

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



DOSSIER

LES VINS BIO
ET BIODYNAMIQUES

SPÉCIAL
**CONCOURS ASI DU MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE**

Le programme détaillé
Dégustation spéciale de 130 cuvées

WINE TOUR
**CHAMPAGNE
ET BORDEAUX**



HAUSSMANN
Fête ses 10 ans



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Nathalie Haussmann

M 02038 - 163 - F: 5,90 € - RD

LES SAKÉS, produits d'avenir

Nul doute, le saké, produit aux multiples facettes, évolue. En Occident, ces changements sont soit discrets et en accord avec la tradition, soit plus avant-gardistes et inusuels. Les deux sont générés par un nouveau marché intérieur et la volonté de séduire les papilles occidentales.

Parmi les sakés premium, certains évoluent sans heurts. M. Ohta, président de Dai-shichi, confirme l'évolution des marchés intérieurs et extérieurs. Au Japon, il évoque une orientation plus qualitative avec une diminution des volumes. En Occident, le qualitatif, l'inusuel et les accords avec la gastronomie sont envisagés en priorité. M. Ohta a dû observer les attentes de l'étranger et développer les accords avec la gastronomie. Son Ginkan, élaboré en 2014, célèbre les 1 200 ans du Temple Sanboin Koya, situé sur le Mont éponyme. Ce saké premium a été tiré en quelque 1 200 bouteilles. Élément inusuel, l'eau ayant servi à élaborer le saké a au préalable été bénite par les Moines. Le procédé Kimoto* caractérise cette Maison et confère des notes gustatives complexes, liées à la notion d'umami.

Les sakés pétillants commencent à se faire une place. Plus rarement visibles sur le marché français, ils convainquent. La majorité d'entre eux connaissent une double fermentation et une évolution des bouteilles en cave pendant 3 à 6 mois. La Maison Schichiken produit un nigori sparkling atypique, le yamanokasumi. Non filtré, il présente un nez d'agrume délicat, de banane, de riz subtil. En bouche, le côté lactique, délicat se marie avec les notes d'agrumes et de menthe en finale. Ses bulles, très fines, parachèvent la délicatesse.

Les Usunigori**, demi-nigori, joignent la bulle à l'opalescence. Le Tatenokawa dakuryu se caractérise par de subtiles bulles, une entrée de bouche lactée, légèrement sucrée. La longueur très élégante traduit une légère acidité.

L'Awa Association, créée il y a 3 ans, regroupe plusieurs producteurs de sparkling clairs. Parmi eux, la Maison Kikuzami dont le saké Hitosuji Rosé est particulièrement séduisant. Le nez délivre des fragrances de banane et une légère sucrosité. En bouche, la structure est parfaite. Les notes surprennent agréablement entre l'amplitude de la banane et la part attractive de fruits rouges. La trame minérale équilibre admirablement la douceur. Ce saké est l'un des rares rosés à avoir connu une fermentation en bouteille. La cuvée correspond à un cahier des charges strict, aucune addition de liqueur après dégorgement. Le Président de l'Awa Association, M. Nagai élabore un Mizubasho à base de riz de table. Le goût est surprenant avec une densité et une intensité autres. Il a également commencé à introduire la notion de millésime dans ses productions avec The Mizubasho Pure 2009. Un saké à la texture très particulière, très minérale et délicate.

L'idée de terroir a fini par donner naissance à de nouveaux sakés, liés à une entité géographique commune, englobant l'eau, le sol et élément nouveau, le riz.



Plusieurs maisons s'y sont essayées avec succès. La Maison Monten a ainsi produit quatre sakés répondant à ces critères. Réalisés à partir de riz cultivé à moins de 5 km du lieu de production, ils délivrent un autre message. La Cuvée Black Label est issue de riz Hitogokochi et exhale des notes de végétal, de genièvre. La Maison Kikumasamune a dévoilé sa nouvelle gamme Hyaru Moku de trois sakés. L'entrée de bouche se dévoile soyeuse, des notes de fruits transparaissent en milieu et des accents de pierre à fusil parachèvent la longueur. Le premier laisse entrapercevoir des saveurs d'agrumes, le second, de prunes.

Parfois ce concept induit également des qualités de riz différentes, initialement produites dans la région voire adaptées à elle.

La Maison Umenoyado présente une gamme étendue. L'une d'entre elles met en exergue des riz peu connus en dehors du Japon. Le riz Omachi y est prépondérant. Le Sanka Junmai Daiginjo présente des notes de résine en bouche avec une finale superbe, légèrement asséchante et minérale. Le Sanka de trois ans d'âge, également un 100 % riz Omachi, accentue les notes végétales, presque résineuses. Il se révèle délicat, salivant et paradoxalement assez texturé. Le Saké With Gibiers traduit d'autres possibles. Ce 100 % Omachi oscille entre des notes de résineux, de riz, de giboyeux et en définitive d'umami. Il s'inscrit dans une nouvelle tendance, indiquer de manière facilement perceptible l'accord gustatif le plus approprié sur l'étiquette. Là, l'inscription en anglais, les

dessins animaliers sont révélateurs. D'autres cuvées sont envisagées avec le riz Akenebo. Cette réflexion chez Kuheiji prend deux formes. La maison cultive elle-même son propre riz Yamada Nishiki dans une nouvelle unité de production à Kuroda Sho. De nouveaux procédés cultureaux optimisent le riz. Une étude des sols a mis en évidence la notion de parcellaire et coordonne la synergie entre le riz et le sol. En parallèle, une cuvée vient d'être créée. Elle est la première à être réalisée avec un riz camarguais (le Manobi) au Japon. Au nez, des notes de riz s'entraînent avec de légers accents de banane. En bouche, l'amidon devient plus perceptible, la texture devient évidence à l'instar de l'amplitude. L'intensité s'impose graduellement et les épices s'imposent.



Le Saké Ginkan de Daishichi.

Les sakés namazake (non pasteurisés) bénéficient d'une infime visibilité. Ils sont pourtant incontournables. Le Namazake de la Maison Nanbu Bijin surprend radicalement. Au nez, il oscille entre le végétal et de légères notes de banane. En bouche, il se développe, avec une superbe texture, et une splendide longueur en bouche sur le végétal entre le laurier et l'eucalyptus.

Le Koshu, le saké vieilli, existe depuis la fin de l'époque Edo. Il a connu des engouements divers, et la désuétude jusque dans les années 1970. En 1973, la Maison de Saké Shiraki a élaboré le Daruma-Masamune. Un saké iconique à la robe ambrée et à la com-

plexité raffinée. D'autres ont tenté ces productions singulières. Le Saké Mizubasho 2005 est encapsulé dans une bouteille dont le col est soustrait à la vue par un pliage en origami et un noeud mizuhiki. Sa robe d'un or brillant, son nez délicat, ses fragrances miellées lui confèrent une réelle élégance. En bouche, elles se métamorphosent en saveurs alliées à une très légère acidité facilitant la longueur.

D'autres sakés élaborés dans du bois renouvellent le procédé des Taru traditionnels (mûrisés en fûts de cèdre) en allégeant l'impact du matériau. Pour ce faire, des fûts bourguignons sont quelquefois utilisés.



Le Saké Mizubasho 2005

En définitive, l'eau, élément constitutif à 80 % des sakés, impacte toujours sur le produit final mais aujourd'hui, les paramètres ont légèrement évolué. Le riz et des procédés d'élaboration divers redéfinissent le style de certains d'entre eux et leurs profils organoleptiques. Les professionnels, sommeliers, restaurateurs, cavistes, vont pouvoir commencer à rêver...

Sofia Lafaye

* Kimoto : méthode traditionnelle d'élaboration du pied de cuve consistant à privilégier l'acide lactique naturel, sans adjonction d'acide lactique extérieure.

** Usunigori : saké ayant connu une filtration partielle.

SAKÉ SÉLECTION 2018

Interview de

Thomas COSTENOBLE & Sylvain HUET



Thomas Costenoble

Le Saké Sélection a connu sa première édition en octobre 2018. Ce premier Concours International de Sakés à Mie au Japon dévoile un potentiel des sakés très qualitatifs. Né d'un partenariat entre le Concours Mondial de Bruxelles, la Préfecture de Mie, un expert international de sakés (Sylvain Huet) et des investisseurs japonais, il reflète les tendances du

saké japonais. Le jury a référencé 35 professionnels avec des profils différents et un panel de 19 nationalités. Cela correspond à l'essor du saké dans le monde, de l'Europe à l'Inde.

Interviewé, Thomas Costenoble, directeur du Concours Mondial de Bruxelles, évoque les prémisses de l'aventure. En 2017, la Préfecture de Mie a choisi VINOPRES-CMB pour son expérience de 25 ans dans l'organisation de concours internationaux. Thomas Costenoble précise l'action du groupe organisateur de la compétition, insistant sur une totale indépendance dans le processus de dégustation et l'ouverture à l'ensemble des producteurs nationaux. L'intérêt autre de ce Concours a été la visibilité à l'international pour de nombreux producteurs, encourageant leur communication. Cette édition a été un succès. La procédure a été validée par de nombreux experts de saké, des membres influents de la profession. Le service à différentes températures en fonction des types de sakés, la fiche d'évaluation spécifique entre autres ont plu. Pour les prochaines éditions, les échanges avec les délégations de producteurs devraient faire émerger d'autres nouveautés.

Sylvain Huet, fondateur du Salon du Saké (France), a endossé le rôle d'Expert International pour ce concours. Il a organisé les sélections de séries et supervisé les dégustations. Respectueux du travail des producteurs, il a veillé à la création des catégories de dégustation du concours en accord avec celles définissant officiellement les divers sakés au Japon. Il a incité à la reconnaissance de produits attractifs par leur profil pour les marchés extérieurs, tels les sparklings et les koshu. Il explique l'état du marché français, en réelle croissance depuis quelques années, par un travail de fond des producteurs pour parfaire la notion d'export. Un réel maillage de professionnels s'est constitué, importateurs, sommeliers, restaurateurs, cavistes. Le marché français n'étant pas encore mature, la sensibilisation doit perdurer. Faciliter la visibilité de certains sakés, méconnus en France, devient indispensable. Le marché pourrait encore être démultiplié 5 à 10 fois.

A découvrir, le Junmai Daiginjo de Kurumazaka, distingué par une médaille de platine. Ce nama-chozo (pasteurisé une seule fois) encapsule des notes inhabituelles de fruit du jacquier et de coing. Ce Yamahai*** élaboré par Akiko FUJITA surprend agréablement par ses nuances, sa longueur en bouche et son côté soyeux.

*** Yamahai : méthode consistant à faire en sorte que le riz soit lentement dégradé en cuve par les levures au lieu d'être écrasé.



Sylvain Huet

Interview de Shinya TASAKI



Shinya Tasaki, sommelier, ancien président de l'ASI, président de l'Association des Sommeliers du Japon, a une acuité particulière au sujet des sakés. A l'écouter, les sakés premium peuvent intéresser divers publics dans le monde entier. En France, le produit a été méconnu, assimilé à un liquide très alcoolisé. Les choses ont très vite évolué. Aujourd'hui, les sakés facilitent de nombreux accords gustatifs avec les fromages, le foie gras, le caviar. Les marchés étrangers sont très attractifs pour les producteurs de sakés japonais. Il évoque de nouvelles tendances, en connexion avec les marchés extérieurs. Il cite la récente Awa Association, une association de sparkling sakés,

avec des profils de sakés connaissant une deuxième fermentation en bouteille, à l'instar du Champagne. Son retentissement croît sur le marché japonais, les

quantités produites de ce type de sakés également. Il précise que ces sparklings peuvent intéresser le marché français. Ils s'accordent parfaitement avec les fruits de mer, leur minéralité étant un réel argument. Les sakés réellement vintage, avec leur couleur ambrée deviennent une nouvelle référence. Il donne le nom de Daruma Masamune saké, incontournable pour lui. Il mentionne l'année 1973 pour ce saké. Les millésimes ont été assemblés comme de vieux portos voire du cognac avec la notion de millésime. Il décrit la réelle diversité organoleptique des sakés encourageant des accords gastronomiques très diversifiés.

SAKES, PRODUCTS FOR THE FUTURE

No doubt, sake, product with many facets, evolves. In the West, these changes are either discreet and in keeping with tradition, or more vanguardist and unusual. Both are generated by a new internal market and the desire to seduce the palates in the West.

Among the premium sakes, some evolve smoothly. Mr. Ohta, President of Daishichi, confirms the evolution of domestic and foreign markets. In Japan, he mentions a more qualitative orientation with a decrease in volumes. In the West, the qualitative, the unusual and the pairings with the gastronomy are considered in priority. Mr. Ohta had to observe expectations from abroad and develop pairings with gastronomy. His Ginkan, developed in 2014, celebrates the 1,200 years of Sanboin Koya Temple, located on the eponymous Mount. This premium sake was bottled by about 1,200 copies. Unusual element, the water used to elaborate the sake was previously blessed by the monks. The Kimoto process* characterizes this House and confers complex gustatory notes, referring to the notion of umami.

Sparkling sakes are starting to make their way. Less visible on the French market, they convince. The majority of them undergo a double fermentation and an evolution of the bottles in the cellar during 3 to 6 months. The Schichiken House produces an atypical sparkling nigori, yamanokasumi. Unfiltered, it has a delicate nose of citrus, banana, subtle rice. On the palate, the lactic side, delicate, mingles with notes of citrus and mint on the finish. Its bubbles, very fine, complete the delicacy.

The Usunigori**, half-nigori, combines sparkling and opalescence. The Tatenokawa dakuryu is characterized by subtle bubbles, a milky mouthfeel, slightly sweet. The very elegant length reflects a slight acidity.

The Awa Association, created 3 years ago, brings together several producers of clear sparkling sakes. Among them, the Kikuzami House whose sake Hitosuji Rosé is particularly attractive. The

nose delivers banana scents and a slight sweetness. In the mouth, the structure is perfect. The notes surprise pleasantly between the breadth of the banana and the attractive side of red fruits. The mineral frame beautifully balances the sweetness. This sake is one of the rare rosés to have undergone a fermentation in the bottle. The cuvée corresponds to strict specifications, no addition of liquor after disgorgement. The President of the Awa Association, Mr. Nagai crafts a Mizubasho based on table rice. The taste is surprising with another density and intensity. He has also begun to introduce the notion of vintage in his productions with the Mizubasho Pure 2009. A sake with a very particular texture, very mineral and delicate.

The idea of terroir eventually gave birth to new sakes, linked to a common geographical entity, encompassing water, soil and the new element, rice. Several houses have tried it successfully. Monten has produced four sakes that meet these criteria. Made from rice grown within 5 km around the production place, they deliver another message. The Black Label Cuvée comes from Hitogokochi rice and exudes notes of plant, juniper. Kikumasamune has unveiled its new Hyaru Moku range of three sakes. The palate is silky, with fruit notes in the mid-palate and flint tones. The first shows citrus flavors, the second, plums.

Sometimes this concept also induces different qualities of rice, initially produced in the region or even adapted to it. The Umenoyado House presents an extensive range. One of them highlights rice little known outside of Japan. Omachi rice is predominant. The Sanka Junmai Daiginjo has notes of resin in the mouth with a superb finish, slightly drying and mineral. The three-year-old Sanka, also a 100% Omachi rice, accentuates the vegetable notes, almost resinous. It is delicate, salivating and paradoxically fairly textured. Saké With Gibiers translates other possibilities. This 100% Omachi oscillates between notes of softwood, rice, game and finally umami. It is part of a new trend, indicating in an easily perceptible way the most appropriate pairing on the label. There, the mention in English, the animal drawings are revealing. Other vintages are considered with Akenebo rice.

This reflection in Kuheiji takes on two forms. The house itself grows its own Yamada Nishiki rice in a new production unit at Kuroda Sho. New farming methods optimize rice. A soil survey has highlighted the notion of plot and coordinates the synergy between rice and

soil. In parallel, a cuvée has just been developed. It is the first to be made with a Camargue rice (Manobi) in Japan. On the nose, notes of rice are noticed with light banana tones. In the mouth, the starch becomes more perceptible, the texture becomes obvious like the breadth. Intensity is gradually imposed and spices impose themselves.

Namazake (unpasteurized) sakes have a very low visibility. They are nonetheless inevitable. The Namazake of the Nanbu Bijin House is radically surprising. On the nose, it oscillates between the plant and light banana notes. In the mouth, it develops, with a superb texture and a splendid length on the palate with aromas of plants between laurel and eucalyptus.



Koshu, aged sake, has been produced since the end of the Edo era. It has met various success, and was forgotten until the 1970s. In 1973, Shiraki Sake House developed the Daruma-Masamune. An iconic sake with an amber color and refined complexity. Others have tried these singular productions. The 2005 Mizubasho Saké is presented in a bottle whose neck is hidden by an origami folding and a mizuhiki knot. Its brilliant golden robe, delicate nose and honey scents give it a real elegance. In the mouth, they metamorphose into flavors allied to a very light acidity facilitating the length.

Other sake matured in wooden barrels renew the traditional Taru process (matured in cedar casks) by reducing the impact of the material. To do this, Burgundy barrels are sometimes used.

Finally, the water, which constitutes 80% of the sake, always has an impact on the final product, but today the parameters have changed slightly. Rice and various processing methods redefine the style of some of them and their organoleptic profiles. Professionals, sommeliers, restaurateurs, wine merchants, will be able to start dreaming ...

Sofia Lafaye

* Kimoto : traditional crafting method of the fermenting starter consisting in favoring natural lactic acid, without the addition of external lactic acid.

** Usunigori : partially filtered sake.

SAKE SELECTION 2018

Interview of Thomas COSTENOBLE & Sylvain HUET

Sake Selection held its first edition in October 2018. This first International Sake Competition at Mie in Japan reveals a potential of high quality sakes. Born from a partnership between the Brussels World Competition, the Prefecture of Mie, an international expert of sake (Sylvain Huet) and Japanese investors, it reflects the Japanese sake trends. The jury referenced 35 professionals with different profiles and a panel of 19 nationalities. This corresponds to the rise of sake in the world, from Europe to India.

Interviewed, Thomas Costenoble, director of the Concours Mondial de Bruxelles, talks about the beginnings of the adventure. In 2017, the Prefecture of Mie chose VINOPRES-CMB for its 25 years of experience in organizing international competitions. Thomas Costenoble explains the action of the competition organizing group, stressing on the total independence in the tasting process and opening to all national producers. The other interest of this competition was the international visibility for many producers, encouraging their communication. This edition was a success. The procedure has been validated by many sake experts, influential members of the profession. The service at different temperatures depending on the types of sake, the specific evaluation sheet among others have pleased. For future editions, exchanges with the delegations of producers should bring out other novelties. Sylvain Huet, founder of Salon du Saké (France), has taken on the role of International Expert for this contest. He organized the selections of the fseries and supervised the tastings. Respectful of the producers' work, he ensured the creation of the tasting categories of the competition in agreement with those officially defining the various sakes in Japan.

He encouraged the recognition of attractive products by their profile for foreign markets, such as sparklings and koshu. He explains the state of the French market, in real growth for some years, by a ground work of producers to perfect the concept of export. A real network of professionals is constituted, importers, sommeliers, restaurants and wine shops. The French market is not yet mature, the education must continue. Facilitating the visibility of certain sake, unknown in France, becomes indispensable. The market could still grow by 5 to 10 times.

To discover, Junmai Daiginjo of Kurumazaka, distinguished by a platinum medal. This nama-chozo (pasteurized once) encapsulates unusual notes of jackfruit and quince fruit. This Yamahai *** made by Akiko FUJITA pleasantly surprised by its nuances, its length in the mouth and its silky side.

*** Yamahai : method of ensuring that rice is slowly degraded in vats by the yeast instead of being crushed.



Akiko Fujita

Interview of Shinya TASAKI

Shinya Tasaki, sommelier, former president of ASI, president of the Association of Sommeliers of Japan, has a special knowledge about sake. When you listen to him, premium sakes can appeal to various publics around the world. In France, the product has been misunderstood as a strong alcoholic beverage. Things have changed very quickly. Today, sakes facilitate many pairings with cheese, foie gras and caviar. Foreign markets are very attractive for Japanese sake producers. He evokes new trends, in connection with external markets. He cites the recent Awa Association, an association of sparkling sake, with sake profiles experiencing a second fermentation in the bottle,

like Champagne. Its impact is growing on the Japanese market, the quantities produced of this type of sake also. He specifies that these sparklings can interest the French market. They perfectly match with seafood, their minerality being a real argument. The real aged sakes, with their amber color, become a new reference. He evokes the name of Daruma Masamune sake, a must for him. He mentions the year 1973 for this sake. The vintages were blended like old Ports or Cognac with the notion of vintage. It describes the real organoleptic diversity of sakes encouraging very diverse gastronomic pairings.