



EN FÉVRIER, LA MAISON DU SAKÉ ET LA MAISON DU WHISKY METTENT À L'HONNEUR LE SAKÉ

A l'occasion du mois du saké qui a lieu en février, La Maison du Whisky et la Maison du Saké mettent à l'honneur cet alcool millénaire encore confidentiel, véritable trésor japonais, qui se déguste à la manière des plus grands vins.



Loin d'être un alcool fort, le saké japonais, ou « nihon shu », est un breuvage délicat. Issu d'un savoir-faire ancestral et d'une sélection rigoureuse de matières premières, la richesse gustative et les codes de fabrication intimement liés à la culture japonaise, l'ont élevé au rang des boissons incontournables. A l'heure où les vins du monde s'invitent à nos tables, le saké ne fait pas exception et permet aux sommeliers l'exploration de nouveaux accords et horizons gastronomiques. Généralement consommé au cours d'un repas, parfois pétillant, il se déguste chaud ou froid, selon sa nature. Le saké est traditionnellement servi dans de la verrerie japonaise : de petites tasses en céramique, en bois, en étain, ou encore en porcelaine appelées ochoko ou sakazuki. Il n'est pas rare que les sakés les plus modernes se savourent dans des verres à vin. Retour sur cette alcool encore méconnu, séduisant et surprenant.

LA MAISON DU WHISKY & LA MAISON DU SAKÉ

Depuis sa création, les équipes de La Maison du Whisky n'ont de cesse d'explorer toutes les facettes de l'univers des spiritueux. Cette passion faite d'exigence et d'esprit d'ouverture les a encouragés à s'intéresser à d'autres catégories de boissons artisanales au premier rang desquelles le saké. Elles se sont donc rapprochées de **La Maison du Saké fondée par Youlin Ly**, l'un des très rares français à pouvoir revendiquer le titre de « saké samouraï ».

Au-delà de son expertise incontestable, son approche et sa volonté de partager son savoir, Youlin Ly rend accessible une catégorie qui peut sembler au départ complexe, en classifiant les sakés en trois grandes familles : **les modernes** dont la pureté, la fraîcheur et la minéralité évoquent certains vins blancs, **les traditionnels** marqués par la céréale, à déguster au cours d'un repas et **les sakés natures**, très complexes, aux arômes plus fermentaires.

Du 21 au 27 février, La Maison du Saké et La Maison du Whisky vous invitent à venir découvrir les cocktails et food-pairing inédits élaborés à l'occasion du mois du saké !

La Maison du Saké, 11 Rue Tiquetonne, Paris 2^{ième}

LE SAKÉ, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le saké japonais est un alcool fermenté et non distillé à base de riz. Titrant aux alentours de 15° d'alcool, il est d'usage de le considérer comme la rencontre de trois ingrédients millénaires : l'eau, le riz et l'homme.

L'EAU : Rares sont les contrées qui respectent et valorisent l'eau comme le Japon. Elle y est plus douce qu'en France et largement issue des lacs et des rivières qui définissent le territoire japonais. Composés à 80% d'eau, source de délicatesse et de raffinement, les sakés lui doivent une large part de leur richesse, de leur singularité et de leur caractère.

LE RIZ : Si le riz est un élément de base de la cuisine nipponne, celui employé pour la confection du saké est généralement issu d'une variété dédiée exclusivement à cet usage. Parmi eux, le célèbre Yamada Nishiki, est le gage d'un saké de très haute qualité. Si le riz peut provenir de n'importe quelle région du Japon, on observe un nombre croissant de producteurs de saké cherchant à utiliser des riz locaux – voire à les produire eux-mêmes.

LE SAVOIR-FAIRE DE L'HOMME : La main de l'Homme est décisive pour créer l'alchimie entre l'eau et le riz. Le Toji ou maître sakéificateur, équivalent du maître de chai dans les domaines viticoles, supervise toutes les étapes. Détenteur d'un savoir-faire ancestral, il sélectionne avec soin les Koji (champignons) et les Kobo (levures) qui entrent dans la confection du saké. Il contrôle également le temps de fermentation et veille au bon développement des arômes. Cet artisanat, maîtrisé au Japon depuis des millénaires, permet de concevoir des sakés de nature tout à fait différente selon le souhait, la conviction et l'inspiration du Toji.

DU RIZ À LA BOUTEILLE

Au début de l'automne, après la récolte, le riz est poli afin d'atteindre son « cœur d'amidon ». Lavés puis immergés afin d'être gorgés d'eau, les grains sont ensuite cuits à la vapeur. Le riz ainsi cuit est saupoudré de Koji (champignons) permettant la transformation de l'amidon en sucre. Puis sont ajoutées des levures (Kobo) afin de lancer la fermentation, qui durera de 20 à 50 jours. De cette fermentation naît le saké. Enfin le saké est pressé, afin de séparer le liquide des lies, avant d'être mis en bouteille. Il peut être pasteurisé suivant la volonté de la maison, ainsi il sera stabilisé et se conservera plus facilement. En règle générale, les sakés sont dégustés dans l'année mais de plus en plus de producteurs créent des sakés de garde millésimés, véritable tendance d'un nouveau marché.

LES SAKÉS MILLÉSIMÉS DE LA MAISON TAKÉNO

LA MAISON TAKENO

La Maison Takeno fut fondée en 1864 dans la préfecture de Kyoto, à Kyotango. Historiquement, la maison était située à côté d'un temple et fut détruite pendant la guerre. C'est bien plus tard, en 1947, que la maison Takeno fut recrée par l'association de quatre Sakaguras jusqu'alors fermées. Aujourd'hui, Yoshiki en est le gardien et le 6^{ème} héritier. Les sakés de la Maison Takéno font partie de la famille des sakés modernes.



TAKENO 2018 Nishiki Kurabu Sake Junmai, Japon, 72cl, 16%

Élaboré à partir de la variété de riz « Yamada Nishiki », dont le taux de polissage est de 50 %, ce saké déploie, sur le plan aromatique et en attaque de bouche, un registre herbacé, salin et fruité d'une exceptionnelle fraîcheur. A partir du milieu de bouche et en finale, il devient plus épicé et son fruité devient plus exotique. Évoquant par ailleurs avec beaucoup de classe certains légumes du jardin, il se montre également de plus en plus gourmand.

Profil : frais et fruité. Salin, épices, fruits exotiques.

Disponible au prix de 50€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr

TAKENO 2019 Egao Hyakuyaku Sake Junmai, Japon, 72cl, 14,9%

Takeo Egao Hyakuyaku est un saké produit à partir du riz Maturibare. Les saveurs de pomme Granny Smith se retrouvent par excellence, de par son goût mais aussi de son acidité.

Profil : élégant et fluide. Sec, pomme verte, pêche blanche.

Disponible au prix de 75€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr



TAKENO 2019 IN/EI
Sake Junmai, Japon, 72cl, 13,7%

Takeo IN/EI est un saké d'exception de la Maison Takeo. Ce saké est comme l'image de l'écrivain japonais Junichiro Tanisaki qui a su marquer le monde entier. Le terme « IN » correspond à la grue et le terme « EI » correspond aux 5 ailes d'un yokai (créature imaginaire du folklore japonais). En un sens, le producteur a voulu créer un saké qui n'existe pas dans notre monde. Pour la production de ce saké, la température de fermentation est extrêmement basse et celle-ci met 1,5 fois plus longtemps à être aboutie. Le riz utilisé est 100% du Kamenoh. Takeo IN/EI possède une texture très ample avec une acidité très délicate, tout en gardant une sensation lactique. Ce saké se déguste en digestif ou avec un cigare. Il s'accorde parfaitement avec un bœuf en grillade sinon.

Profil : riche et délicat. Arômes lactiques et acidité.

Disponible au prix de 245€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr

LES SAKÉS MODERNES



KINRYO SETOUCHI OLIVE JUNMAI GINJO

Junmai Ginjo, Japon, 72cl, 15,5%

Kinryo Olive Junmai Ginjo est une cuvée de la maison Nishino fait à base de la "levure d'olive Sanuki". La "levure d'olive Sanuki" a été créée à partir d'olives cultivées dans le climat chaud de la mer de l'île de Seto. Malgré la levure naturelle provenant d'olives luxuriantes, ce saké Junmai Ginjo a une saveur qui rappelle le jeune muscat et le côté amer des légumes bien verts. Il est caractérisé par une acidité rafraîchissante et tropicale. Ce saké se marie très bien avec une cuisine simple, comme du poulet grillé ou japonaise comme des sashimis.

Profil : frais et gourmand. Muscat, fruits tropicaux, amer.

Disponible au prix de 36€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr

MASUIZUMI VAN GAIHEN

Sake Junmai, Japon, 72cl, 16%

Masuzumi Van Gaihen est un saké millésimé de 2017. Perfectionné en barriques d'origine bourguignonne (deuxième usage), c'est un saké unique et il existe un nombre limité de bouteilles disponibles au Japon et dans le reste du monde. Ce saké est produit par Masuda Shuzo, Toyama Japon, fondé en 1893 dans la ville d'Iwase dans la préfecture de Toyama sur la côte ouest japonaise. Ici se retrouvent des arômes de caramel beurre salé et de vanille.

Profil : complexe et acide. Céréales, vanille, caramel.

Disponible au prix de 72€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr



MASUIZUMI LINK8888
Sake Junmai, Japon, 72cl, 16%

Le fabricant de saké Masuizumi s'est associé à Pernod Ricard Japan pour sortir un saké appelé « Link 8888 », qui a été vieilli dans d'anciens fûts de Chivas Regal. Le 8888 fait référence au fait que la brasserie de Masuizumi est située à environ 8 888 km de la distillerie Strathisla de Chivas Regal à Keith, en Écosse. Link8888 est un mélange de sakés à base de Yamadabo, Yamadanishiki et Kuromai. Chaque saké a été vieilli individuellement dans des fûts de chêne blanc américain de plus de 12 ans, puis mélangés pour créer le Link 8888. Le résultat est un goût de saké doux mais avec un caractère corsé conféré par les fûts de scotch.

Profil : céréales et liteaux. Herbacé, miel.

Disponible au prix de 115€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr

LES SAKÉS TRADITIONNELS

LA MAISON MASUMI

Fondée en 1662, Masumi appartient à la famille Miyasaka, longue lignée de combattants qui ont décidé d'abandonner les épées pour la fabrication de saké après la période historique des royaumes combattants (XVI^{ème} siècle). Le nom Masumi a été donné en hommage à un miroir du nom de Masumi conservé au temple shintoïste de Suwa Taisha, dont la famille Miyasaka fournissait le saké pendant des siècles. Masumi signifie transparence ou vérité. Mais c'est la rencontre de deux hommes Masaru Miyasaka et le toji Chisato Kubota en 1920 qui fera évoluer Masumi de simple Maison de Saké à une des maisons les plus reconnues dans l'univers du saké. En 1946, l'institut national de recherche de Brassage, reconnaît la levure de Masumi comme levure nationale : elle devient la levure numéro 7. Aujourd'hui encore, c'est une des levures les plus utilisées dans le saké. Depuis 2021, les étiquettes ont été redessinées par un des designers les plus en vue actuellement au Japon : Shinichiro Ogata.



SHIRO WHITE

Sake Junmai, Japon, 72cl, 12%

Shiro White est un saké avec de légers arômes de banane et de pomme menant à un palais doucement sucré et égayé par l'acidité et l'umami savoureux persistant. Ce saké se marie très bien avec une salade d'agrumes ou du poulet grillé.

Profil : gourmand et léger. Banane, pomme, umami.

Disponible au prix de 29,50€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr

SPARKLING ORIGARAMI

Sake Junmai, Japon, 75cl, 11%

Parfait pour les réunions festives, le saké Origarami de la maison Masumi est un nouveau type de saké légèrement trouble et naturellement pétillant, proposé en quantités limitées. Semblable aux vins pétillants naturels, ce saké « pet-nat » est fermenté en bouteille et vendu non filtré « sur les lies ». Origarami offre un double sens sensoriel, combinant des bulles vives et une acidité semblable à celle du vin avec la richesse crémeuse et savoureuse du saké.

Profil : frais et léger. Acidité, notes crémeuses, minéralité.

Disponible au prix de 43€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr



LE SAKÉ ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION

KAWATSURU Heart & Soul R1BY Sake Junmai, Japon, 72cl, 16%

La Maison Kawatsuru a été fondée en 1891, le nom signifie littéralement « grue de la rivière », en hommage aux grues observées par le fondateur, dans les eaux cristallines de la rivière Saita donnant aux sakés un goût puissant et rafraîchissant. La brasserie Kawatsuru possède ses propres rizières pour élever le riz Yamada Nishiki. Malgré un taux de polissage de 80%, le saké est très délicat et sec. Le nez est similaire à un arôme de raisin, avec une touche légère de umami et une pointe d'acidité, tout en gardant en final une touche d'amertume. Ce saké se marie très bien avec un gaspacho ou des légumes d'été.

Profil : fruité et Frais, Sec, Muscat.

Disponible au prix de 32€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr



LE SAKÉ NIGORI



TSUKINOKATSURA NIGORI JUNMAI Sake Junmai, Japon, 72cl, 17,5%

La Maison Masuda a été fondée en 1675 et sa tradition est transmise depuis 340 ans par 14 générations. En 1964, ils mettent au point un nouveau genre de saké connu sous le nom de Nigori-sake, un saké légèrement filtré et laiteux. Mis en bouteille pendant la phase de fermentation, le Nigori-sake peut être effervescent, ce qui a permis de mettre en avant également les premiers « sakés pétillants ». Toujours en quête d'innovation, Tsukino Katsura a participé également à remettre en culture un riz oublié pendant la seconde guerre mondiale, l'Iwai, fierté des riziculteurs de Kyoto. Le saké nigori ou « cloudy saké » (littéralement saké trouble) garantit souvent une sensation de dégustation unique, et le saké nigori Tsukinokatsura Junmai ne fait pas exception. Il n'est pas brassé de la même manière qu'un saké ordinaire, et il est mis en bouteille au bon stade de fermentation pour offrir un riche bouquet d'arômes avec des notes fruitées, associées à un goût complexe mais rafraîchissant et gourmand.

Profil : gourmand et frais. Fruits et notes lactées.

Disponible au prix de 42€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr

UN COFFRET POUR DÉCOUVRIR LE SAKÉ



COFFRET DÉCOUVERTE Saké 2 Bouteilles **Sake Junmai, Japon / Honshu - Kyoto**

Ce nouveau coffret saké est un coffret permettant de déguster deux styles de saké bien différents : style moderne et style traditionnel. Ce coffret permet de découvrir la catégorie saké grâce à deux grandes maisons de saké : la Maison Takeno et la Maison Kizakura. Le style moderne est représenté par le saké Takeno 2020 Kamen Kurabu au profil aromatique et gustatif aérien, floral et fruité d'un saké. Le style traditionnel est représenté par le saké Bijito Junami Ginjo, classique et onctueux. Ces deux sakés se dégustent de manière différente : Takeno se déguste comme un vin, à fraîche température, dans un verre à vin. Tandis que Bijito Junmai Ginjo se déguste dans des verres traditionnels japonais (ochoko) et à température ambiante ou chaud.
Profil : aromatique et classique. Floral, fruité, onctueux

Disponible au prix de 50€ dans les boutiques La Maison du Whisky et sur whisky.fr