Livre : Nihonshu - le saké japonais



Dans un langage simple mais rigoureux, cet ouvrage, fruit de 5 ans de recherches, lève méthodiquement le voile sur la transformation du riz en saké. Il s'adresse à tous ceux qui souhaitent comprendre le saké, ses ingrédients et ses méthodes de production, du profane à l'œnologue en passant par le sommelier et l'amateur de vins et spiritueux.

Quatre grands thèmes sont traités ici : les matières premières, la fermentation, l'affinage et la dégustation. Ingénieur Agronome, Œnologue et diplômé d'HEC Paris, Gautier Roussille travaille et vit en Bourgogne. Passionné par les vins et spiritueux, leur histoire et leurs modes de production, il a découvert le saké lors de son premier voyage au Japon en 2006. Il y est depuis retourné de nombreuses fois, notamment en 2012 pour travailler une saison au sein de la sakagura Sohomare (Tochigi, Japon), productrice de sakés d'exception et championne de la méthode traditionnelle kimoto. Il juge chaque année pour la catégorie saké du concours IWC.