



# SAKE

Art du Japon

LE VÉRITABLE SAKÉ JAPONAIS EST MÉCONNU !  
**Contrairement aux idées reçues :**



**Le saké japonais**



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>1 n'est pas</b> un alcool fort</p>  | → | <p><b>1</b> La plupart des sakés titrent entre <u>14 et 16 degrés</u> d'alcool (même s'il existe une gamme plus large, d'environ 7° à 18°).</p>  |
| <p><b>2 n'est pas</b> une boisson distillée</p>   | → | <p><b>2</b> Le saké japonais est simplement élaboré à partir d'une <u>fermentation</u>, au même titre que le vin.</p>  |
| <p><b>3 n'est pas</b> un digestif offert en fin de repas dans certains restaurants asiatiques</p> | → | <p><b>3</b> Le saké s'apprécie <u>avant, pendant et après le repas</u>.</p>  |
| <p><b>4 ne doit pas</b> être systématiquement servi chaud, bien au contraire !</p>                | → | <p><b>4</b> Le saké offre la plus large <u>palette de températures</u> de service, de 5 à 55°C, parmi les boissons alcooliques, même si les meilleurs sakés se dégustent aujourd'hui généralement frais.</p> |
| <p><b>5 ne s'accorde pas uniquement</b> avec les sushis et autres spécialités japonaises</p>      | → | <p><b>5</b> Le saké, souvent moins démonstratif que le vin, accompagne les <u>plats occidentaux</u> aussi bien que la cuisine japonaise dont il sublime les goûts.</p>                                       |
| <p><b>6 n'est pas</b> destiné à la garde !</p>  | → | <p><b>6</b> La qualité du saké réside dans sa <u>fraîcheur et sa jeunesse</u>, il est conseillé généralement de le déguster dans l'année (cependant il existe des exceptions).</p>                           |

LE SAKÉ JAPONAIS, UN NOUVEL UNIVERS DE POSSIBILITÉS ET D'OPPORTUNITÉS TANT POUR LES PROFESSIONNELS QUE POUR LE PUBLIC FRANÇAIS

L'intérêt croissant du public, des médias et des restaurateurs français pour le saké japonais est indéniable au même titre que la tendance pour la gastronomie japonaise (sushis et nouvelle gastronomie).

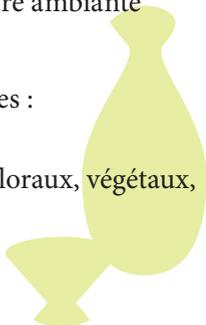
On trouve de plus en plus de bons sakés en France. Les déguster, c'est découvrir de nou-

veaux goûts, de nouvelles sensations... mais aussi aller à la rencontre de la culture du Japon. La fausse image d'alcool fort qui lui est associée commence à reculer auprès des journalistes et publics les plus avertis, précurseurs d'une tendance qui va s'amplifier.

**PROFESSIONNELS DU SECTEUR,  
 SOYEZ LES PREMIERS À PROFITER DE CETTE NOUVELLE TENDANCE DE FOND !**

### Points communs

- Deux boissons issues d'une fermentation alcoolique
- Ancrées dans l'art culinaire de leur pays respectif
- À déguster autant en apéritif, en accompagnement du repas, ou après
- Deux boissons alcooliques complexes dont le nombre de composants élémentaires dépassent 500 (plus de 600 même pour le saké)
- Elles s'apprécient plutôt frais ou à température ambiante
- Elles se consomment par petites gorgées
- À travers des phases de dégustation similaires : la robe ou la couleur, le nez puis la bouche
- Des familles d'arômes très proches : fruités, floraux, végétaux, minéraux, épicés...



### Points de différence

- ▲ Le saké n'est pas un vin car il ne se vinifie pas
- ▲ Ingrédients : raisins pour le vin, riz et eau pour le saké
- ▲ Plus d'acidité, moins de sucre dans le vin que le saké
- ▲ Absence totale de « tanin » dans le saké
- ▲ Absence totale de conservateurs dans le saké (pas de sulfites !)
- ▲ Le savoir-faire impacte énormément le produit final dans le saké (même si la qualité des ingrédients est fondamentale) alors que pour le vin c'est le raisin le premier contributeur à son goût
- ▲ En général (mais il existe toujours des exceptions dans le monde du saké) :
  - le saké est pensé et conçu pour être bu jeune, pas pour la garde
  - le saké se boit dans l'année (et donc pas de millésime), le vin se bonifie en vieillissant
  - pas de maturation en fût de bois pour le saké
- ▲ La notion de Terroir s'applique difficilement au monde du saké (le riz étant souvent produit dans une autre région) mais il existe des styles régionaux et des sakés produits 100% localement, les « Jizaké » (ingrédients : riz, eau et levures locaux, main d'œuvre et savoir-faire locaux)

### SAKÉ ET GASTRONOMIE : ACCORDS À LA JAPONAISE OU ACCORDS À LA FRANÇAISE ?

Au Japon, l'*izakaya* est un lieu où l'on se retrouve pour boire entre amis ou collègues : la boisson est l'élément central et de nombreux petits accompagnements sont proposés pour la mettre en valeur. A l'opposé, les restaurants japonais sont des restaurants de spécialités (*sushi, kaiseki, tempura,...*) et proposent des aliments qui sont sublimes par un accompagnement de boisson subtil et discret, au service du plat (sans chercher à créer de nouvelles saveurs à la manière des accords très spécifiques vin-mets en Occident).

Le saké, dont les caractères sont souvent moins proéminents que ceux du vin, notamment par son acidité beaucoup plus faible et son absence de tanin, peut s'accorder de manière très

souple avec de nombreux plats et il n'est pas rare de faire tout un repas avec le même saké. C'est pour cette raison que le saké peut très bien s'accorder avec la gastronomie française où l'on peut l'associer tant à la manière japonaise qu'à la manière française en recherchant des accords très spécifiques. Cette double richesse de jeux et d'accords possibles est un atout supplémentaire et une aubaine pour élargir nos palettes de dégustation.

Le saké peut être servi dans un verre à vin (c'est encore mieux pour apprécier les arômes qui s'y développent à la manière des vins). Il peut même être utilisé dans certains cocktails : le plus connu est sans doute le « sakétini ».

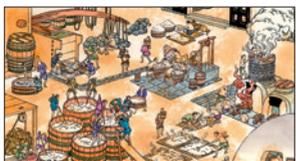
**VOUS ÊTES COMPÉTENT DANS LE DOMAINE DU VIN,  
VOUS SAUREZ LE DEVENIR DANS CELUI DU SAKÉ.**

## Les origines du saké : nectar des *kami*, les divinités japonaises

On trouve des traces de saké il y a plus de 2 000 ans. Les premiers sakés (*kuchikami no sake*) étaient initiés en mâchant puis en recrachant du riz dans des jarres (les enzymes salivaires transformant l'amidon en sucre), la fermentation se déclenchait naturellement ! Le riz, alliance de la terre et de l'eau, se transformait ainsi en une boisson sacrée dont le partage connectait le monde des humains avec celui des *kami*.

L'élaboration du saké a évolué de manière empirique au fil des ans, le principal apport étant l'utilisation du *kôji*. Au 7<sup>ème</sup> siècle, une branche du palais impérial se consacre au saké mais c'est vers les 11<sup>ème</sup> et 12<sup>ème</sup> siècles que la méthode actuelle voit le jour dans les temples et sanctuaires.

Une riche histoire au cours de laquelle la nature et les modes de consommation du saké ont évolué en fonction des circonstances et de la technologie. Autrefois réservé à la cour impériale et aux rites religieux, il s'est démocratisé pour atteindre toutes les couches de population et devenir la boisson nationale. Il reste très ancré dans les rites *shintô* comme ceux du quotidien à travers certains rites de passage (nouvel an, majorité, festivals de saison comme les cerisiers en fleur,..) et notamment le mariage où l'union est symbolisée par l'échange de 3 fois 3 coupes de saké (*san-san-kudo*).



© Daishichi Shuzo



© SSI



© Miyasaka Shuzo



© Miyasaka Shuzo



© Asahi Shuzo



© SSI

## Quand la modernité rencontre l'art ancestral du saké

Le saké, boisson typiquement japonaise, allie le meilleur de la tradition à l'excellence et la diversité apportées par les avancées de la technique et des sciences au cours des 20<sup>ème</sup> et 21<sup>ème</sup> siècles.

Quelques avancées à noter :

- l'invention de la machine à polissage vertical au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle a permis une qualité de polissage nouvelle atteignant des taux extrêmes ;
- les riz à saké sont croisés sur plusieurs générations pour donner de nouvelles souches optimisant leurs qualités intrinsèques ;
- répertoriées dès le siècle dernier, les levures sont aujourd'hui étudiées, analysées et de nouvelles levures sont développées pour apporter de nouveaux arômes, goûts et textures dans les sakés ;
- depuis 1911, tous les ans en mai, le concours national des nouveaux sakés à Hiroshima est l'occasion de repousser les limites et permet aux maîtres sakéificateurs (*tôji*) de montrer l'étendue de leurs savoir-faire.

## LE STYLE GINJÔ

Le *ginjô* est un style de saké moderne, développé surtout depuis 40 ans. Il produit des sakés haut de gamme, fermentés pendant longtemps à basse température, très aromatiques à l'instar des vins.

DÉGUSTER DU SAKÉ,  
C'EST NON SEULEMENT BOIRE LES GOÛTS RAFFINÉS DU JAPON  
MAIS AUSSI ALLER À LA RENCONTRE DE SA CULTURE.

## Préparation du riz

Récolte du riz  
(août-nov)



Polissage du riz  
(Polir le riz permet d'éliminer un maximum de protéines, lipides et oligo-éléments pour ne conserver que le cœur, plus concentré en amidon)

Lavage / Trempage  
du riz



Cuisson du riz  
à la vapeur

## Fermentation



Préparation du *kôji* (2-3 jours)  
Un champignon de la classe des ascomycètes (*kôji-kin* = *aspergillus oryzae*), utilisé comme agent de saccharification de l'amidon est inoculé et se développe sur une partie du riz (*kôji*) avant d'être ajouté dans la cuve.

Pied de cuve  
(14 jours)  
Riz + *kôji* + eau  
(+ levures + acide lactique)



Puis, dans une cuve plus grande, riz, *kôji* et eau sont ajoutés à nouveau : 3 ajouts de plus en plus importants sur une période de 4 jours (au total, on doit donc préparer 4 fois du *kôji* et cuire 8 fois du riz pour faire un saké !)



Fermentation double  
en parallèle  
(20-30 jours)

## Opérations post-fermentation



Pressurage

Filtrage fin

1<sup>ère</sup> pasteurisation

Maturation\*

Dilution

2<sup>ème</sup> pasteurisation\*

Mise en bouteille\*  
(\*la maturation et la 2<sup>ème</sup> pasteurisation peuvent aussi être réalisées en bouteille)



Photos (p.8-9) : Asahi Shuzo / SSI

### RIZ SAKÉIFAIRES

Il existe presque 100 types de riz (tous de variété *japonica*) enregistrés officiellement et spécifiquement développés pour le saké, pour la plupart par croisements sur plusieurs générations.

### LA SAKÉIFICATION : UNE FERMENTATION UNIQUE AU MONDE

On parle de « fermentation double en parallèle » car, dans une même cuve, le *kôji* permet la dégradation de l'amidon en sucres pendant que les levures en rapide

multiplication transforment les sucres en alcool et CO2. Ces deux processus ont lieu simultanément : c'est la raison pour laquelle le rendement alcoolique du saké est le plus élevé parmi les boissons simplement fermentées, pouvant atteindre 18-20 degrés d'alcool en fin de fermentation.

### LA PASTEURISATION INVENTÉE AVANT PASTEUR ?

Pasteur a breveté le principe de la pasteurisation dès 1865 pour le vin, mais dans le monde du saké, les Japonais l'utilisaient déjà pour stabiliser leurs sakés près de 3 siècles avant son invention...

L'ÉLABORATION DU SAKÉ EST COMPLEXE : IL EN RÉSULTE UNE BOISSON À FORTE VALEUR AJOUTÉE, SUBTILE ET COMPLEXE.

### Classification Officielle des Appellations Supérieures de saké

QUALITÉ DE POLISSAGE : TAUX RÉSIDUEL DU RIZ	STYLE JUNMAI (SANS ALCOOL AJOUTÉ)	STYLE HONJÔZÔ (AVEC ALCOOL AJOUTÉ*)	QUALITÉ DE POLISSAGE : TAUX RÉSIDUEL DU RIZ
≤ 50% du grain	Junmai Daiginjô	Daiginjô	≤ 50% du grain
≤ 60% du grain	Junmai Ginjô	Ginjô	≤ 60% du grain
Pas de contrainte de polissage mais le taux doit être précisé	Junmai	Honjôzô	≤ 70% du grain

Il ne s'agit pas ici d'un système de type A.O.C. mais de catégories techniques basées sur la qualité et le soin apportés aux ingrédients. Pour entrer dans ces appellations (moins de 30% de la production), il faut absolument répondre aux critères suivants :

- Riz certifié par un inspecteur officiel
- Polissage du riz en deçà d'un taux résiduel minimum pour accéder à une catégorie (sauf la catégorie junmai)
- Si ajout d'alcool distillé\*, celui-ci est limité à 10% de la masse du riz poli
- Aucun autre ajout n'est permis (et notamment ni sucre, ni autres modificateurs du goût)

L'appellation *ginjô* correspond à un taux résiduel de riz après polissage inférieur à 60% (ce qui reste) mais aussi à une fermentation lente à basse température permettant le développement d'un arôme caractéristique de *ginjô* : nez floral ou fruité (arômes de pomme, poire, melon, lychee, banane, agrume, fraise, etc.)

Un *daiginjô* est un *ginjô* très haut de gamme. Ce sont des sakés très raffinés, magnifiquement équilibrés et aromatiques.

Les *junmai* sont généralement plus acides et avec plus de corps. Ils accompagnent très bien la nourriture.

On appelle *futsûshu* les sakés qui ne rentrent pas dans cette classification. Techniquement, ce sont des sakés dits « ordinaires » mais on peut en trouver de très bons.

En complément, il existe d'autres types de catégories techniques (pasteurisé ou non, trouble ou non, etc.) qui donnent des sakés de saveurs différentes. Ces catégories ne sont pas exclusives les unes des autres (elles peuvent se cumuler), par exemple, on peut avoir un « *junmai ginjo muroka nama genshu* » ! → voir le lexique ci-après

### 4 familles de saké selon les goûts et arômes

Schéma : SSI



### Les températures de service et leurs noms poétiques

(\* = les noms encore réellement utilisés au quotidien) :

- 飛び切り燗 Tobikiri kan : « saké chauffé au point de nous faire partir pour de bon » (≥ 55°C)
- 熱燗 Atsu kan\* : « saké chauffé vraiment chaud » (50°C)
- 上燗 Jo kan : « saké chauffé à température supérieure » (45°C)
- ぬる燗 Nuru kan\* : « saké chauffé tièdement » (40°C)
- 人肌燗 Hitohada kan : « saké chauffé à la température de la peau » (35°C)
- 日向燗 Hinata kan : « saké chauffé par les rayons de soleil » (30°C)
- 常温 Jo on\* : « à température normale (c.-à-d. ambiante) » (20°C)
- 涼冷え Suzu hie : « à la fraîcheur rafraîchissante » (15°C)
- 花冷え Hana hie : « à la fraîcheur d'une fleur » (10°C)
- 雪冷え Yuki hie : « à la fraîcheur de la neige » (5°C)

ESSAYEZ DIFFÉRENTS STYLES DE SAKÉ, VOUS SEREZ SURPRIS PAR

LA RICHESSE ET LA VARIÉTÉ DE LEURS GOÛTS ET DE LEURS ARÔMES.

**1 COMMENT CHOISIR LA TEMPÉRATURE DE SERVICE ?**

Si les possibilités sont variées, on servira de préférence frais les sakés fruités et délicats, de style *ginjô* par exemple, alors que des sakés plus riches, plus robustes ou rustiques, au goût de riz plus prononcé, peuvent être appréciés tant rafraîchis que chauffés. De nos jours, la plupart des sakés sont servis frais ou à température ambiante, mettant en valeur leur délicatesse et exprimant au mieux leurs arômes subtils. Les températures conseillées sont souvent écrites au dos de la bouteille mais il ne faut pas hésiter à demander conseil auprès du vendeur.

**2 CÉRAMIQUES JAPONAISES (O-CHOKO) OU VERRES À PIED ?**

Les accessoires pour servir et boire le saké sont très nombreux au Japon. De formes, de matières et de textures variées, ils contribuent au plaisir de la dégustation. Ainsi, on trouve des *choko* (ou *guinomi*), petits récipients pour boire, en céramique, en bois, en verre, en métal, en bambou, etc. De même pour les *tokkuri*, sortes de carafons, ou *katakuchi*, plus évasés, pour servir. Les verres à pied à l'occidentale sont cependant de plus en plus utilisés car leur chambre aromatique permet aux arômes de se développer et de s'exprimer au mieux, notamment pour les *ginjô* et *daiginjô*.

**3 QUEL SAKÉ POUR QUEL MOMENT ?**

Ceci est très variable en fonction des goûts et envies de chacun. La délicatesse des sakés de type aromatique s'apprécie très bien en dehors du repas ou avec des ali-



ments au goût léger (en apéritif par exemple) mais il ne faut surtout pas en faire une règle générale. Ceux de type riche et généreux, comme certains *junmai* par exemple, généralement plus acides et plus robustes, accompagnent de manière très naturelle toute sorte de cuisine.

Les sakés de type mature peuvent même accompagner certains fromages au goût prononcé ou s'apprécier à la place d'un digestif.

**4 QUELQUES IDÉES D'ACCORDS**

La France et le Japon sont entourés de mers, le saké se marie naturellement avec les fruits de mer et les poissons. Raffiné, au caractère moins démonstratif que le vin, il met particulièrement en valeur toute cuisine faisant ressortir le goût des aliments eux-mêmes, qui s'en retrouvent magnifiés.

Les légumes de saison, les viandes blanches sont aussi des accords faciles mais il est tout à fait possible de s'essayer sur d'autres plats, en évitant peut-être les sauces trop grasses et épaisses. Les ingrédients à forte teneur en *umami* comme la tomate, le fromage (chèvre, parmesan reggiano) ou le jambon cru / fumé, etc. sont aussi des choix d'excellence. Ainsi des produits simples de terroir comme des produits aussi sophistiqués que le foie gras, la truffe ou le caviar s'accompagneront volontiers de saké japonais. Grâce à la créativité des chefs français et les influences récentes de la cuisine nipponne, le saké se révèle un produit exceptionnel par la richesse de ses saveurs et des nouvelles opportunités qu'il offre.



LES FRANÇAIS SONT TOUT À FAIT CAPABLES DE S'APPROPRIER LE SAKÉ JAPONAIS. PETIT À PETIT, ILS INVENTENT LEURS PROPRES MANIÈRES DE LE DÉGUSTER POUR PLUS DE PLAISIRS ET DE SENSATIONS NOUVELLES.

### 1 Combien de temps peut-on conserver une bouteille de saké avant l'ouverture ? Qu'en est-il après l'ouverture ?

Le saké se consomme et s'apprécie jeune, c'est-à-dire généralement dans l'année. Les meilleurs sakés doivent être conservés au frais et à l'abri de la lumière. (Il existe bien sûr des exceptions comme les sakés vieillissants, appelés alors *koshu*, et l'on trouve même parfois des sakés millésimés !).

Après ouverture, pour conserver ses qualités le plus longtemps possible, une bouteille doit être gardée au réfrigérateur et consommée dans la semaine (jusqu'à 10 jours pour certains sakés voire plus longtemps pour d'autres).

### 2 La qualité de l'eau est-elle importante pour le saké ?

La qualité de l'eau est fondamentale pour le saké. Elle impacte non seulement le goût et la texture du saké mais aussi la qualité de la fermentation. Une eau douce donnera un saké souple et moelleux, une eau dure, un saké plus sec et minéral. Si l'on n'utilise généralement pas la notion de terroir pour le saké, on pourrait tout-à-fait parler d'un terroir de l'eau tant sa qualité se répercute sur celle du saké.

### 3 Utilise-t-on des conservateurs dans le saké ?

Les sakés sont généralement pasteurisés donc il n'est pas besoin de faire usage de conserva-

teurs pour les stabiliser. Les sakés non pasteurisés, eux, sont gardés et transportés au froid les préservant d'un bout à l'autre de la chaîne. Ainsi, vous ne trouverez jamais aucun sulfite dans le saké, ni aucun autre conservateur.

### 4 La partie polie du riz est-elle jetée ?

Rien n'est gâché ! La poudre de riz, ou *nuka*, est utilisée de diverses manières : pour l'agriculture, pour l'alimentation (biscuits salés, pâtisseries japonaises,...) et même pour la cosmétique (la poudre de riz mais aussi les lies issues de la cuve de fermentation !)

### 5 Combien y-a-t-il de producteurs de saké au Japon ?

On trouve environ 1 300 producteurs au Japon, répartis sur l'intégralité des 47 préfectures. On peut considérer qu'il existe plus de 10 000 sakés différents.

### 6 Vers quels pays le saké japonais est-il principalement exporté ? Y produit-on aussi du saké local ?

Les principaux pays sont les Etats-Unis, la Corée, la Chine, Taiwan et Hong-Kong. Mais si l'on considère les grandes régions, c'est l'Asie qui arrive en premier, suivie par l'Europe puis enfin les Amériques. En dehors du Japon, on produit aujourd'hui du saké aux Etats-Unis, dans divers pays d'Asie mais on trouve même depuis peu une production artisanale dans le Nord de l'Europe.

### 1 Le Vocabulaire du saké

**Sakéification** : méthode spécifique et extrêmement complexe de production du saké nécessitant notamment l'utilisation de *kôji* ainsi qu'une double fermentation en parallèle. Le saké est sakéifié tout comme le vin est vinifié ou la bière brassée.

**Sakagura** ou **kura** : maison de production de saké (du japonais *saka* = saké et *kura* = cellier / entrepôt / magasin, par extension lieu de production).

**Kuramoto** : producteur-propriétaire d'une *sakagura*.

**Tôji** : maître sakéificateur. Il est responsable de la production et généralement membre d'une guilde régionale, détentrice d'un savoir-faire ancestral.

**Kôji** : riz, préalablement étuvé, inoculé par des spores de *kôji-kin* (champignon de la classe des ascomycètes, en latin *aspergillus orizae*), utilisé comme agent de saccharification de l'amidon. Sa préparation est une des phases les plus délicates et les plus importantes de la sakéification.

### 2 Les Catégories de saké

Attention, certaines de ces catégories ne sont pas exclusives les unes des autres !

**Futsûshu** : sakés dit « ordinaires » c'est-à-dire qui ne rentrent pas dans la classification officielle des Appellations Supérieures.

**Junmai** : sakés dit « pur riz » sans ajout d'alcool de distillation. Les *junmai* sont généralement plus acides et ont plus de corps que les autres sakés.

**Honjôzô** : dans le cadre des Appellations Supérieures, il est possible d'ajouter un peu d'alcool de distillation (c'est alors réglementé et très limité en volume) pour capturer certaines molécules aromatiques très volatiles : il en résulte un saké plus léger en bouche et souvent plus aromatique.

**Ginjô** : saké de la classe des Appellations Supérieures, fermenté pendant longtemps à basse température, et dont le taux de riz restant après polissage est  $\leq 60\%$ . Equilibré et aromatique (plus

ou moins suivant le choix du producteur).

**Daiginjô** : idem mais taux résiduel de riz  $\leq 50\%$  (c'est-à-dire que l'on retire au moins la moitié du grain de riz). Ce sont des sakés très raffinés, magnifiquement équilibrés et aromatiques.

**Nigori** : sakés dit « troubles » car filtrés plus ou moins grossièrement et qui contiennent encore des résidus de riz issus de la cuve de fermentation.

**Muroka** (= « non-filtré ») : tous les sakés doivent obligatoirement être filtrés (même si c'est grossièrement comme dans le cas des *nigori*) pour mériter l'appellation « saké ». Quand on précise qu'un saké est « non-filtré » comme c'est le cas des *muroka*, il est fait référence à l'absence de filtration fine au charbon actif (réalisée classiquement après le pressurage).

**Nama** ou **Namazake** : ces sakés « crus » ne sont pas ou très peu pasteurisés.

**Genshu** : en fin de fermentation, le saké titre généralement entre 18° et 20°. Il est presque toujours additionné d'eau pour qu'il redescende à 14°-16°. On parle de *genshu* lorsqu'aucune eau n'est ajoutée après le pressurage. Le taux d'alcool des *genshu* est donc généralement (mais pas obligatoirement) plus élevé.

**Yamahai** et **kimoto** : 2 variantes de la méthode traditionnelle pour initier le pied de cuve où l'on n'ajoute aucun acide lactique, (contrairement à la méthode usuelle dite rapide) et qui nécessite 15 jours de plus (dans le cas du *yamahai*, le pied de cuve est laissé à lui-même sans être mélangé. Il s'y développe des goûts riches et prononcés).

**Sparkling** : saké pétillant.

**Kijôshu** : saké très particulier pour lequel une partie de l'eau à ajouter en cours de production est remplacée par du saké.

**Taruzaké** : saké ayant mûri un certain temps dans un fût en bois.

**Koshu** : saké ayant connu une période de maturation d'au moins 3 ans (en cuve ou en bouteille).

*Aujourd'hui on ne compte plus que 1 250 producteurs environ réellement en activité. Ces sakagura (maisons de saké) sont réparties sur l'ensemble des 47 préfectures du Japon. Si les appellations ne s'appuient pas sur un système d'AOP / AOC, il existe néanmoins de véritables styles régionaux.*

24-MIE 25-SHIGA 26-KYOTO 27-OSAKA  
28-HYOGO 29-NARA 30-WAKAYAMA  
31-TOTTORI 32-SHIMANE 33-OKAYAMA  
34-HIROSHIMA 35-YAMAGUCHI  
36-TOKUSHIMA 37-KAGAWA  
38-EHIME 39-KOCHI

40-FUKUOKA 41-SAGA  
42-NAGASAKI 43-KUMAMOTO  
44-OITA 45-MIYAZAKI  
46-KAGOSHIMA  
47-OKINAWA

1-HOKKAIDO 2-AOMORI  
3-IWATE 4-MIYAGI 5-AKITA  
6-YAMAGATA 7-FUKUSHIMA  
8-IBARAKI 9-TOCHIGI 10-GUNMA  
11-SAITAMA 12-CHIBA  
13-TOKYO 14-KANAGAWA  
15-NIIGATA 16-TOYAMA  
17-ISHIKAWA 18-FUKUI  
19-YAMANASHI 20-NAGANO  
21-GIFU 22-SHIZUOKA 23-AICHI

## QU'EST-CE QUE LE SAKÉ ?

Le saké peut être savouré **comme un vin**, dont il est à la fois proche mais différent. C'est une boisson issue simplement de la **fermentation du riz**. Moderne, aromatique et subtil, le saké de style *ginjō* s'appuie sur plus de 1 000 ans de **tradition**. Le saké peut être servi **avant, pendant et après** le repas. Le saké, un **bon accord** aussi avec les plats **occidentaux**. Le saké peut être dégusté **frais** dans un **verre à vin** mais parfois aussi **chambré** ou **chauffé** (*fruits de mer, fromage, légumes frais, cuisine axée sur le produit*).

**POUR ALLER PLUS LOIN, LE SITE INTERNET CONSACRÉ AU SAKÉ**

[www.jetro.go.jp/france/topics/\\_385673.html](http://www.jetro.go.jp/france/topics/_385673.html)  
[www.jetro.go.jp/ext\\_images/france/sake.pdf](http://www.jetro.go.jp/ext_images/france/sake.pdf)



**JETRO PARIS** | 27 RUE DE BERRI 75008 PARIS, FRANCE  
[www.jetro.go.jp/france/](http://www.jetro.go.jp/france/)  
food-prs@jetro.go.jp

©JETRO PARIS 2013-2016. TOUS DROITS RÉSERVÉS.  
Texte: Sylvain Huet | Conception graphique: Ayako Koizumi