

Le saké japonais par Nishikidôri



Un peu d'histoire...

Le saké japonais, "nihonshu", est un alcool de riz obtenu par fermentation. Son origine remonterait à plus de 2000 ans. Il s'agissait alors d'un breuvage servant à connecter le monde des humains avec celui des esprits obtenu en mâchant du riz qui était ensuite recraché dans des jarres afin de le laisser fermenter. C'est à partir du XIe siècle que le saké sera produit avec les méthodes similaires à celles d'aujourd'hui. D'abord réservé à la cour impériale et aux rites religieux, le saké se démocratisera au fil du temps jusqu'à devenir la boisson nationale.

Les ingrédients.

Du riz à 20%, cultivé spécifiquement pour la production du saké. Il en existe environ une centaine de variétés au Japon. Il se caractérise par un grain plus gros que le riz de consommation et une faible teneur en protéine.

De l'eau à 80%, les meilleurs brasseurs sont toujours situés proches d'une source d'eau profonde. Sa pureté est essentielle, sa teneur en fer doit être faible pour ne pas affecter son parfum et sa couleur.

Le kôji et les levures. Le kôji est un champignon similaire à celui que l'on peut trouver sur certains fromages. Saupoudré sur le riz, il permet de développer des enzymes capables de digérer l'amidon du riz pour le transformer en molécules de sucres. Les levures et acides lactiques permettent ensuite de convertir le sucre en alcool.

Déguster le saké.

Moins acide que le vin et ne possédant pas de tanin, le saké peut s'accorder plus facilement avec de nombreux plats, de l'apéritif au dessert. Jambon cru, foie gras, huîtres, Saint-Jacques, poissons, viandes rouges ou blanches, fromage, chocolat...

Le saké se conserve très bien au réfrigérateur à environ 5 degrés. Comme pour le vin, il est recommandé de le consommer rapidement après ouverture. A noter que le saké ne contient pas de conservateurs (comme les sulfites) du fait de sa pasteurisation. Comment choisir son saké? Les **Honjôzô** ont un goût léger et frais. Les **Junmai** et les **Kimoto** sont plus riches et généreux. Plus acides avec plus de corps ils sont parfaits pour accompagner les repas. Les **Ginjô** et **Daiginjô** sont très aromatiques et développent des notes plus florales ou fruitées.

• Nishikidôri
• Service client :
• +33 (0)2 40 83 33 99
• contact@nishikidori.com
• www.nishikidori.com

Boutique Nishikidôri
140 Rue Georges
Guynemer
ZAC de l'Aéropôle
44150 ANCENIS



Saké pétillant Happô Junmai Seishu "Hanabi".

Origine, Niigata, Japon. Brasseur **Hakuro Shuzo**. Accords parfaits, apéritif, jambon et melon. Bouche: acide et sucré. Température idéale de dégustation: + 6°C à 8°C.

Ce saké de riz pur et pétillant maintient le gaz de dioxyde de carbone obtenu par fermentation secondaire dans la bouteille et crée des bulles de textures fines et délicates. C'est un nouveau type de saké facile à boire, avec une douceur élégante, qui provient du goût du riz et d'une acidité modérée. Un saké idéal pour trinquer ou pour l'apéritif.



Saké Gozenshu 1859.

Origine, Okayama, Japon. Brasseur **Tsuji Honten**. Accords parfaits, fruits de mer, poissons grillés. Bouche: complexe, suave, fraîche, épicée. Température idéale de dégustation: + 8°C à +10°C.

Ce saké sec est remarquable, une belle acidité, une bouche complexe, presque perlante, aux notes de noix fraîche, de poire et de banane. Un saké qui marque la transition dans la fabrication du saké par la maison Tsuji Honten, fer de lance de la renaissance de la méthode Bodaimoto, technique médiévale de fabrication des pieds de cuve courante il y a 1000 ans consistant à mélanger du malté dans une grande quantité d'eau pure.



Saké Masuizumi Junmai Ginjô.

Origine, Toyama, Japon. Brasseur **Masuda Shuzo**. Accords parfaits, poissons grillés. Bouche: ronde et moelleuse. Température idéale de dégustation: +10°C.

Beaucoup de surprises pour ce saké Junmai Ginjô. Sophistiqué, ce saké est à la fois floral, fruité, doux. L'umami est puissant, la minéralité élégante, les notes gustatives complexes: banane mûre, touche rhum raisin, melon, noix, notes de mousse et de sous-bois, de champignons sylvestres, de pourriture noble, accents d'automne.