Les vinaigres grands crus débarquent en France !

Le Japon compte environ 400 fabricants de vinaigres de riz dont seuls quelques uns produisent un vinaigre artisanal. Véritable chasseur de goûts, Olivier Derenne, patron de l'épicerie en ligne nishikidori.com nous explique la différence.

Par Olivier DERENNE

On ne le sait pas forcément mais pour faire du vinaigre de riz, il faut d'abord produire du saké (nihonshu).

Un tiers des fabricants de vinaigres, les plus gros, n'utilisent que 40g de riz par litre de vinaigre. Ces vinaigres correspondent à la demande des industriels et de la grande distribution. Les deux-tiers restants utilisent de 120 à 160g de riz maximum pour produire un litre de vinaigre de riz.

Parmi tous ces artisans, il en est un qui se démarque produisant, depuis quatre générations, le meilleur vinaigre de riz au monde. Il s'agit de Iio Jyozo à Miyazu, Préfecture de

La fabrication du vinaigre de riz traditionnel est la même que celle du saké.

Pressurage traditionnel.

Kyoto, fabricant de sakés et de vinaigres depuis 1893. Réputé pour ses vinaigres de riz et sakés, il utilise du riz qu'il cultive lui-même, en terrasses (méthode Tanada), à plus de 500 mètres d'altitude, sans utilisation de pesticide, au sein des districts de Tango et de Kyoto, et plus précisément au sommet des montagnes surplombant Miyazu. Il s'agit de la seule brasserie de vinaigre au Japon à gérer l'ensemble du processus de culture du riz, de brassage du saké et de brassage du vinaigre par elle-même.

Cette culture sans pesticide perdure depuis plus de 50 ans, et en culture propre depuis 2001. Les cultivateurs, sous contrat, sont vieillissants et les jeunes générations s'investissent peu dans ce type de culture soucieuse de la préservation des paysages et de l'environnement. La complexité des cultures en terrasses de type paddy est une difficulté supplémentaire.

Iio Jyozo confectionne à la main son propre malt de riz préservant les méthodes ancestrales garantes d'une qualité irréprochable et de saveurs et flaveurs inégalées. Ses maîtres brasseurs créent ensuite leur propre sumoto-moromi, la source du vinaigre.

La confection de ces vinaigres, exclusivement à base de riz nouveau (riz récolté la même année) se fait en utilisant une méthode traditionnelle appelée fermentation statique. Les bactéries acétiques sont cultivées en surface des réservoirs et sont laissées à fermenter lentement pendant 80 à 120 jours. Cette méthode fastidieuse requiert beaucoup de travail et d'intuition de la part des maîtres brasseurs, mais crée à la fois un vinaigre doux et richement aromatisé. La fermentation est suivie d'une maturation minimum de 8 mois afin d'affiner parfaitement le vinaigre. Pendant cette période, le vinaigre est transféré continuellement d'un réservoir à l'autre, ceci afin d'adoucir son goût. Nous vous présentons ci-dessous quelques uns des grands crus de vinaigres produits sur l'archipel.

Vinaigre de riz Fujisu Premium

Incontestablement le meilleur vinaigre de riz au monde ! Pour le fabriquer, Iio Jyozo utilise 320g de riz par litre de vinaigre. Préparé à partir de grains de riz blanchis à 50% ou moins, il présente la même délicatesse, la même richesse aromatique que le saké daiginjo. La fermentation dure un an au minimum et peut aller jusqu'à trois. Grâce à ce long processus, le vinaigre prend une jolie couleur ambrée et surprend par sa rondeur et sa richesse aromatique. Il sublime les légumes vinaigrés, les sushis et fait merveilles en vinaigrette ou en dressing. Bien entendu, la production n'a rien d'industriel : 230 tonnes par an, soit 0,1 % du marché japonais ! Ce vinaigre est réservé aux meilleures tables de l'archipel.

Olivier Derenne (Nishikidori Market) en visite chez Iyo Jyozo.

Vinaigre de riz junmai fujisu supérieur

Pour son vinaigre de riz standard, le Junmai Fujisu, Iio Jyozo utilise 200g de riz par litre de. La fermentation est longue, un an au minimum et peut aller jusqu'à trois ans.
Ce vinaigre surprend par sa faible astringence, son moelleux et sa sucrosité naturelle.

Vinaigre noir de riz genmai fuji

Comparé aux autres vinaigres noirs, le vinaigre noir de riz genmai a un goût plus doux. Plus riche en umami avec une saveur plus forte que le Fujisu Premium, c'est un vinaigre à boire et à cuisiner.
Il est fabriqué uniquement à partir de genmai, riz brun complet, et d'eau souterraine fraîche. Il est créé par fermentation statique, la méthode traditionnelle de brassage du vinaigre, suivie d'une longue période de maturation. Chaque 100 ml de vinaigre contient jusqu'à 1000 mg d'acides aminés naturels, nécessaires pour un corps sain. Il contient également des acides aminés essentiels, qui ne peuvent pas être créés dans notre corps, ce qui donne au vinaigre un bon équilibre très apprécié parmi tous les vinaigres noirs de riz genmai actuellement sur le marché.
Ce vinaigre de riz noir a un goût riche et malté. Il est conseillé pour la confection de vinaigrettes, pour relever les bouillons, pour relever les salades de légumes secs (lentilles, pois chiche, pois cassés) et pour réaliser vos plats et sauces aigre-doux.

Quelques autres vinaigres grands crus fabriqués selon les mêmes méthodes ancestrales

Vinaigre de figues

Akiyama San, le Maître de chais de Iio Jyozo, a créé un vinaigre d'exception élaboré exclusivement à base de figues fraîches cultivées au sein de la Préfecture de Kyoto. Huit mois de fermentation minimum sont nécessaires à la confection de ce pur nectar. La production est extrêmement limitée et ce vinaigre est réservé aux puristes, aux connaisseurs. Arborant une belle robe ambrée, il dégage de puissantes notes de figues fraîches mûres, une jolie sucrosité naturelle, des notes acides merveilleusement complexes et une bouche rappelant la feuille de vigne.
Exemples d'utilisations possibles : salades d'abats de volailles, foie de veau, côtes de veau ou de cochon (déglaçage et laquage en fin de cuisson), poêlées de pommes fruits, de poires ou de fraises…

Vinaigre rouge de patate douce beniimo

De la même façon que pour ses vinaigres de riz, le Maître de chais de Iio Jyozo commence par transformer l'ingrédient principal en saké puis en vinaigre. Il en va de même pour ce vinaigre de patate douce pourpre, dont le saké arbore une sublime couleur rouge rubis. Au nez et en bouche, on apprécie les notes de pomme de terre terreuse, la rondeur des superbes vinaigres de vin rouge.
Ce vinaigre contient beaucoup d'anthocyanine, un type de polyphénol (antioxydant) bénéfique pour la santé et dit-on, antivieillissement.
Ce vinaigre convient merveilleusement pour mariner filets de harengs, maquereaux, sardines…sans oublier les confections de vinaigrettes pour salades de pommes de terre.

VINAIGRE DE HARICOT DE SOJA NOIR

Les Maîtres vinaigriers de Iio Jyozo confectionnent ce vinaigre noir à partir de haricots noirs de soja de Tamba, les plus réputés et les plus rares au Japon, très plébiscités par les pâtissiers et confiseurs.

De la même façon que pour ses vinaigres de riz, le Maître de chais de Iio Jyozo commence par transformer l'ingrédient principale en saké puis en vinaigre. Il en va de même pour ce vinaigre de haricots de soja noir, dont le saké et le vinaigre fini arborent une sublime couleur café.

Ce vinaigre est extrêmement riche en acides aminés naturels (2892 mg pour 100 ml) bénéfiques pour la santé et la beauté !

Le nez et la bouche de ce vinaigre exhalent des notes café et notes boisées, avec un umami puissant.

Ce vinaigre aime la banane, les fruits rouges (myrtilles, mûres), les abats.

Tous ces vinaigres sont en vente sur le site nishikidori.com et à la boutique Nishikidori, 6 rue Villedo, Paris 75001.

A la base des vinaigres Iyo Jyozo, un riz cultuvé en terrasses sans pesticides.

Les pickles, une autre façon d'appécier le vinaigre

Condiment sushusu au vinaigre de riz fuji, spécial sushi

Les condiments à base de vinaigre de riz pour assaisonner le riz à sushi sont essentiels pour un parfait ressenti gustatif. Equilibrés, ils magnifient le riz et la garniture pour un plaisir en bouche décuplé. L'acidité et le sucre doivent être équilibrés.

Elaboré à base du vinaigre de riz Junmai Fujisu Supérieur, ce condiment révèle un goût umami puissant. Ici aucun additif, aucun conservateur, juste des matières premières artisanales de très haute qualité.

Il est recommandé pour assaisonner le riz à sushi ou pour mariner les poissons gras (sardines, maquereau), les navets, les radis…

Condiment fuji pickles pour légumes et crudités

Au Japon, toute maîtresse de maison confectionne chaque semaine ses légumes marinés : concombre, aubergine, carotte, tomate, chou-fleur…

Le condiment Fuji pickles, élaboré à base du vinaigre de riz Junmai Fujisu Supérieur, permet de réaliser les légumes marinés de façon très simple et avec la garantie de les réussir à chaque fois. Il donne d'excellents résultats avec les cornichons, les choux-fleurs, les carottes mais aussi les aubergines, les tomates cerises…

En termes de dosage, pour 100g de légumes crus, ajouter 5 bonnes cuillères à soupe du condiment pickles, mettre le tout dans un sachet zippé puis refermer après avoir chassé l'air, puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures.

Les légumes seront croquants et parfumés à souhait.

Ingrédients : vinaigre de riz, sucre, eau, sel, tomates séchées, épices (poivre noir et laurier), miel.

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur

Condiment fuji sunomono

Les « sunomono » sont des plats de produits marinés au vinaigre, majoritairement des légumes ou des crudités.

Le condiment Fuji sunomono est élaboré à partir de vinaigre de riz Junmai Fujisu supérieur, de sauce soja et de mirin ce qui le prédestine à une utilisation idéale pour assaisonner les salades d'algues, de seiche crue, de poulpe, de coquillages et crustacés.

Il s'utilise tel un assaisonnement en laissant mariner quelques minutes avant de déguster. Quelques exemples d'utilisation : salades de coques, de moules, tartares de langoustines ou de crevettes, émincé d'ormeaux, lamelles de seiche crue ou de pieuvre, salades d'algues, kombu bouilli, filets crus de maquereaux ou de sardine…

Ingrédients : vinaigre de riz, eau, sauce soja blanche shirotamari (blé, sel, alcool de riz shochu), mirin (riz gluant, kôji de riz, alcool de riz shochu), sucre de canne, copeaux de bonite séchée katsuobushi, algue kombu.