



(gauche : dégustation publique lors de la 2^e édition de Matsuri - droite : dégustation Kura Master lors d'une garden party donnée par l'ambassadeur Jun SHIMMI représentant du Japon auprès de l'OCDE : à droite sur la photo)

Des jardins de l'OCDE au parc floral du Matsuri

Tous les ans, quelques jours après le solstice d'été, le représentant permanent japonais auprès de l'OCDE a pour habitude de donner une réception où il convie ses pairs et tous les cadres de sa délégation pour un cocktail, à l'occasion duquel il présente brièvement son pays et plus généralement sa culture. Cela fait plusieurs années maintenant que Kura Master a l'honneur d'être invité pour promouvoir le saké, le honkaku-shochu, l'awamori et l'umeshu, bref les différents alcools nippons, auprès des membres des autres délégations. Les membres de notre petite équipe étaient donc présents dans le jardin de son excellence M. Jun SHIMMI (qui a pris ses fonctions le 16 décembre dernier), tous affublés des couleurs de notre concours et parés de belles quilles parfaitement conservées et précieusement sélectionnées. Si plusieurs invités étaient déjà de fins connaisseurs des alcools japonais, nous avons en français, en anglais (et parfois aussi en japonais à des natifs néophytes) initié un public aussi enthousiaste, que curieux et intéressé. Certains désiraient prolonger le plaisir qu'ils avaient eu par la coupe de Champagne reçue à leur arrivée en choisissant un sparkling-saké (dont on sait qu'ils font notamment les délices de M. Philippe JAMESSE), d'autres s'en remirent aux recommandations de notre équipe quand d'autres encore nous guidèrent en nous confiant certaines de leurs préférences. Un peu plus tard dans le mois, ce fut bien sûr le moment de la tant attendue 2^{ème} édition de Matsuri. Nous y étions, comme d'ailleurs près de 30.000 d'entre vous. L'évènement a été un succès considérable et fut l'occasion de prendre conscience, si doute il y avait en la matière, que la culture japonaise est réellement populaire auprès de nos compatriotes et ce, même si elle n'était pas tirée ici par la locomotive de la japanimation. Les stands de sakés, d'umeshu et de honkaku-shochu ont été pris d'assaut par de nombreux amateurs et rendez-vous a déjà été donné pour l'année prochaine !

Quand Bordeaux honore le saké



Une des principales missions de Kura Master, outre celle d'organiser annuellement les concours que vous connaissez, consiste à proposer des dégustations, tantôt publiques tantôt privées, afin de contribuer à la démocratisation des boissons que nous cherchons à promouvoir. Fin juillet, nous avons eu l'occasion de rencontrer la rédaction de SommelierS International en compagnie de laquelle nous avons pu déguster plusieurs flacons estampillés des médailles de notre concours. Le compte-rendu de la dégustation sera disponible dans le numéro de septembre de cette revue qui a déjà plus de 30 ans d'histoire. Il s'agit d'un média qui s'adresse avant tout aux acteurs du monde du vin et des spiritueux, producteurs, vinificateurs, sommeliers, œnologues, négociants...

Peninsula rime avec Kagoshima



Éminent membre de notre jury et chef barman au bar Kléber du Peninsula Paris, Julien ECHASSERIEAU cherche à bousculer les codes et à apporter à sa clientèle de nouvelles saveurs à travailler en cocktails dont cet honkaku-shochu de la maison Denen (田苑酒造) qui répond au nom portugais "Envelhecida" qui signifie "maturation", fait partie. Il s'agit d'un shochu de patate douce vieilli pendant 3 ans en fût de chêne ayant contenu du whisky, qui a notamment remporté une médaille de platine et un **Prix du jury lors de notre édition 2021**. À déguster tel quel ou en cocktail (la recette est à retrouver sur le média dédié à l'univers des métiers de la salle unoeilensalle : <https://urlz.fr/mZ3y>).

NOS PRIX DU JURY "HONKAKU-SHOCHU & AWAMORI"



Catégorie KOME : "Kome Hou Jun" (Mercian Corporation)

Cet authentique shochu de riz est brassé avec le plus grand soin et avec une levure originale spécialement sélectionnée dans la brasserie Yatsushiro Shiranui. Cette boisson, d'une teneur en alcool de 39 % a été obtenue après de nombreux essais cherchant à tirer tout le potentiel du riz utilisé comme matière première. Elle présente une belle douceur aromatique découlant de l'eau de Shirakawa utilisée pour le brassage et sa fraîcheur en arrière-goût vous laissera assurément une sublime impression.

Catégorie MUGI : "AOKAGE" (Distillerie Yanagita)

Dans la lignée de l'Akashikage, voici un shochu d'orge qui a été créé en 2006 grâce à l'introduction de nombreuses innovations et de multiples ajustements au cours du processus de brassage. L'Aokage, qui est désormais un habitué de notre concours, se caractérise par une profondeur et une richesse gustatives. Très bien accueilli par les amateurs qui affirment voir en lui une grande boisson distillée, proche des celles que produisent les pays occidentaux.



Catégorie IMO : "Mogura Gunjô" (Maison Satsumamuso)



La Kogane Sengan est une variété patate douce qui compte parmi les plus idéales pour la fabrication du shochu. La maison Satsumamuso s'est lancé le défi d'essayer de tirer tout le potentiel de celle-ci, récoltée sur les terres de la région de Kagoshima, en l'alliant à l'eau de source naturelle de Nanakubo, une eau extrêmement riche en minéraux naturels. Le Mogura Gunjô est le résultat d'un travail infiniment minutieux de la part des artisans-brasseurs de cette maison qui avait, lors de notre précédente édition, obtenu le prestigieux Prix du Président pour le concours "honkaku-shochu & awamori". Son directeur, M. Shigeki KIKUCHI avait alors fait le déplacement Yatsushiro Shiranui pour notre cérémonie de remise des prix.

Catégorie KOKUTO : "INENOTSUYU" (Brasserie Okinoerabu)

Voici un honkaku-shochu au sucre brun distillé directement sur l'archipel Amami, un groupe d'îles de la mer de Chine orientale, situé au sud-ouest du Japon. Cette boisson, la seule à être reconnue en tant que telle, a été produite à partir d'un sucre local appelé "inanoro" et soumise à un long processus de vieillissement de deux années. Il titre à 30% d'alcool et présente une douceur aromatique qui contraste avec une sucrosité modérée en bouche et un kire assez présent.



Catégorie AWAMORI : "Shima Urara" (Brasserie Yaesen)



Cette boisson de 720ml est un awamori élaboré avec tout un savoir-faire éprouvé au sein de l'environnement naturel de l'île d'Ishigaki, le centre commerçant des îles Yaeyama réputée pour ses plages ainsi que pour ses spots de plongée mais aussi pour le récif de Shiraho où se trouve un corail rare de couleur bleue et le cours d'eau du Fukido qui abrite une forêt de mangrove. Cette boisson d'une belle pureté et dotée de notes fruitées, sera aussi rafraichissante qu'agréable, et ne manquera pas de vous séduire et de ravir vos convives.

Catégorie VIEILLIS EN FÛT : "BENI-OTOME" (Brasserie Beni-Otome)

La brasserie Beni-otome utilise principalement des fûts de chêne français dans le processus de vieillissement des boissons qu'elle produit. Ces fûts sont fabriqués à partir de bois français et donnent confèrent à ce qu'ils renferment un élégant et délicat arôme de vanille. Cette boisson est un blend de mugu-shochu vieillis, qui sera ensuite laissé reposer dans des fûts de chêne français pendant plus de trois ans. En plus des arômes typiques de cette forme de vieillissement, la boisson présente des notes de compote de pommes dont la douceur est renforcée lorsqu'elle est servie sur glace ou allongée avec un peu d'eau, tandis que toute sa fraîcheur gustative pourra être appréciée à l'occasion d'un cocktail.



Catégorie PRESTIGE KOJI SPIRITS : "Cassava Spirits White" & VARIÉS "Banana Liquor" (Maison Khmer Jyoryu)

La maison Khmer Jyoryu est née dans la province de Battambang au Cambodge, une zone où les travaux de déminage depuis



les conflits du siècle dernier, sont toujours en cours. Cela fait d'ailleurs déjà neuf ans que le président de l'IMCCD, une firme visant à déminer ce territoire, a cherché à créer une industrie qui permettrait au village de retrouver son ancienne autonomie et de renouer avec le développement économique. Son projet n'était au départ qu'un rêve qu'il partageait avec son interprète et une vieille dame du village, sans n'avoir aucune expérience en distillation. Ils bénéficièrent de l'aide d'un brasseur de saké japonais, et s'essayèrent à leur rythme à la fabrication de shochu. Leurs tentatives aboutirent à une liqueur unique, riche, pleine de saveur et délicieuse. Forts de ce succès, ils ont entrepris de brasser du saké en utilisant du riz, de la canne à sucre et des fruits du jacquier, tous récoltés dans le village de Ta Sen où toute cette histoire un peu fabuleuse a commencé.



Quel sera donc, parmi ces Prix du Jury, celui qui aura su conquis le plus le président de notre jury, M. Christophe DAVOINE et qui obtiendra donc le Prix du Président, si envié ? Réponse à la fin du mois d'août, sur nos réseaux ou dans le prochain numéro de notre Newsletter !