

Master class Kuma & Iki Shōchū

Foire Gastronomique de
Dijon

2024



Sommaire



PRÉSENTATION	05
SHŌCHŪ DÉFINITION	06
CARTOGRAPHIE DES TERROIRS	08
HISTOIRE DU SHŌCHŪ	11
INGREDIENTS	12
KOJI	13
FERMENTATION	14
DISTILLATION	15
VIEILLISSEMENT	16
IKI SHŌCHŪ	18
KUMA SHŌCHŪ	19
MODES DE CONSOMMATION	20
REMERCIEMENTS	21

Introduction

CONTEXTE DE LA MASTER CLASS

Aujourd'hui , sur l'emblématique site de la foire internationale et gastronomique de Dijon nous allons parler de deux grands terroirs de productions de Shōchū :

Kuma (Kumamoto) et Iki (Nagasaki)

Au travers de cette heure passée ensemble nous découvrons l'histoire de ces deux terroirs de productions, les méthodes d'élaborations et les modes de consommation dans l'univers du Shōchū plus largement.

Cette master class s'achèvera par un temps de questions réponses, n'hésitez pas à me faire part de toutes vos interrogations.

Je tenais à remercier chaleureusement les 7 producteurs des Kura présentes sur le salon ainsi que Freeman France, Tomoko san et son équipe pour sa confiance.

DE QUOI LE SHOCHU EST-IL LE NOM ?

#BONSAVOIR

LE SHOCHU EST UN SPIRITUEUX JAPONAIS TRADITIONNEL AVEC UN DEMI-MILLÉNAIRE D'HISTOIRE DERRIÈRE LUI. CET ALCOOL PEUT ÊTRE DISTILLÉ À PARTIR D'UNE PALETTE DE 49 INGRÉDIENTS DIFFÉRENTS DONT DES CURIOSITÉS SURPRENANTES COMME LE CACTUS OU LES GRAINES DE TOURNESOL.

90% DE LA PRODUCTION NATIONALE EST TOUTEFOIS TRUSTÉ PAR DES SHOCHU RÉALISÉS À PARTIR DE PATATE DOUCE (IMO), DE RIZ (KOME), D'ORGE (MUGI) ET DE SUCRE BRUN (KOKUTO). CETTE RICHESSE ET SA FLEXIBILITÉ D'UTILISATION LUI PERMETTRONT SANS NUL DOUTE DE TROUVER BIENTÔT SA PLACE DANS VOTRE BAR OU DANS VOS MEILLEURES RECETTES DE COCKTAIL...



Terroirs de Production

Kyūshū, le royaume du Shōchū

Au sud du Japon, les préfectures qui composent l'île de Kyūshū représentent le berceau de production du Shōchū. Kyūshū représente quand à elle une des 4 îles majeures du Japon (Hokkaido, Honshu, Shikoku et Kyushu)



Histoire du Shōchū

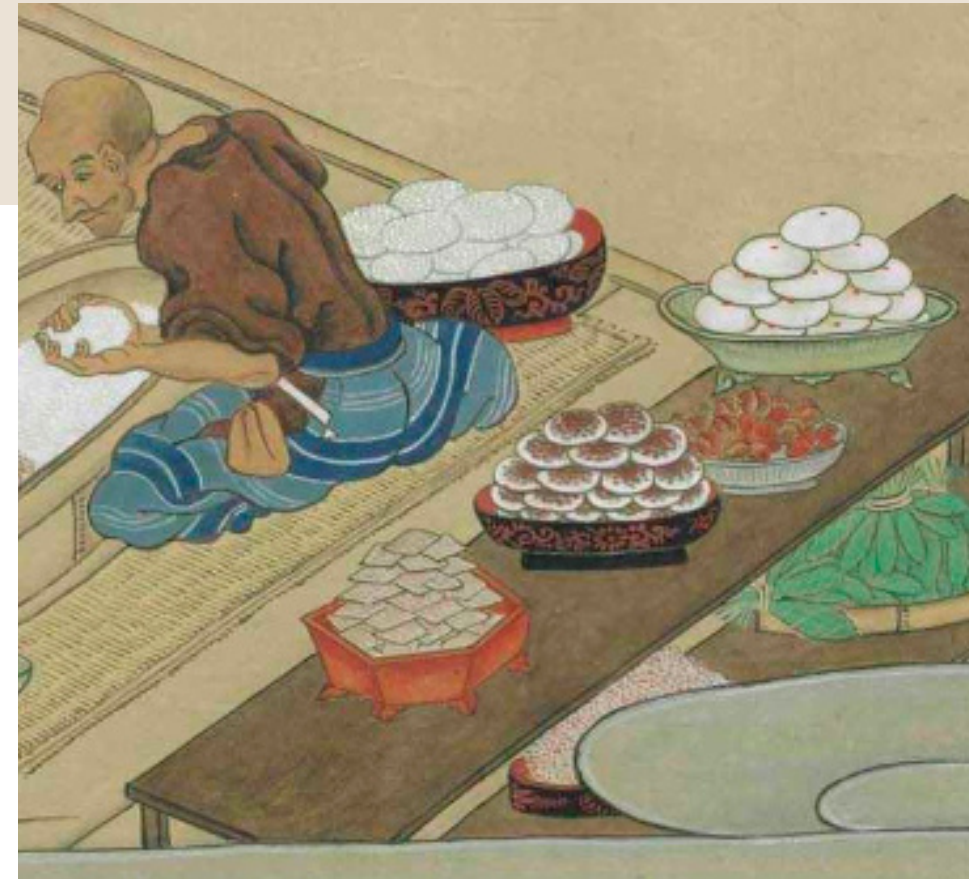
QUELQUES DATES ...

LES PREMIÈRES RÉFÉRENCES ÉCRITES AU SHOCHU REMONTERAIENT AU 16ÈME SIÈCLE. ELLES NOUS PARVIENNENT DU MISSIONNAIRE JÉSUIE ESPAGNOL FRANCISCO JAVIER QUI TENTAIT ALORS D'ÉVANGÉLISER KYŪSHŪ. MAIS LES ORIGINES DU SHOCHU SONT À CHERCHER AUX ALENTOURS DU 14 ET 15ÈME SIÈCLE, MOMENT OÙ LES TECHNIQUES DE DISTILLATION VENUES DU MOYEN-ORIENT COMMENCENT À ARRIVER SUR LES ILES PRINCIPALES ET NOTAMMENT KYŪSHŪ, VIA LE ROYAUME DU RYUKYU DONT L'ARCHIPEL D'OKINAWA FAISAIT PARTIE. C'EST L'UN DES PREMIERS ENDROITS DE L'ACTUEL TERRITOIRE JAPONAIS À METTRE EN PLACE LA PRODUCTION D'UN ALCŒOL DISTILLÉ À PARTIR DE RIZ LONG APPELÉ "AWAMORI", SORTE DE FORME PRIMITIVE DE SHOCHU. D'AUTRES SOURCES SITUENT QUANT À ELLES L'APPARITION DU SHOCHU SUR L'ILE D'IKI, À L'OUEST DE KYŪSHŪ, ENDROIT OÙ L'ON AURAIT DISTILLÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS DES CÉRÉALES GRÂCE AUX TECHNIQUES VENUES DU CONTINENT CHINOIS VIA LA CORÉE.

14 & 15 em siecles



fin du 19 em siècle



2024

Kura
Master
FRANCE

Inspiration des techniques de distillation du proche orient via le royaume de Ryuku et premiers écrits sur le Shōchū

Amélioration des techniques de productions pendant l'air Meiji (ère de l'histoire du Japon comprise entre 1868 et 1912,)elle se situe entre l'ère Keiō (fin de l'époque d'Edo) et l'ère Taishō.

Le Shōchū, boisson numéro 2 consommée au Japon après la bière, gagne ses lettres de noblesse dans le reste du monde et notamment en Europe où il se développe chez les cavistes, les restaurants gastronomiques et auprès des bars à cocktails précurseurs, il est même mis en valeur au grand concours Kura Master France

Notre Histoire

QUELQUES DATES ...

14-15eme
siècle

1657

1871

1972

1995

LES PREMIÈRES TRACES DU SHŌCHŪ

Une inscription sur le célèbre sanctuaire Koriyama-Hachiman du clan Sagara est la plus ancienne mention écrite du terme « Shochu », indiquant : « Mon maître est avare et ne me laisse jamais boire de shochu en travaillant. Que c'est embêtant ! »

L'ÈRE EDO ET LA LEGISLATION

La production d'alcool devient officiellement réglementée, et des licences d'exploitation appelées kabu sont désormais nécessaires pour la vente de boissons alcoolisées. Seules 20 distilleries reçoivent une licence pour la production de shochu de riz..

L'ÈRE MEIJI ET LA RÉGLEMENTATION

Le système officiel de réglementation de l'alcool est aboli et l'autorisation de fabriquer de l'alcool est accordée à toute personne qui en fait la demande. 60 nouvelles distilleries sont créées.

ARRIVÉE DE LA DISTILLATION SOUS VIDE

Les alambics à distillation sous vide sont introduits, développant encore la complexité des Shōchū

OBTENTION DE L'IG IKI SHŌCHŪ & DE L'IG KUMA SHŌCHŪ

Valorisation des terroirs de Iki et de Kuma par l'obtention des 2 IG protégées

Les différents Shōchū & leurs ingrédients

HONKAKU ET KORUI

Apparu aux alentours du XVIème siècle sur l'île de Kyushu au sud de l'archipel, le shōchū est une boisson alcoolisée traditionnelle japonaise, distillée à partir d'un moût fermenté et titrant de 25% à 43%.

Les ingrédients de base les plus utilisés pour la fabrication du shochu sont le riz, la patate douce, l'orge, le blé, le sarrasin ou encore la canne à sucre.

Les ingrédients du shochu.

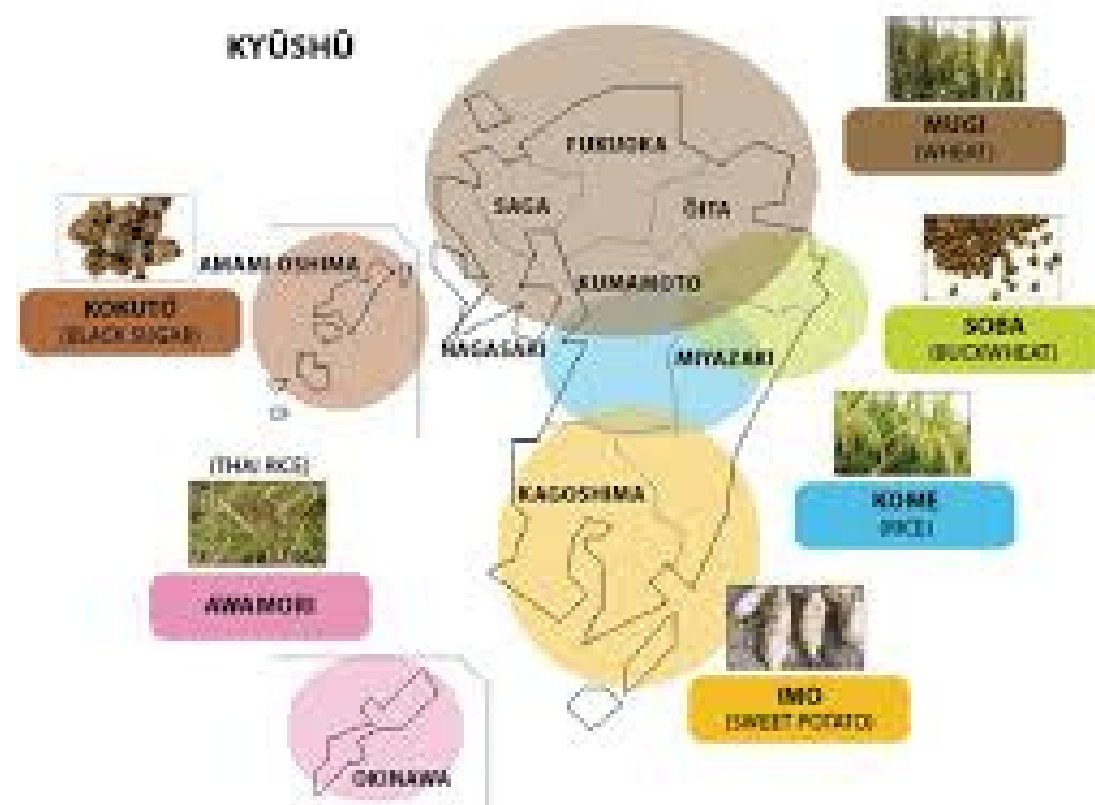
Il existe donc plusieurs types de shochus déterminés selon l'ingrédient principal (+de 50) dont voici les plus populaires :

- Imo shochu (patate douce)
- Kome shochu (riz)
- Mugi shochu (orge)
- Soba shochu (sarrasin)
- Kuri shochu (châtaigne)
- Kokuto shochu (sucre noir)
- Kasutori shochu (lie de saké)

Sur Iki la spécialité est le Mugi Shōchū tandis que sur Kumamoto les plus répandus sont les Kome Shōchū



Shōchū Ingredients Reference Map



Deux catégories.

Le shochu est classé en deux catégories : le Honkaku shochu et le Korui shochu.

HONKAKU

Pour entrer dans cette catégorie, le shochu doit avoir été distillé une seule fois ce qui a pour effet de retenir plus de richesse et plus d'arômes des ingrédients de base.

En raison de cette unique distillation, le Honkaku shochu affiche une faible teneur en alcool généralement aux alentours des 25 % du volume.

Cette catégorie de shochu est la plus appréciée au Japon, elle compte parmi ses rangs les meilleurs shochus de l'archipel, qui sont pour la plupart élaborés de manière artisanale dans la plus pure tradition japonaise.

KORUI

A la différence du Honkaku, le Korui shochu est distillé par deux fois ce qui va diminuer l'intensité des arômes mais aussi faire grimper le volume d'alcool aux alentours des 38 % et parfois même jusqu'à 43 %.

Les shochus entrant dans cette catégorie sont souvent consommés en tant qu'ingrédient dans un cocktail.

L'EAU

PURE & LOCALE



LE KOJI

BLANC , JAUNE OU NOIR



LE RIZ

JAPONICA & INDICA



L'INGRÉDIENT PRINCIPAL

IMO, MUGI, KOMÉ, KOKUTO, SOBA...



Les éléments principaux dans la production du Shōchū

Les 4 piliers dans la production du Shōchū, pou chaque Kura et shuzo apporte sa patte et ses traditions

Le koji

L'ÉLÉMENT ESSENTIEL POUR "MALTER" LE RIZ

LA PRÉPARATION DU KOJI, LE MOUT D'AMORÇAGE

La fabrication du shochu commence toujours par la préparation du koji ou moût d'amorçage qui sera plus tard mélangé à l'ingrédient de base.

En guise de maltage, les Japonais utilisent depuis plusieurs centaines d'années un champignon microscopique, le koji-kin (*aspergillus oryzae*), qui va transformer les sucres complexes comme l'amidon, contenus dans l'ingrédient de base, en sucres simples qui seront alors transformés en alcool sous l'action des levures.

Le koji-kin étant un organisme vivant, son utilisation nécessite des précautions particulières comme le contrôle strict de la température et de l'humidité dans la pièce réservée à la préparation du koji.

Après avoir été délicatement nettoyé et rincé, le riz est cuit à la vapeur puis refroidi avant d'être étalé dans la salle du koji. Le koji soupoudre le riz de spores de koji-kin et laisse reposer pendant 2 jours, durant lesquels le champignon va petit à petit transformer l'amidon contenu dans les grains de riz en sucres fermentescibles.

Le rôle du koji-kin est primordial dans le processus d'élaboration des arômes, plusieurs variétés de koji-kin sont utilisées par les brasseurs selon l'emplacement géographique de la brasserie ou le type de boisson alcoolisée produite, certaines brasseries possèdent même leurs propres souches de koji-kin cultivées et sélectionnées pour leurs propriétés.

Tout au long de la préparation, l'humidité des grains de riz est strictement contrôlée afin d'obtenir des grains fermes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Pour mieux répartir l'humidité et la chaleur dégagée par l'activité des champignons, le riz est régulièrement mélangé selon un rituel propre à chaque brasserie.

A l'issue de cette étape, le koji s'est bien développé dans le riz et le koji passe alors à l'étape suivante.

✓ *Koji Blanc*
Le koji blanc, plus récent, est utilisé principalement dans la production de shōchū mais également parfois dans la production du saké. Découvert au début du XXème siècle, ce type de koji permet une fermentation plus douce, mettant en valeur les saveurs naturelles des ingrédients de base.

✓ *Koji jaune*
Le *koji jaune* est le plus couramment utilisé pour la production du saké, où il est apprécié pour sa capacité à créer des saveurs subtiles et délicates.

✓ *Koji noir*
Le *koji noir*, quant à lui, est utilisé dans la production de l'awamori, un alcool traditionnel d'Okinawa ou parfois de shochu, notamment de soba ou de certains mugis et kiris.



La fermentation



Le moromi est le moût fermenté d'ingrédient de base qui sera distillé et donnera naissance au shochu. Sa préparation s'effectue en trois phases : la préparation du moromi préliminaire, la préparation de l'ingrédient de base et la fermentation du moromi.

Le moromi préliminaire

Cette phase est en fait le brassage du koji avec de l'eau et des levures. Le glucose produit par le koji-kin est alors transformé en alcool, en gaz carbonique et en chaleur sous l'action des levures. Il faut laisser fermenter le mélange pendant 6 à 8 jours pour obtenir le moromi préliminaire et passer à la phase suivante.

La préparation de l'ingrédient de base

A chaque shochu est associé un ingrédient de base qui va déterminer la palette aromatique et le style de la future boisson. Pendant que le moromi préliminaire est en cours de fermentation, la brasserie prépare l'ingrédient de base, généralement cultivé localement, qui peut être de l'orge, de la patate douce ou du sarrasin. Après avoir été nettoyé et coupé en morceaux, l'ingrédient est broyé puis versé dans le moromi préliminaire où grâce au koji la fermentation du mélange va s'enclencher.

Le moromi secondaire

Le moromi est maintenant prêt pour une seconde fermentation d'une durée de 8 à 10 jours au cours de laquelle les sucres seront transformés en alcool par les levures. A la fin de cette seconde fermentation, le moromi titre aux environs de 15 % du volume, et est prêt à être distillé.



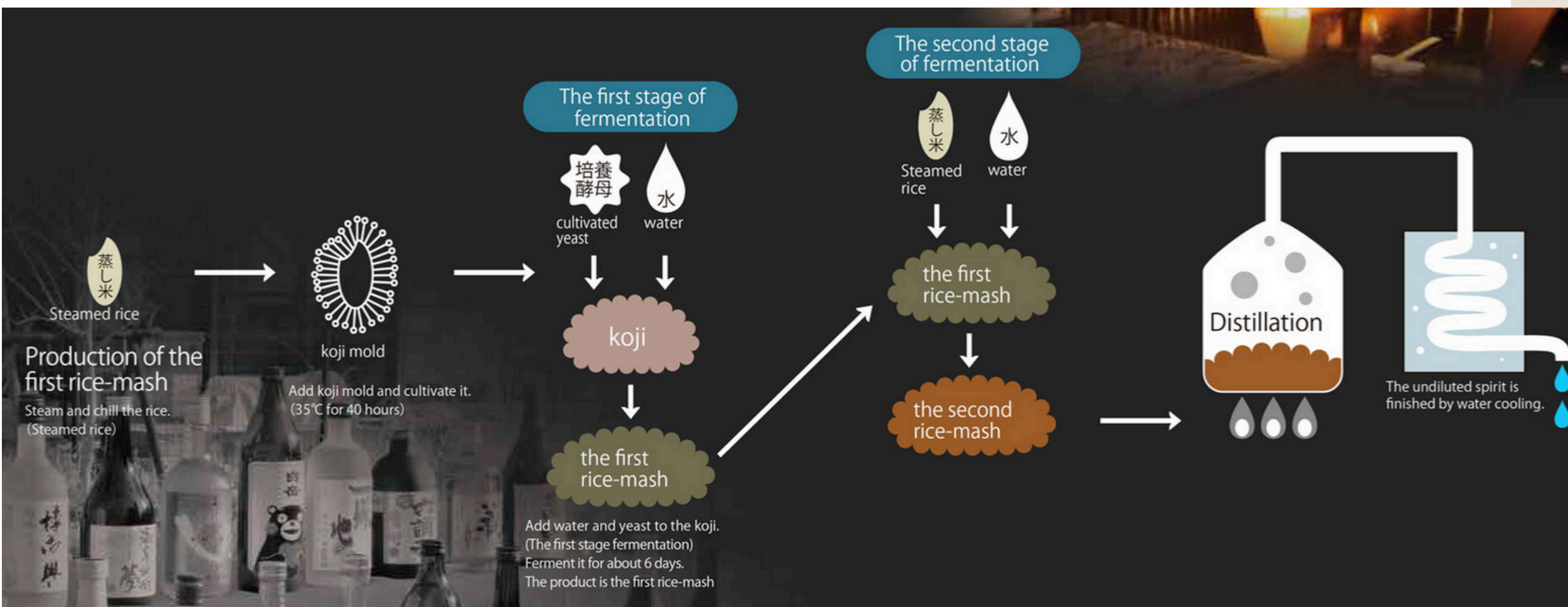
La Fermentation et les levures

UNE SAVANTE ALCHEMIE ENTRE RIZ, EAU, LEVURE ET INGRÉDIENT PRINCIPALE

Qu'elle soit spontanée (ensemencée par des levures présentes et cultivées dans la distillerie ou bien hexogène (développées en laboratoire ou sélectionnées via des sociétés agronomes) les levures sont un des éléments principaux qui garantissent la production d'un Shōchū de qualité. Ces levures vont devoir cohabiter avec le riz kojifié pour activer la fermentation et porter le mout à environ 12-15% pour lui permettre de continuer sa route vers la distillation

- ✓ Kojification "Riz Malté"
- ✓ Moromi primaire
- ✓ Préparation de l'ingrédient premier
- ✓ Moromi secondaire
- ✓ Repos & distillation

Ces étapes de fabrication, assurées par le Touji (maitre distillateur), garantissent une identité propre à chaque Shuzo et Kura et un savoir faire ancestrale transmis dans le temps.



La Distillation

Encore une fois le Shōchū se distingue par son caractère innovant et pointilleux, pour preuve les différents types de distillations travaillées.

SOUS VIDE & ATMOSHÉRIQUE



1 DISTILLATION ATMOSHÉRIQUE

Des Arômes riches et intenses

Les eaux-de-vie à distillation atmosphérique sont distillées à la pression atmosphérique ordinaire, où le point d'ébullition de l'eau est de 100 °C. Lorsque le moût fermenté est distillé à la pression atmosphérique ordinaire, il est soumis à une pression intense et divers types de substances sont extraites, produisant un arôme riche et profond.

3 DISTILLATION MIXTE

Comme son nom l'indique il s'agit d'une combinaison des deux méthodes de distillations avec souvent une partie du moût distillée en Atmosphérique tandis que l'autre partie est distillée sous vide. Cette méthode, notamment utilisée dans la production des kokuto shochu permet de travailler en structure et en subtilité

2 DISTILLATION SOUS VIDE

Développée à partir des années 1975, la distillation sous vide est une méthode devenue populaire. Elle permet de produire des arômes éclatants et des saveurs délicates.

La distillation sous vide s'effectue en fermant hermétiquement le couvercle de l'alambic, puis en aspirant l'air à l'intérieur à l'aide d'une pompe. La pression à l'intérieur de l'alambic diminue, tout comme le point d'ébullition de son contenu.

Avec l'application de la chaleur, des réactions chimiques commencent à se produire dans le moromi (« moût en fermentation ») à l'intérieur de l'alambic, et les arômes et les saveurs sont alors extraits. Cela donne un¹² shochu au goût doux et léger.



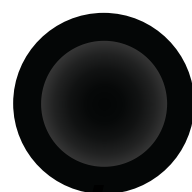
Le vieillissement

DES OPTIONS MULTIPLES



Pour le Honkaku comme pour le Korui shochu, la fin de la distillation sonne le début de la phase de maturation, le “Jukusei”. Le genshu est versé dans des grandes jarres de terres cuites, en cuves ou en barriques dans lesquelles il va mûrir pendant quelques mois. Il est également possible de le faire vieillir plusieurs années, le shochu “mention âgé” est alors vieilli au minimum pendant trois ans. Le vieillissement peut également avoir lieu dans des fûts de chêne appelés Mellow Kosuru qui peuvent être par la suite donnés à des producteurs de whisky. Certains producteurs utilisent également des fûts de Quercus acutissima ou de barriques avinées européennes et Américaines (type Sherry, Cognac ou Bourbon) qu'ils sélectionnent principalement auprès de la dernière tonnellerie indépendante du Japon, basée à Kyushu “Ariake Sangyo”

À l'issue de la maturation, le shochu est filtré puis embouteillé avec ou sans adjonction d'eau pour ajuster le degré d'alcool. Le shochu brut de fût, sans adjonction d'eau, est appelé genshu.



TANK/ CUVE

La méthode de maturation la plus répandue elle permet de faire évoluer le Shōchū en profondeur et complexité sans altérer sa trame variétale



BARRIQUE

Les barriques servent en général à oxygéner les Shōchū et à les arrondir, leur intensité de couleur étant limitée par le décret d'appellation des Shōchū



KAME - AMPHORE

Dans les chais, enterrées, semi enterrées, les kame représentent une part significative des Shōchū maturés, cette méthode confère rondeur et délicatesse absolue, un toucher de bouche incroyable.





IKI SHŌCHŪ

L'île d'Iki a prospéré en tant que plaque tournante du commerce entre le Japon et la Corée, facilitant l'introduction des techniques de distillation. La production de shochu d'orge a débuté au début du XXe siècle.

Aujourd'hui, l'île développe des pratiques durables, telles que l'utilisation des lies de shochu pour nourrir le bétail, renforçant ainsi un modèle agricole local circulaire.



Shochu d'Iki – Particularités

Le shochu d'Iki est élaboré à partir d'un mélange d'orge et de koji de riz, dans un rapport de 2 pour 1. Contrairement aux autres shochu d'orge, qui utilisent souvent du koji d'orge, l'utilisation du koji de riz confère au shochu d'Iki son goût sucré et riche, avec une note rafraîchissante d'orge. L'eau locale, riche en minéraux, contribue également à enrichir les saveurs et à améliorer la fermentation.

Shochu d'Orge – Indication Géographique (GI Iki)

Zone géographique : Ville d'Iki, préfecture de Nagasaki.

Ingrédients : Orge, koji de riz et eau locale. Le rapport entre l'orge et le koji doit être de 2 pour 1.

Règles : La production, le stockage et la mise en bouteille doivent être réalisés à Iki. La fermentation suit un processus en deux étapes.

Distilleries

Iki compte 7 distilleries.

iki Island : Histoire et culture.

LE « BERCEAU DU SHOCHU D'ORGE ».

Histoire et culture

Grâce à sa situation géographique, Iki a prospéré en tant que plaque tournante du commerce avec l'Asie de l'Est. Les premières traces d'Iki proviennent d'un document historique rédigé en Chine à la fin du III^e siècle. L'île a joué un rôle particulièrement important sur la route entre Kyushu et la péninsule coréenne. C'est pourquoi certains pensent que la technique de distillation utilisée pour le shochu est arrivée dans le nord de Kyushu en provenance de la péninsule coréenne via l'île d'Iki. La longue histoire de l'île se reflète également dans les nombreux sites historiques de grande valeur qui la parsèment. La topographie plane, le climat chaud et l'abondance de l'eau ont permis la culture de céréales pendant plusieurs siècles. La tradition de la culture du riz et de l'orge dans le même champ contribue au paysage agricole unique de l'île.

La production de riz a prospéré sur Iki. Par conséquent, la production de saké à base de riz était importante sur l'île. Cependant, la majeure partie du rendement du riz était utilisée pour le tribut annuel, ce qui laissait aux agriculteurs de l'orge non imposable. Au début du XX^e siècle, les brasseurs ont incorporé l'orge dans la technique de distillation du shochu.

La technique de fabrication du shochu d'orge a été transmise de génération en génération sur l'île. En 1995, l'OMC a désigné l'île comme zone de production d'« indications géographiques » et comme berceau du shochu d'orge. Les efforts récents se concentrent sur le développement d'un système de circulation local pour réutiliser les lies de shochu riches en nutriments comme nourriture pour le bétail dans les fermes d'élevage.



IKI SHŌCHŪ | MUGI SHŌCHŪ
IKI CITY, NAGASAKI PREFECTURE

KUMA Shōchū



“KUMA SHOCHU, UNE APPELLATION QUI FAIT ÉCHO À LA RÉGION, POUR UN SHOCHU D’EXCEPTION”

- *Définition du Kuma Shochu :*
Shochu à distillation unique fabriqué à base de riz japonais (y compris le moût de riz), en utilisant un moût fermenté préparé avec de l’eau provenant de Hitoyoshi Kuma. Le processus de distillation et d’embouteillage doit avoir lieu à Hitoyoshi Kuma.
- Le Kuma Shochu est protégé par la réglementation internationale des appellations géographiques et la réglementation japonaise des marques déposées.

- Un produit qui porte ce logo est reconnu officiellement comme Kuma Shochu par l’association des fabricants de Kuma Shochu.
- 27 distilleries de Kuma Shochu jalonnent le bassin de Kuma. La région de Hitoyoshi Kuma dans la préfecture de Kumamoto se trouve dans le bassin de Kuma entouré par les monts de Kyushu. En raison des caractéristiques géographiques de ce bassin, la pluie qui tombe sur les montagnes environnantes devient un cours d’eau qui irrigue les rizières avant d’être drainée sous terre pour former des eaux souterraines de grande qualité. En outre, le climat, avec ses écarts de températures extrêmes, est idéal pour la production d’un bon riz. Il existe actuellement 27 distilleries dans la région de Hitoyoshi Kuma.



Shochu de riz : le plus ancien type de shochu du Japon



kuma Shōchū

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO

Le bassin de Kuma bénéficie d'un climat frais, notamment en hiver, avec une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, favorisant des brouillards fréquents.

La température annuelle moyenne est de 15,5°C, avec des précipitations annuelles de 2 879 mm.

Hitoyoshi Kuma est célèbre pour sa production de riz, avec 3 199 ha de rizières et un rendement annuel de 13 852 tonnes en 2020.

Le riz utilisé pour le shochu, comme le Mizuhochikara et le Tachiharu, est cultivé selon des critères rigoureux pour répondre aux exigences des producteurs locaux.

Région de Hitoyoshi Kuma

Située dans la partie sud de la préfecture de Kumamoto, au centre de Kyushu, la région de Hitoyoshi Kuma couvre une superficie de 1 540 km². Elle est entourée par les montagnes de Kyushu et traversée par la rivière Kuma, favorisant historiquement le transport et l'agriculture. La région comprend la ville de Hitoyoshi et 9 autres localités.

La famille Sagara a régné sur cette région pendant près de 700 ans, ce qui a donné naissance à une culture unique. La première mention écrite du « shochu » au Japon, en 1559, provient de cette région, suggérant que la distillation de l'alcool y est ancienne.

La longue domination de la famille Sagara a permis l'essor de la distillation du shochu, introduite par des échanges commerciaux avec l'Asie du Sud-Est. En 1657, les producteurs de shochu étaient soumis à un système de « stock » pour contrôler la production, contourné par des distillations artisanales.

Les techniques de production ont évolué, avec des changements notables dans les ingrédients et le processus de fermentation, aboutissant à la méthode de distillation sous vide, largement adoptée dans les années 1970.



Modes de Consommation

HIGH BALL, CHŪHAI & COCKTAIL



- ✓ *Le High ball*, fortement consommé au Japon, notamment avec des Imo est un Shōchū servi en long drink sur glaçons et rallongé de club soda
- ✓ *Le Chūhai* est une variante du High ball plus sucré et fruité, agrémenté d'un sirop ou d'un jus de fruit et de soda.
- ✓ *En mixologie*, les possibilités sont infinies en matière de Shōchū mixé. Principalement avec les kokuto et les mugu souvent un peu plus riche en alcool qui permettent d'avantage d'associations

PUR & RAFRAICHI



- ✓ *Pur*, La meilleure façon d'apprécier le shochu tel qu'il est. Savourez lentement la saveur avec une petite quantité de shochu dans votre bouche.
- ✓ *On the rocks*
Mettez des glaçons dans un verre et versez lentement le shochu dessus. Profitez d'une sensation rafraîchissante.
- ✓ *Mizu-wari* (coupé à l'eau et glaçons)
Mettez de l'eau (préférence eau douce) dans un verre et versez-y le shochu. Utilisez le rapport shochu/eau que vous préférez.

TIÈDE & CHAUD



- ✓ *Oyu-wari* (coupé à l'eau chaude)
L'essentiel est de verser le Shochu après avoir d'abord versé l'eau chaude. Cela permet d'obtenir un parfum vraiment agréable.
- ✓ *Shōchū « Kan »*
Versez le shochu pur dans un verre, et réchauffez-le dans un récipient rempli d'eau chaude (« Atsukan ») ou à feu direct (« Jikikan »). La composition du shochu reste intacte et les arômes persistent

Les accords mets et Shōchū

LES 5 SENS EN ÉVEIL, L'UMAMI AU CENTRE DE LA TABLE



■ Plats légers- iodés- délicats

Préférez les Shōchū issus de distillation sous vide, plus fins et soyeux qui mettront en avant la délicatesse des mets et la subtilité des accords, avec éventuellement des Shōchū maturés en amphore (Kame)
(huîtres fines, crustacés nobles, volaille chaponnée, viande persillée..)

■ Plats riches et fritures

Préférez les Shōchū issus de distillation atmosphérique, plus corsé et intense qui viendront appuyer la puissance des mets de par leur caractère, les Shōchū de mugi , de soba et de kuri seront idéals.
(Tempura, fritures, gibiers, fromages persillés et croûtes lavées, daubes..)

■ Plats sucrés- salés et desserts

Les Shōchū vieillis en barriques s'avéreront idéal.L'apport de rondeur, d'onctuosité et de légère sucrosité apportée par la barrique complexifierons vos accords et digérerons les sucres par leur touche boisée.
(Fondant au chocolat, tarte tatin, ceviche, gambas curry coco , baba au Shōchū..)



Le monde des accords dans l'univers des Shōchū est à l'image du vin : immense et prolifique. N'hésitez pas à oser à lever vos barrières du goût pour enrichir votre spectre aromatique et gastronomique, la faible teneur en alcool de bon nombre de Shōchū est un atout indéniable pour réaliser des accords mets et spiritueux raffinés et complexes.

Foire au questions



Merci.

QUE LE SHŌCHŪ COULE À FLOT

PLACE À LA DÉGUSTATION..

MARION DE CANDIDO |
MARION@TAKUMISPIRIT.FR

sources sur doc officiel

www.takumispirit.fr