



(Devant l'hôtel de ville de Paris un jour de décembre 2022 - Crédit photo ville de Paris [www.paris.fr](http://www.paris.fr))

## Fin de l'année : début de nouveaux défis !

Nous y sommes. La saison préférée des enfants, des chocolatiers, des marchands de jouets... Et des restaurateurs qui peuvent enfin prendre quelques jours de congés ! La magie de Noël, la trêve des confiseurs, et puis surtout les résolutions que tout le monde s'efforce de prendre avant de très facilement les oublier. Du côté de l'association Kura Master, vous savez que nous n'avons qu'un but, que dis-je, un cap, une ligne et un horizon : promouvoir les boissons japonaises et initier les sommeliers et les professionnels des nectars distillés à ce qu'ils ne connaissent pas encore et ou méconnaissent beaucoup trop. L'année 2022 a été celle du renouveau dans l'après-crise. Nous continuerons sur cette lancée durant l'année 2023 avec tout d'abord, des séjours organisés au Japon pour des membres de nos jury qui auront ainsi l'opportunité de visiter différentes préfectures, découvrir des maisons dont ils auront peut-être à évaluer les produits et, plus globalement, affermir les connaissances qui sont les leurs, en matière de saké, de honkaku-shochu et d'awamori. Nous aurons bien sûr une nouvelle édition en mai, de notre double concours, avec une surprise qui sera dévoilée au tout début de l'année (il s'agira, comme toujours, d'une nouveauté aussi alléchante que passionnante mais nous n'en parlerons pas plus ici...), de multiples dégustations publiques égrenées tout au long de l'année (n'hésitez pas à nous suivre pour n'en rien rater !), et d'évènements plus intimistes dont nous ne manquerons pas non plus de vous tenir informés. Soyez sûrs en tout cas que l'année 2023 sera bien de nouveau l'année des boissons japonaises ou ne sera pas ! Excellentes fêtes à tout le monde et à dans quelques semaines pour la suite de cette magnifique aventure !!

### Carton plein pour Shizen Market

Le temps d'un week-end, entre le 10 et le 11 décembre dernier, un véritable petit village japonais a élu domicile dans l'espace de la Cité Fertile, que vous connaissez bien



pour avoir notamment accueilli la première édition de Matsuri cet été. Les Parisiens ont pu ainsi se réchauffer en dégustant du saké chaud, admirer des démonstrations de danse et de musique traditionnelles

(notamment celles du Paris Sanshin Club), mais aussi faire des emplettes et s'acheter des tonnes (à

quelques grammes près) d'omiyage, ces souvenirs comme on dit dans notre langue, qui ne manqueront pas de leur rappeler que l'espace de ces deux jours, ils ont pu vivre un peu de Japon dans la grisaille et le froid parisien ! (Instagram : @shizenmarket)

### Des bulles de saké pour Noël



Les occasions de faire la fête sont trop rares. C'est un constat sur lequel nous pouvons tous nous accorder. S'il est bien un moment où les Français se lâchent et détendent les cordons de leur bourse, c'est bien la fin de l'année. Pour vous faire plaisir et ravir vos convives ou vos proches, nous ne pouvons que trop vous recommander de troquer pour les Fêtes, un champagne pour un saké sparkling, qui saura même accompagner tout votre repas. Quoiqu'il en soit : kampai et à très bientôt pour une année chargée !!!

# Pérégrinations dans "la Naples de l'Orient"

Connaissez-vous cette région de Kyûshû ?

Vous la connaissez probablement si vous vous intéressez un tant soit peu aux boissons japonaises. Kagoshima est fréquemment comparée à cette célèbre ville italienne du fait de sa position géographique (la baie éponyme) et plus particulièrement, sa proximité avec le volcan Sakurajima dont l'activité éruptive reste aussi intense et explosive (d'ailleurs, une puissance éruption datant de 1914 a rattaché ce volcan, jusque-là une île, à la terre de Kyûshû, en comblant de lave le détroit qui la séparait de celle-ci). Kagoshima, c'est aussi avant d'être une ville, une région éponyme que l'on surnomme le "royaume du shochu" : elle est connue pour posséder 100 distilleries et près de 2000 marques de shochu différentes. Autant vous dire qu'il y a de grandes chances pour que non seulement vous en trouviez une qui s'accorde à vos affinités, mais que vous tombiez même fou amoureux de ce très bel endroit de l'archipel. Voyons ensemble quelques-unes de ses bouteilles emblématiques !



**Distillerie Oishi**

## Kura Junsui – 蔵純粋

Contenance : 720 ml  
 Degré d'alcool : 40%  
 Type : Imo-shochu (genshu)  
 Koji noir / Non filtré

Il s'agit d'un shochu élaboré à partir de patate douce. Sa richesse gustative en fait une boisson particulièrement agréable malgré un taux d'alcool relativement élevé. Cette boisson n'est ni filtrée ni modifiée par la moindre adjonction d'eau. Son distillateur cherche à concevoir un distillat de 40% mais des variations peuvent survenir en fonction de la distillation. Nous vous recommandons de la conserver au frais et de la boire sur glace, allongée avec de l'eau gazeuse, légèrement chauffée ou bien en cocktail. La calligraphie sur l'étiquette est l'œuvre du maître Kotaro HATCH.

**Brasserie Satsuma**

## Kannoko – 神の河

Contenance : 720 ml  
 Degré d'alcool : 25%  
 Type : Mugi-shochu

La brasserie Satsuma est la seule maison concevant du shochu qui s'occupe également de confectionner ses propres tonneaux et qui se charge de toutes les étapes de production depuis la fabrication des fûts de conservation jusqu'au stockage. Cette spécialisation lui permet de contrôler avec plus de minutie et de précision le processus de vieillissement des boissons et donc d'obtenir des produits de meilleure qualité.

Cette boisson est entièrement produite à partir d'orge Nijô (100%) et du savoir-faire unique et traditionnel des tōji Kurose. Son nom vient d'une source locale d'où les habitants puisent une eau d'une qualité remarquable. La rondeur unique et le potentiel aromatique de cette merveille proviennent de cette terre que ses producteurs ont à cœur de défendre et de promouvoir !





Brasserie Denen

## Envelhecida

Contenance : 700 ml  
Degré d'alcool : 20%  
Type : Imo-shochu

Le **prix du jury 2021** dans la catégorie Vieillis en fût.

De ce flacon ambré exhale un magnifique et sublime parfum d'agrumes qui ne manquera pas de vous charmer. Si son côté moelleux est caractéristique des boissons vieilles pendant 3 ans, les notes de fruits proviennent d'un accord parfait entre la belle qualité de son ingrédient principal (la patate douce) et le bois de chêne des tonneaux dans lesquels elle est vieillie. L'entrée de bouche est unique et fascinante, tandis que l'arrière-goût que chaque gorgée vous laissera, vous marquera à vie. Un indispensable.

Brasserie Denen

## Denen PLATINUM

Contenance : 700 ml  
Degré d'alcool : 40%  
Type : Kome-shochu

Honkaku-shochu vieilli pendant 3 ans. Doté d'une belle palette aromatique florale et de notes gustatives fruitées renforcées par un vieillissement dans des fûts de chêne mizunara, une variété d'arbre japonais particulièrement recherchée notamment pour les assemblages de whiskies. Cette boisson est un chef d'œuvre et une leçon pour qui ne connaît pas encore le shochu de riz, vieilli en fûts.



## Envelhecida

Contenance : 700 ml  
Degré d'alcool : 40%  
Type : Imo-shochu

Honkaku-shochu vieilli pendant 3 ans. Doté d'une belle palette aromatique florale et de notes rappelant les agrumes, ainsi qu'une belle sucrosité et un arrière-goût affermis par un vieillissement en fûts. Cette boisson, sublimée au cours de sa maturation, ne manquera pas de séduire le novice tout comme l'expert en shochu de patate douce vieilli en fûts.