



Union De la Sommellerie Française Bordeaux-Aquitaine 2018

Une quinzaine de membres de l'UDSF Bordeaux Aquitaine se sont retrouvés au Restaurant Nama - cuisine française, influence japonaise - pour une dégustation exceptionnelle de sakés japonais.

Chloé Cazaux Grandpierre, Saké Sommelier, unique femme Saké Educateur de la SSA et membre de l'UDSF Bordeaux Aquitaine, menait cette dégustation : elle avait sélectionné les sakés. Au sein de Otsukimi - Buveurs de Lune, Chloé apporte son expertise et son conseil. Pour l'occasion, elle avait invité l'un de ses importateurs, Monsieur Keiichiro Miyagawa, Saké Sommelier de la SSI et membre de l'UDSF Paris- Ile de France.

11 sakés japonais ont été dégustés avant que les sommeliers puissent se resservir et goûter des petits accords mets/sakés réalisés par Patrick Herreyre, propriétaire du Nama. Le but de cette dégustation était de faire découvrir la diversité des sakés japonais aux sommeliers de Bordeaux et c'était également l'occasion de goûter pour la première fois à Bordeaux, les sakés français de la Brasserie Les Larmes du Levant..

La curiosité et la bonne humeur étaient au rendez-vous. Nous avons pu échanger sur les ingrédients du saké japonais mais également sur sa fabrication, sans oublier son service et les accords qu'il est possible de faire. Un nouveau regard sur cette boisson, souvent confondue avec le Shochu ou le Baiju (alcool de céréales ou de patate douce titrant autour des 40%), a été posé.

Coup de cœur pour le Junmai Daijingo.

Certains sommeliers se sont donnés rendez-vous le 28 Mai prochain à la seconde édition du premier concours de saké français : Kura Master.

Président : Jean Christophe Ollivier

Château Poumey – 7, Rue du professeur Bernard – 33 170 Gradignan

Téléphone professionnel : 05 56 70 20 19 – Portable 06 62 77 25 54 – Mail : logifrance@pont-bernet.fr