

Si le saké m'était conté

A l'occasion du mois sous le signe du Dragon, découvrez cette boisson traditionnelle japonaise loin des idées reçues. Entre tradition et inspirations occidentales.

Fabien Osmont est nippophile depuis la plus tendre enfance. Cette passion, il la partage grâce à sa boutique Konjaku située à Colmar mais également au travers de différentes disciplines : Aikido, Shogi et la dégustation du Saké.



En bonne alsacienne appréciant les produits fermentés, j'ai sollicité ses talents de sommelier saké.

Un certain nombre d'idées reçues existent autour de cet alcool. Pour bon nombre de personnes, celui-ci se déguste à l'issue d'un repas chinois copieux dans des petits verres en porcelaine aux mœurs douteuses.

Ne vous fourvoyez pas cher lecteur, vous découvrirez ici le saké emblématique du Japon appelé également Nihonshu.

Le saké est principalement composé de riz et d'eau. Un parallèle peut aisément être établi avec le processus de fabrication du vin : récolte fin de l'été, fermentation en automne, première dégustation au printemps.

Le riz, généralement non alimentaire, bénéficie d'une double fermentation. La première phase étant la rencontre du riz cuit à la vapeur avec le champignon appelé *kōji-kin*.

A l'issue de cette étape dans une ambiance tropicale, un savant mélange de levures vient entamer le second processus de fermentation. Chaque maître brasseur possède son propre mélange secret de levures. Celui-ci confère une identité unique à chaque saké.

Les premières traces de saké remontent à l'antiquité. Toutefois, un tournant important est venu impacter cet artisanat ancestral.

A l'issue de la seconde guerre mondiale, la pénurie de riz qui frappa le pays contraint les brasseurs à ajouter de l'alcool distillé au saké traditionnel (jusqu'à 60% de la boisson) : le *Futsūshu*.

Suite à cette période, le saké perdit sa renommée et fut relégué au niveau des boissons bas de gamme.

Afin de distinguer le saké de meilleure qualité et non coupé, l'appellation *Junmai* littéralement « Pur riz » fut créée.

Le taux d'alcool contenu dans le saké varie généralement de 15 à 18°.

Il est possible de consommer le saké chaud afin de développer ses arômes. Ainsi certains seront fabriqués pour être consommés froids, d'autres plutôt chauds.

Une autre étape de fabrication vient conférer davantage de douceur, de subtilité au saké et vient également augmenter son prix de façon exponentielle : le polissage. Le riz est ainsi débarrassé du son puis poli de façon plus ou moins importante :

- Junmai : 70 %
- Junmai ginjō : 60 %.
- Junmai dai ginjō : 50%



De gauche à droite :

- Brut (on a seulement enlevé le "son")
- 60% (on a retiré 40% de matière)
- 40% (on a retiré 60% de matière)

En général, la production est consommée dans l'année de sa fabrication car le saké classique vieillit mal. Néanmoins, la grande capacité du peuple japonais à s'inspirer des autres cultures lui a permis d'élaborer une technique préalable permettant le vieillissement : Koshu.

Au fur et à mesure de ces explications, 4 variétés de saké furent dégustées. Au nez, des notes olfactives de fermentation proches du vin nouveau. En bouche, des variations importantes de saveurs. L'éventail de saveurs permet d'imaginer quantité d'associations mets et saké.



Tamakashiwa junmai, des saveurs de pêche blanche : viande blanche, poisson grillé ;

Onna joshu junmai ginjo, des saveurs florales et un caractère très féminin : noix de St Jacques, asperges ;

Baron Tesshin Tokubetsu Honjozo, arômes végétaux de sous-bois, champignons : charcuterie tapenade, champignons ;

Yamahida Genshu 2017, des notes de noix, de forêt automnale: un foie gras, une choucroute, un vieux comté.

A noter que le **Baron Tesshin** était un Futsūshu donc coupé avec de l'alcool. Ici le brasseur aura su utiliser un processus à l'origine dévalorisant pour servir positivement le goût.

Si la curiosité vous pique, plusieurs variétés de saké sont disponibles chez Konjaku et des séminaires de dégustation sont régulièrement organisés.

Une jolie manière d'associer nos mets français favoris à une touche subtile et exotique... avec modération il va sans dire !