither (E) BrandConnect nor its affiliates accept any responsibility or liability for reliance by any party on this content.

JFOODO