

Initiation au saké

Le saké est une boisson alcoolisée traditionnelle japonaise élaborée à partir de riz. Il s'agit plus précisément d'un alcool de riz titrant de 14 à 18% *, produit par fermentation, comme la bière.

*15-16% en moyenne, mais cela peut monter jusqu'à 22% et descendre jusqu'à 7-8%

Le saké est donc au sens strict du terme une bière de riz élaborée à partir d'un brassage d'eau de source, de levures et de riz cuit au préalablement saccharifié à l'aide d'un champignon microscopique appelé koji-kin, technique unique au Japon permettant de se passer du maltage.

Les appellations

Le futsushu

C'est le saké le plus consommé au Japon environ **75%** de la production de saké, un futsushu pourrait être comparé au vin de table, il ne nécessite aucune contrainte de taux de polissage du riz ou d'ajout d'additifs et se consomme plutôt chaud.

Le tokuteimeishoshu

Cette classe est l'équivalent d'une appellation contrôlée, elle regroupe les sakés premiums élaborés selon la tradition japonaise et répondant à divers critères garantissant ainsi une authenticité et un haut niveau de qualité. Seulement **25%** de la production de saké au Japon entre dans cette classe.

La classification du saké tokuteimeishoshu est basée sur le pourcentage de polissage du riz et l'ajout d'alcool, et peut donc être divisée en 4 types différents : junmai, honjozo, ginjo et daiginjo.

Ingrédients Seimaibuai 精米歩合 Degré de polissage	Eau, riz, koji et levure, sans ajout d'alcool	Eau, riz, koji et levure, avec ajout d'alcool	Eau, riz, koji et levure, plus que la quantité requise d'alcool distillé et/ou ajout d'autres ingrédients
Non déterminé	1) Junmaishu		Futsushu
70 % ou moins		5) Honjozoshu	
60 % ou moins	2) Tokubetsu Junmai 3) Junmai Ginjo	6) Tokubetsu Honjozo 7) Ginjo	
50 % ou moins	4) Junmai Daiginjo	8) Daiginjo	

Les catégories

LE SAKE JUNMAI

Le junmai appelé aussi « pur riz » est un saké dont l'élaboration n'a nécessité aucun ajout, seuls les ingrédients de base sont utilisés. De l'eau, des levures, du koji-kin et du riz. Aucun degré de polissage n'est requis pour le junmai, toutefois les grains sont généralement polis parfois jusqu'à 70%, en d'autres termes, il reste 30% du grain de riz après polissage.

Aucun ajout d'alcool ne sera appliqué au junmai. C'est le plus "brut" de tous les sakés premiums.

LE SAKE HONJOZO

Le honjozo est un junmai auquel le brasseur ajoute une petite quantité d'alcool distillé avant la filtration, qui permet de faire ressortir certains arômes. Comme le junmai, le riz peut être polis à 70% ou plus, c'est-à-dire qu'il va rester au moins 30% du grain de riz originel. C'est le plus consommé des sakés premiums.

LE SAKE GINJO

Le ginjo est un saké plus délicat et plus complexe que le honjozo, du fait d'un pourcentage de polissage plus important. Il est élaboré à partir de riz dont le taux de polissage est compris entre 60% et 50%. Lorsqu'il n'y a pas eu d'ajout d'alcool distillé, le saké entre alors dans la catégorie junmai ginjo.

LE SAKE DAIGINJO

Le daiginjo est une extension du ginjo, il est élaboré à partir de riz polis à 50% ou moins (40%, 38%, 23%, 8%, tout peut exister si c'est en bas de 50%). C'est le saké le plus fin et le plus haut-de-gamme des sakés premiums. Lorsqu'il n'y a pas eu d'ajout d'alcool distillé, le saké entre alors dans la catégorie junmai daiginjo.

Les différentes déclinaisons

NIGORI

Tous les sakés, quels que soient leurs types, peuvent être des nigorizake. C'est une qualification qui désigne les sakés peu ou non filtrés (filtrés avec une toile grossière) particulièrement appréciés pour leur texture en bouche soyeuse. Nigori signifie trouble ou nuageux en japonais, et le terme découle directement de la couleur blanchâtre caractéristique des sakés peu filtrés.

NAMA

La plupart des sakés sont pasteurisés deux fois: une fois après le brassage et une fois à la mise en bouteille. La catégorie Nama (cru) ne subit aucune pasteurisation, la Nama Chozo (stocké cru) seulement une avant le stockage, et la Namazume (cru en bouteille) une seule avant la mise en bouteille). Ils nécessitent plus de précautions d'emploi comme la conservation au frais et la consommation rapide après ouverture de la bouteille.

PÉTILLANT

Quelle que soit la catégorie à laquelle ils appartiennent, tous les sakés peuvent être pétillants. Les fines bulles sont obtenues soit par l'arrêt de la fermentation grâce à l'ajout de lie de saké dans la bouteille provoquant une seconde fermentation, ou bien tout simplement par l'adjonction de gaz carbonique.

GENSHU

Les sakés genshu n'ont pas bénéficié d'un ajout d'eau après la filtration.

MUROKA

Le terme muroka désigne les sakés n'ayant pas été finement filtrés à l'aide des filtres à charbon.

KOSHU

Indique que le saké a été vieilli en cuve au moins trois ans avant d'être embouteillé. (Long Term Aged Sake). Non légalement défini.

KIMOTO

Ce terme désigne l'ensemble des sakés ayant été fabriqués à partir de méthodes traditionnelles spécifiques.

Comment boire le saké

Bien que traditionnellement servi chaud, l'évolution des techniques de brassage ont mené à des sakés dont le profil aromatique aura tendance à disparaître avec la chaleur, ce qui est d'autant plus le cas pour les sakés haut de gamme.

De nos jours, la plupart des sakés premiums se dégustent légèrement frais. Mais veillez à ne pas trop le refroidir, le froid atténuant certains arômes.

Tout comme le vin, le saké présente des profils différents en fonction de la température de dégustation. Chacun possédant sa propre température optimale de dégustation. D'une manière générale, il se déguste à des températures différentes et à diverses occasions comme lors d'un repas pour accompagner vos mets.

Nomenclature des températures de service

55 °C	飛び切り燗	Tobikirikan	Excessivement chaud
50 °C	熱燗	Atsukan	Saké chaud
45 °C	上燗	Jokan	Haute chaleur
40 °C	ぬる燗	Nurukan	Saké tiède
35 °C	人肌燗	Hitohadakan	Chaleur de peau humaine
30 °C	日向燗	Hinatakan	Chauffé par le soleil
20 °C	常温	Jo-on	Température ambiante
15 °C	涼冷え	Suzuhie	Frais
10 °C	花冷え	Hanahie	Fraicheur printanière
5 °C	雪冷え	Yukihie	Neige froide
0 °C	霰酒	Mizorezake	Saké sablé

On retiendra néanmoins que :

- La plupart des sakés premiums s'apprécient particulièrement lorsqu'ils sont servis frais, mais certains sakés daiginjo sont meilleurs chauds.

- Toutefois le saké jumai peut se déguster à température ambiante ou chaude.
- Lorsque le saké est servi chaud, il ne doit pas trop l'être, la température idéale se situe entre 40 et 45°C (mais on peut réchauffer jusqu'à 55-60°C)

Accords avec la nourriture

Si le réflexe courant en occident est d'associer le saké aux spécialités culinaires japonaises comme les sushis, yakitori ou okonomiyaki, c'est une approche un peu limitative. Dans les faits, les sakés accompagnent une large variété de mets et de recettes de toutes les origines: plats cuisinés, fromages, apéritifs, poissons, grillades, salades, ...

Selon le type de saké choisi, voici quelques usages possibles :

- En guise d'apéritif
- Avec vos plats de poissons et fruits de mer
- A vos spécialités de viandes, grillades, barbecue
- Associé au meilleur des légumes
- Comme un bon vin, avec toute la diversité des fromages
- En association avec la douceur sucrée de vos desserts

