

Méthode de dégustation du saké

Acquisitions

- Connaissance des ustensiles et des procédures de dégustation du saké
- Connaissance des critères d'évaluation, par exemple aspect, arôme, goût et sensation dans la bouche
- Comment reconnaître les saveurs off

4.1 Ustensiles utilisés pour la dégustation du saké, température du saké

Les brasseries et les laboratoires d'analyse japonais utilisent un ustensile spécial appelé *kikichoko*, mais il est aussi possible d'employer un verre à vin (style Bordeaux). Si un verre est employé, il est recommandé de couvrir la table d'une nappe blanche pour mieux voir la couleur du saké.

La température de service pour la dégustation doit être de 18 à 20°C, température qui convient le mieux pour apprécier les caractéristiques subtiles du produit et risquant le moins de provoquer la fatigue.

[*Kikichoko*]

La coupelle utilisée pour la dégustation du saké dans les brasseries et les laboratoires d'analyse est appelée *kikichoko*. C'est un ustensile en porcelaine blanche de 180 ml avec deux cercles concentriques en bleu cobalt dans le fond. Le blanc fait ressortir les différences de couleur du saké. En cas de turbidité, les bords des deux cercles concentriques bleus deviennent estompés, permettant de détecter de légères différences de turbidité. Les brasseries et les laboratoires d'analyse font très attention à la turbidité du saké pendant son stockage, parce qu'elle peut indiquer une filtration inadéquate ou bien la contamination par des bacilles d'acide lactique.



Figure 4.1
Kikichoko, coupelle de dégustation du saké

4.2 Procédure

La dégustation du saké se déroule selon la séquence suivante. La procédure est fondamentalement la même que pour la dégustation du vin.

- (1) Observez l'aspect, couleur et clarté y compris.
- (2) Évaluez le *uwadachika* (arôme orthonasal) en portant la coupelle à votre nez et en sentant l'arôme émis directement par le saké.
- (3) Prenez environ 5 ml de saké dans votre bouche, distribuez-le autour de votre langue, inspirez par la bouche et mélangez l'air inspiré au saké.
- (4) Évaluez le *fukumika* (arôme rétronasal), qui est l'arôme qui atteint le nez via la bouche.
- (5) Appréciez lentement le goût sur votre langue.
- (6) Après expectoration du saké, sirotez lentement plus de saké et laissez-le descendre dans votre gorge pour évaluer son arrière-goût.

Il est important d'évaluer à la fois l'arôme orthonasal, qui est l'arôme senti quand la coupelle est approchée du nez avant la dégustation, et l'arôme rétronasal, qui est l'arôme senti quand le saké est dans la bouche.

La langue doit être utilisée toute entière pour évaluer le goût. Cela parce que la pointe de la langue est sensible à tous les goûts, que l'arrière est sensible à l'acidité, l'amertume et l'*umami*, mais que la partie moyenne de la langue est moins sensible au goût.

4.3 Aspect

Clarté

La plupart des variétés de saké sont claires. Sauf le *nigorizake* et les sakés dits non filtrés, qui ont intentionnellement un aspect trouble, toute turbidité dans un saké en bouteille indique qu'il n'a pas été correctement filtré. Moins que dans le cas du vin, des sédiments peuvent quand même se former dans un saké en bouteille stocké pendant une longue période.

Couleur

Le saké incolore, transparent est filtré à l'aide de charbon actif pour stabiliser sa qualité (Sec.2.9). Ce traitement élimine les impuretés et la couleur. Le saké non traité au charbon actif peut avoir une couleur jaune pâle.

La couleur du *koshu*, ou saké longtemps vieilli, va du doré à l'ambre sombre. Cette couleur résulte de la réaction des sucres et des acides aminés dans le saké.

Le saké se décolore aussi s'il est stocké à température élevée ou exposé à la lumière pendant longtemps. Ces conditions augmentent aussi les arômes indésirables et l'amertume, réduisant la valeur commerciale du produit. Déterminer s'il y a eu dégradation de la qualité exige l'examen de la gamme complète des attributs de couleur, arôme et goût.

4.4 Arôme

Pour la dégustation du vin, le dégustateur hume d'abord l'arôme directement du verre, puis fait tourner le vin dans le verre pour permettre son contact avec l'air, puis hume à nouveau. Un verre-tulipe est idéal à cet effet. Les côtés du *kikichoko* par contre sont droits, parce que la procédure de dégustation n'inclut pas ordinairement la rotation. Cela est probablement dû au fait que l'arôme rétronasal est plus important pour le saké que l'arôme orthonasal.

Les profils d'arôme du saké de la Figure 4.2 sont utilisés pour décrire la classification des arômes de saké au grand public, alors que le cadran de flaveur du saké de la Figure 4.3 est employé par les professionnels. Pour les besoins les plus pratiques, il suffit d'utiliser les profils d'arôme du saké basés sur des noms de plats familiaux. Les déficiences de qualité apparaissent ordinairement dans l'arôme, c'est pourquoi il est important de bien comprendre les odeurs off (Sec. 4.7).

Fruits – pomme, poire, banane, melon, litchi, fraise, agrumes

Le *ginjo-shu* est riche en arômes suggestifs de fruits d'arbres, tels que pomme et poire, ou de fruits tropicaux, tels que banane, melon et litchi. Ces arômes sont appelés *ginjo-ka*. L'élément «ka» signifie arôme. L'arôme provient des esters produits par la levure dans le processus de fermentation et est similaire à un arôme secondaire du vin. Pour fabriquer un saké avec *ginjo-ka*, il faut utiliser un riz très poli et soigneusement créer les conditions de basse température correctes pour la fermentation. Cette technique de brassage est appelée *ginjo-zukuri* (Sec. 8.5).

Épices – clou de girofle, cannelle, fenugrec

Certaines variétés de *koshu*, ou saké longuement vieilli, ont un arôme suggestif de clou de girofle, cannelle ou fenugrec.

Noix

Un autre type d'arôme rappelant l'amande ou la noix apparaît dans certaines variétés de *koshu*, et certains *namazake* peuvent avoir un arôme de noisette.

Herbe / verdure – cèdre, herbe verte, rose

Le *taruzake*, ou saké conservé dans des fûts en cèdre, a un arôme de bois, appelé *kiga*, qui dérive du cèdre utilisé pour les fûts. Certaines variétés de saké ont un arôme évoquant l'herbe verte ou les roses.

Céréales

Certains types de *junmai-shu* ont un arôme de grain similaire à celui du riz de base du saké.

Fungi

Le *koji* a un arôme similaire au champignon. Cela transparait dans certains types de *namazake* et des variétés de jeunes sakés.

Caramel – miel, sucre roux, fruits secs, sauce de soja

Certains sakés qui contiennent de grandes quantités d'acides aminés et de sucres acquièrent de la couleur et un arôme doux brûlé suite à la réaction de Maillard s'opérant pendant le vieillissement. Ces arômes vont du type miel à proche de la sauce de soja, au sucre roux ou fruits secs, dans le cas des variétés de *koshu* laissé à vieillir pendant plusieurs années.

Acide – vinaigre, yaourt, beurre, fromage

Selon les conditions de fermentation, certaines variétés de saké peuvent avoir un arôme similaire à celui du beurre ou du fromage, ou proche du vinaigre.

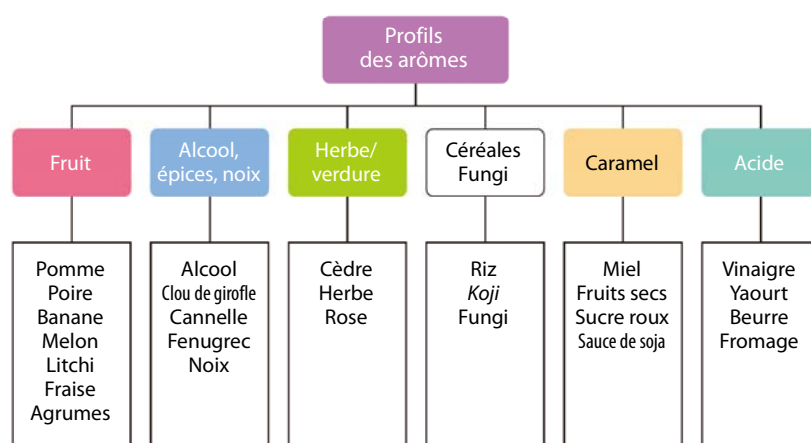


Figure 4.2 Profils des arômes des sakés

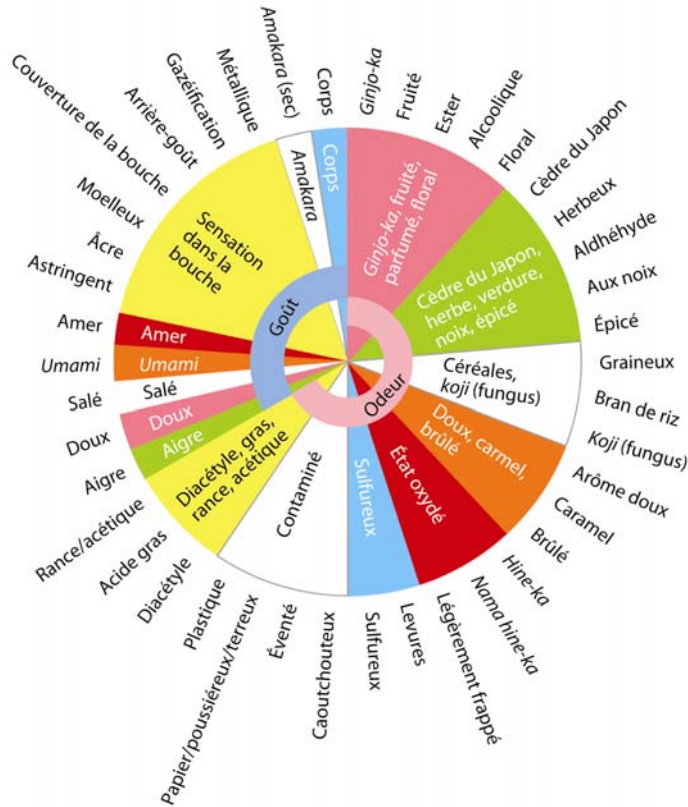


Figure 4.3 Cadran des saveurs du saké pour les professionnels

4.5 Goût et texture (sensation dans la bouche)

Les premiers goûts notés après introduction du saké dans la bouche sont la douceur et l'aigreur, puis un peu après l'amertume et/ou l'*umami*, qui sont plus facilement ressentis à l'arrière de la langue. Les attributs de texture tels qu'astringence et moelleux sont aussi ressentis. La fin de bouche (arrière-goût) est ressentie après avalé ou expectoration du saké.

Amakara (amakuchi ou karakuchi), doux ou sec

L'équilibre des sucres et des acides détermine si le saké sera doux ou sec. L'augmentation de l'acidité réduira la douceur du saké même si la quantité de sucres reste la même (Sec. 7.4).

Notan (nojun ou tanri), corps

Le niveau de sucres et l'acidité affectent aussi le corps du saké. Un saké à fortes teneurs en sucres et acides est considéré riche ou lourd. Les acides aminés et les peptides contribuent aussi, et leurs niveaux élevés résultent en un saké corsé. Une variété corsée peut être appelée *koku* ou *goku(mi)*.

Les deux termes japonais utilisés pour dénoter le niveau de corps sont *tanrei* et *nojun*. *Tanrei* évoque une notion de «léger», et de «propre» et «sophistiqué». *Nojun* de son côté transmet le sens de «plein (riche)», et aussi de «complexe» et «élégant».

Umami

Umami réfère à «saveur» et «goût délicieux». L'acide glutamique est un acide aminé clé associé avec l'*umami*. Le saké est plus riche en acides aminés que le vin ou la bière, et contient de grandes quantités d'acide glutamique (Tableau 1.1). L'ajout d'acide glutamique au saké n'accroît pourtant pas la sensation d'*umami*. Cela probablement parce que l'*umami* du saké dérive du mélange harmonieux de nombreux acides aminés et peptides.

Nigami, amertume

L'amertume n'est pas un trait souhaitable dans beaucoup de variétés de saké, et c'est une des caractéristiques qui donnent au saké longuement vieilli sa complexité.

Kime, moelleux

Un niveau de vieillissement approprié réduit le râpeux ou mordant du saké pour le rendre lisse et moelleux.

Kire, fin de bouche ou arrière-goût

Dans les sakés de haute qualité, qu'ils soient doux ou secs, lourds ou légers, le goût disparaît rapidement une fois sorti de la bouche. C'est ce qu'on appelle *kire*. A la différence du vin, une fin de bouche longue n'est pas une caractéristique souhaitable pour un saké.

4.6 Qualité globale

L'équilibre ou harmonie est une caractéristique importante du saké. Un saké à flaveur bien équilibrée est considéré supérieur. Les brasseurs de *ginjo-shu* visent à produire un corps léger, mais pas dilué. Obtenir l'équilibre correct entre arôme et goût est également important. L'arôme peut être fruité, mais si le saké a un goût monotone ou un goût trop complexe, il ne sera pas considéré de haute classe. Pour utiliser une terminologie un peu abstraite, le type de saké qui obtient la meilleure note pour la séduction et la qualité perçue est celui offrant «élégance» et «résonance».

4.7 Défauts

Zatsumi, goût non raffiné ou indésirable

L'équilibre (ou harmonie) est une exigence clé pour le goût du saké. Un goût désagréable, déséquilibré qui ne peut pas facilement être identifié en tant qu'amertume, astringence ou *umami* est appelé *zatsumi*. Parfois, le *zatsumi* résulte de l'utilisation d'ingrédients de qualité inférieure ou d'une mauvaise technique de brassage, mais il peut aussi être provoqué par un mauvais contrôle pendant la distribution. Si le saké est exposé à la lumière ou à une température élevée à l'étape de la distribution, le niveau de *zatsumi* augmentera, accompagné de changements de couleur et d'arôme.

Exposition à la lumière

La lumière est l'ennemi du saké. Les acides aminés et les vitamines, dont le saké abonde, se dégradent à l'exposition à la lumière, donnant au saké une odeur musquée déplaisante.

Hine-ka, odeur oxydée ou éventée

En plus d'acquérir une odeur de caramel, le saké stocké à température élevée ou dans des conditions favorisant l'oxydation développe une odeur déplaisante de chou pourri ou de gaz. Cela est dû aux composés sulfuriques dans le saké. On pense qu'ils sont émis par des substances résultant du métabolisme d'acides aminés contenant du soufre.

Odeur de moisi (de bouchon)

Les bouteilles de saké ne sont pas bouchées, mais le saké peut quand même, rarement il est vrai, acquérir une odeur de bouchon. Comme pour le vin, cela est dû au 2,4,6-trichloro-anisole (TCA). Traditionnellement, le brassage du saké inclut l'emploi de beaucoup d'éléments en bois et les bâtiments de nombreuses brasseries sont en bois. Si un fongicide à base de chlore est utilisé dans le bois, la lignine du bois produit du 2,4,6-trichlorophénol (TCP), qui est converti en TCA au contact avec des moisissures. Cela peut contaminer le saké pendant le processus de production ou de stockage.

4.8 Cadran des saveurs du saké

La terminologie utilisée pour l'évaluation sensorielle par les professionnels (Fig. 4.3) engagés dans le brassage du saké est arrangée sous forme de cadran des saveurs, avec des normes de référence pour chaque terme.

4.9 Fiche de dégustation

La Figure 4.4 présente la fiche de dégustation du saké utilisée pour l'évaluation sensorielle du saké, et la Figure 4.5 la fiche de dégustation du saké pour les Prix nationaux des nouveaux sakés (voir Q-R, Q23). Le but de ce prix est de promouvoir des améliorations en demandant aux brasseurs de se référer à leurs résultats de dégustation, et se base sur une évaluation détaillée utilisant les termes du cadran des saveurs du saké.

Nom: _____ Date: _____

Échantillon n° _____

Aspect	Couleur/teinte	Incolore	Jaune pâle	Doré	Ambre	Ambre sombre
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Clarté	Clair				Trouble
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Nez	Intensité	Indétectable				Fort
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Caractéristiques	Indétectable				Fort
	Fruité banane <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Fruité pomme <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Herbe/verdure <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Céréales <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Caramel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Palais	Moelleux	Sec		Moyen		Doux
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Corps	Dilué		Moyen		Lourd
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Fin de bouche/ arrière-goût	Persistant		Correct		Fin
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Caractéristiques	Indétectable				Fort
	Acidité <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Umami <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Amertume <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Conclusions	Qualité	Mauvaise	Acceptable	Bonne	Très bonne	Excellente
	 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Figure 4.4 Fiche de dégustation du saké

4

Méthode de dégustation du saké

Échantillon n° _____						
Juge _____						
Arôme	Qualité	Excellente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Correcte <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mauvaise <input type="checkbox"/>
	Intensité	Parfumée <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Correcte <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mauvaise <input type="checkbox"/>
	<i>Ginjo-ka</i> parfumé	Fruité (banane) Acétate isoamyle <input type="checkbox"/>	Fruité (pomme) Hexanoate d' éthyle <input type="checkbox"/>	Acétate d' éthyle <input type="checkbox"/>	Niveau d' alcool plus élevé <input type="checkbox"/>	
	Herbeux	Acétaldéhyde <input type="checkbox"/>	Isoaléraldéhyde <input type="checkbox"/>	4-Vinylguaicol <input type="checkbox"/>		
	Épicé					
	Fungus	Fungus <input type="checkbox"/>	Sucré, caramel <input type="checkbox"/>	Brûlé <input type="checkbox"/>		
	Sucré					
	Brûlé					
	Oxydé	<i>Hine-ka</i> <input type="checkbox"/>	<i>Namahine-ka</i> <input type="checkbox"/>	Levures <input type="checkbox"/>	Sulfuré <input type="checkbox"/>	
	Passé					
Sulfureux	Caoutchouteux <input type="checkbox"/>	Éventé <input type="checkbox"/>	Parcheminé, terreux <input type="checkbox"/>			
Contaminé						
Gras	Diacétyle <input type="checkbox"/>	Acide gras <input type="checkbox"/>	Rance <input type="checkbox"/>			
Rance						
Commentaires	<input type="text"/>					
Goût et texture	Qualité	Excellente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Correcte <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mauvaise <input type="checkbox"/>
	Corps	Lourd <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Correct <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Dilué <input type="checkbox"/>
	Douceur	Rond, doux <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Correct <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Râpeux, incisif <input type="checkbox"/>
	mordante					
	Arrière-goût	Propre <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Correct <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Persistant <input type="checkbox"/>
	Caractéristiques	Moelleux <input type="checkbox"/>	Acidité <input type="checkbox"/>	Umami <input type="checkbox"/>	Amertume <input type="checkbox"/>	Astringence <input type="checkbox"/>
	Très fort	↓ <input type="checkbox"/>	↓ <input type="checkbox"/>	↓ <input type="checkbox"/>	↓ <input type="checkbox"/>	↓ <input type="checkbox"/>
	Déséquilibré					
	Commentaires	<input type="text"/>				
	Qualité générale	Excellente <input type="checkbox"/>	Bonne <input type="checkbox"/>	Correcte <input type="checkbox"/>	Mauvaise <input type="checkbox"/>	Défectueuse <input type="checkbox"/>

Figure 4.5 Fiche de dégustation du saké pour les Prix nationaux des nouveaux sakés