

KOKUTO SHOCHU LA LIQUEUR DE SUCRE DE CANNE

Le kokuto shochu est une création exclusive et régionale des envoûtantes îles Amami. Il se positionne dans une catégorie à part, comparable à de fameux sirupeux comme le Mezcal, le Scotch, le Bourbon ou le Champagne. Exceptionnellement rare et difficile à trouver même dans les villes animées de Tokyo et Osaka, son ingrédient clé est le sucre de canne traditionnel connu sous le nom de *kokuto*—un élément de base hautement aromatique et riche en saveurs, élaboré sur les îles du sud-ouest du Japon. Le paradis tropical d'Amami constitue le royaume du kokuto shochu.

NOTE HISTORIQUE

Dans les premières années du XVII^e siècle, les îles Amami furent le théâtre des aventures singulières de Sunao Kawachi. Après un naufrage en Chine en 1605, il y découvrit la culture de la canne à sucre. De retour à Amami l'année suivante, il introduisit clandestinement trois plants de canne à sucre, marquant ainsi le début de l'ère du *kokuto*.

Malgré l'ancienneté du kokuto shochu sur Amami, ce n'est qu'en 1953 que le sucre de canne traditionnel fut officiellement utilisé, donnant naissance au kokuto shochu tel que nous le connaissons aujourd'hui.

SUGGESTIONS D'ACCORD CULINAIRE

Aux îles Amami, le kokuto shochu accompagne une variété de plats locaux, allant du *buta no kakuni* (porc au soja doux mijoté) au *keihan* (poulet au riz) en passant par le fruit de la passion. Cette boisson exceptionnelle se marie bien avec les plats riches et sucrés. Voici quelques suggestions alléchantes à essayer chez vous.

Poulet Teriyaki
Brochettes de viande au barbecue
Glace ruhm-raisin

VOYAGE AU CŒUR DU SHOCHU

L'imo shochu et le kokuto shochu, perles distillées du Japon, brillent par leurs saveurs riches et leurs arômes captivants. Ils capturent l'essence de Kagoshima, offrant une plongée culturelle et historique à chaque gorgée. Ces liqueurs, œuvres d'art de deux parties distinctes de la région, naissent du sol nourricier de Kagoshima pour l'imo shochu et des îles Amami pour le kokuto shochu.

Ces terres, riches et chargées d'histoire millénaire, dressent le décor idéal pour des siècles de savoir-faire en matière de shochu.



DÉCOUVREZ LES LIQUEURS DE KAGOSHIMA



IMO SHOCHU LA LIQUEUR DE PATATE DOUCE

L'imo shochu est la spécialité emblématique de Kagoshima. Distillé à partir de patates douces locales, cet alcool se distingue par son caractère aromatique et corsé. À l'image d'une bière IPA, il est célèbre pour ses notes audacieuses et uniques, captivant un public fidèle à travers le Japon. Kagoshima est véritablement le berceau de ce shochu de patate douce, une boisson raffinée sans équivalent.

NOTE HISTORIQUE

La patate douce a débarqué à Kagoshima en 1705, ramenée par un pêcheur local, Maeda Riemon, de ses voyages au Ryukyu, l'actuel Okinawa. Sa culture s'est rapidement imposée, s'épanouissant dans le sol local et se distinguant par sa résilience. Elle a joué un rôle déterminant pour contrer les famines qui ont sévi dans la région dans les années 1730, sauvant de nombreuses vies.

Bien que la date exacte reste floue, on estime que la patate douce a commencé à marquer l'histoire du shochu dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, environ 50 ans après son introduction à Kagoshima.

SUGGESTIONS D'ACCORD CULINAIRE

À Kagoshima, l'imo shochu s'accompagne volontiers de *satsuma age* (beignet de poisson frit), de *jidori sumibiya-ki* (poulet grillé au charbon) et de *kurobuta* (porc noir). Pour enrichir votre dégustation, explorez ces associations ou optez pour l'une des options simples ci-dessous.

Sushi & sashimi
Pizza garnie
Poulet ou porc grillé

L'ART DU SHOCHU

Kagoshima Shochu Makers Association
www.honkakushochu.or.jp/en/
TEL: (+81) 099-222-1455
FAX: (+81) 099-224-9764



鹿児島本格焼酎を楽しむ

みんなの鹿児島焼酎



LA TERRE

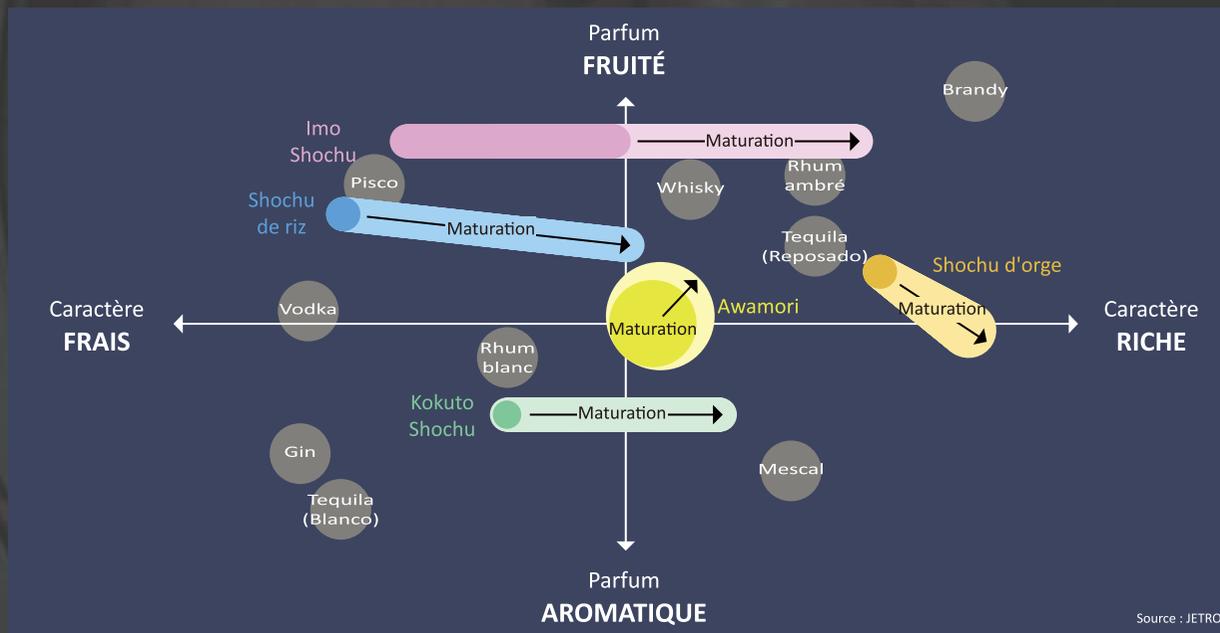
La préfecture de Kagoshima se déploie dans une beauté saisissante, s'étendant de la pointe sud-ouest de Kyushu aux confins sud de l'archipel Amami.

Riche en sols minéraux, en eaux cristallines et au bénéfice d'un climat favorable, elle jouit de conditions idéales pour l'agriculture. Tirant parti de ces atouts naturels, Kagoshima se distingue par le plus grand nombre de distilleries du Japon. Pas moins de 111 établissements y élaborent une gamme impressionnante de boissons raffinées à partir d'ingrédients locaux.

La région nord continentale propose des conditions idéales pour la culture de la patate douce, tandis que les îles au sud sont propices à la culture de la canne à sucre.

Imprégnée de tradition et reconnue pour son importance historique au Japon, Kagoshima incarne l'essence de ces deux mondes distincts—géographiquement et culturellement séparés, mais unis au sein d'une même préfecture.

COMPARAISON AVEC LES LIQUEURS DU MONDE



Comparer le shochu aux spiritueux mondiaux révèle des nuances fascinantes, comme le montre le tableau ci-dessus. Nous nous concentrons ici sur le shochu vieilli en cuves, excluant les variantes vieilles en fûts ou en jarres qui ajoutent une couche de complexité. Par exemple, le vieillissement en fût confère au kokuto shochu des traits similaires aux rhums de luxe, tandis que le imo shochu acquiert une dimension enrichie.

LES CLÉS DE LA SAVEUR DU SHOCHU

Bien que chaque variante de *koji-kin* apporte des traits distincts au spiritueux, plusieurs autres variables jouent un rôle crucial dans la détermination du goût et de l'arôme.

L'ALAMBIC

La distillation atmosphérique et sous vide sont les deux méthodes employées dans la production de shochu. Chaque méthode confère des caractéristiques uniques au produit final; la distillation atmosphérique révèle les qualités des ingrédients principaux, tandis que la distillation sous vide produit un liquide net et pur. Le type d'alambic, qu'il soit atmosphérique ou sous vide, ainsi que sa taille et sa forme, parmi d'autres facteurs, influencent le goût et l'arôme qu'il transmet au shochu.

Atmosphérique → robuste, prononcé et complet
Sous vide → léger, doux et clair

LE CONTENANT DE MATURATION

Les contenants de maturation jouent également un rôle significatif dans la formation du goût et de l'arôme.

Cuves → conserve le caractère inhérent du distillat
Jarres → nuances de terre brute, conférant parfois une couleur grisâtre
Fûts → notes boisées, sucrées et de vanille avec des reflets ambrés

LE SHOCHU ET SES PLAISIRS

DÉCOUVREZ COMMENT SAVOURER LE SHOCHU!

Le shochu de Kagoshima est d'une grande versatilité. Il offre diverses manières d'être déguster, adaptées à vos goûts ou aux occasions. Classique ou moderne, pur, allongé à l'eau chaude ou mélangé à une boisson gazeuse, plongez dans l'univers du shochu pour une expérience unique.

EXPLOREZ!

Scannez le QR code pour découvrir des manières captivantes de profiter de votre shochu, des traditionnels *oyuwari* aux cocktails modernes, en passant par un délicieux Negroni ou un old fashioned revisité.

HARMONIE CULINAIRE ASSURÉE!

Le shochu est l'un des rares spiritueux qui se marie à merveille avec la cuisine, une tradition millénaire au Japon. Laissez-vous tenter par les combinaisons culinaires!

Scannez le QR code pour des recettes de shochu et des façons originales de le déguster!



KOJI-KIN — LE SUPERALIMENT

Le *koji-kin*, un champignon comestible, joue un rôle clé dans la fermentation du moût pour la production du shochu. Agissant comme catalyseur de saccharification, il facilite la transformation des sucres complexes en formes plus simples, permettant ainsi à la levure de les convertir en alcool.

Considéré comme un super-aliment, le *koji-kin* a cette capacité unique d'améliorer la qualité intrinsèque de tout aliment qu'il touche, contribuant ainsi au goût savoureux de la cuisine japonaise. Cet ingrédient essentiel est largement utilisé dans la création de plusieurs produits traditionnels comme la sauce soja, le miso et le saké, leur conférant des saveurs riches et un caractère distinctif.

Le *koji-kin* se décline en trois types, chacun offrant un goût particulier au shochu qu'il aide à produire.

Noir → robuste et corsé
Blanc → frais et pur
Jaune → élégant et fruité

L'ART DE LA PRODUCTION DU SHOCHU — L'ESSENTIEL

La fabrication du shochu est un processus complexe qui peut durer de quelques mois à plusieurs décennies avant la mise en bouteille. Nous vous présentons ici un bref aperçu de l'art de la production de l'imo shochu du kokuto shochu.

1. Fabrication du riz koji
2. Empâtage - première étape
3. Empâtage - seconde étape
4. Distillation
5. Maturation
6. Mise en bouteille

Pour explorer ce processus plus en détail, scannez simplement le QR code.

Plongez dans l'univers du shochu en scannant le QR code pour une expérience immersive.

