



# Chine :

## TOUTE LA MAGIE DU BAIJIU

Textes : **Thierry Heins**

***Réalisé en Chine et distillé à base de grains, le baijiu est savouré avec un rituel quasi inchangé depuis des siècles. C'est aussi l'alcool le plus produit dans le monde.***

**D**ifficile de parler du Baijiu chinois sans utiliser de superlatifs ; c'est à lui seul la plus grande catégorie de spiritueux au monde : en 2016, la production totale représentait environ 13,6 milliards de litres – un chiffre bien difficile à appréhender.

Le Baijiu est au cœur même de la culture chinoise. Produit par la fermentation et la distillation de grains, il est élaboré selon des codes ancestraux depuis plus de deux mille ans. C'est une boisson essentielle à toute fête et un cadeau qui renferme les intentions les plus nobles, il est l'esprit même du savoir-vivre et de la convivialité chinoise.

### **Comprendre les nuances**

Le baijiu est un alcool difficile à définir. Il utilise des méthodes de production et des ingrédients que l'on trouve rarement chez ses homologues occidentaux, favorisant le développement d'arômes et de saveurs que l'on ne trouve pas couramment en dehors des traditions culinaires orientales. Pire encore pour le novice, il ne s'agit pas d'un seul alcool mais d'une famille d'alcools divers. Avec des différences aussi importantes qu'entre le whisky et la tequila, ou le calvados et le cognac...

Cela dit, tous les baijius ont quelques points communs. Tout d'abord, ils sont tous élaborés à partir de grains, fermentés et distillés à l'état

solide ou semi-solide à l'aide de cultures de microorganismes qui se développent naturellement sur un milieu riche en sucres et protéines dénommé « qu » (prononcé « chew ») – une invention chinoise très particulière. Tous les baijius sont vieillis dans des jarres et mélangés pour obtenir équilibre et complexité. Il s'agit donc exclusivement d'un « alcool blanc », quel que soit son âge. C'est d'ailleurs la traduction du mot « Bai jiu ».

Au-delà de ces similitudes, le baijiu peut varier considérablement en termes de méthodes de production et de saveurs : type de grains, fermentation dans des jarres enterrées, des fosses en terre ou en pierre, recettes jalousement tenues secrètes du « qu » ... À l'heure actuelle, le gouvernement chinois reconnaît douze types dans cette catégorie, et il existe plusieurs autres sous-catégories au sein de celles-ci. Ces spiritueux sont étiquetés en fonction de leur arôme.

Les quatre grandes catégories – arômes légers, arômes forts, arômes sauce et le baijiu de riz – représentent l'écrasante majorité de l'industrie du baijiu.

### **1/5 de la production de baijiu aux arômes légers à Fenyang**

En août 2019, la province de Shanxi et, plus particulièrement, la ville de Fenyang accueilleront la 20<sup>e</sup> édition de la prestigieuse **Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles**. A seulement une heure de vol au sud de Pékin, Fenyang concentre un cinquième de la production totale de baijiu aux arômes légers, soit 200 millions de litres. Fenjiu Group en est le leader incontesté.



Les briques de « qu », milieu d'inoculation du sorgho – Fenjiu Distillery



La cité de Fenjiu, le plus grand site de production de baijiu en Chine



« L'organisation d'une compétition d'une telle ampleur ouvre une multitude de portes et offre une visibilité inestimable pour notre industrie, partout dans le monde », a déclaré le maire de Lvliang. « La ville de Fenyang est fière d'accueillir le Spirits Selection 2019 et de partager notre culture du baijiu avec des professionnels du monde entier ».

De récentes fouilles archéologiques à Fenyang ont montré que la production de boissons fermentées y existe depuis 6000 ans. Il est communément admis que la distillation est apparue en Chine il y a 800 ans. Des fresques visibles dans le temple Taifu de Fenyang construit sous la dynastie Jin au 13<sup>e</sup> siècle confirment la maîtrise de la distillation à cette époque.

L'activité économique de Fenyang est essentiellement centrée sur la production de baijiu. **Fenjiu Group** emploie plusieurs milliers de personnes, sur un site gigantesque, et réalise un chiffre d'affaires dépassant les 11 milliards de yuan ( $\pm$  1,5 milliard d'euros).

La ville abrite également la « Baijiu City of China », le plus grand site de production de baijiu en Chine, qui s'étale sur une superficie équivalente à 10 fois la cité interdite de Beijing. Il n'a pas d'équivalent dans le monde. Halls de production de « qu », halls de fermentation et de distillation, cuves de stockage, caves de vieillissement, chaînes d'embouteillage... se succèdent sur des kilomètres.

A Fenyang, le baijiu est produit exclusivement à partir de sorgho rouge, une céréale communément cultivée en Asie. Outre sa richesse en vitamine B3, B5 et en carotène, le sorgho contient beaucoup d'amidon apte à la fermentation et un bon rapport entre graisses et protéines, créant un environnement idéal pour les microbes, tout en évitant les arômes désagréables. De plus, les tanins du sorgho (environ 1,5%) produisent de l'acide syringique et des aldéhydes associés censés apporter au baijiu des arômes agréables.



Fenyang Expo Center



Le sorgho rouge est à l'origine des meilleurs baijius.



Une des caves de vieillissement de la distillerie Fenjiu, à Fenyang



### 100 millions de litres

Chez Fenjiu Group, le « qu » est élaboré à partir d'un mélange de grains d'orge et de pois réduits en purée et moulés en briques. Les briques conservées dans des pièces chaudes pendant un mois servent de substrat au développement de levures, de champignons et de bactéries contenues dans l'air. Ces briques de « qu » serviront dans une seconde étape de milieu d'inoculation des grains de sorgho préalablement broyés et humidifiés à la vapeur. Le « qu » permet ainsi la transformation de l'amidon du grain en sucres fermentescibles et leur fermentation par les levures. Chez Fenjiu, on a dénombré plus de 276 souches de microorganismes dans le « qu ». Ils confèrent au Fenjiu des arômes frais et fruités caractéristiques.

Contrairement à d'autres types de Baijiu, les baijius aux arômes légers de Fenyang sont fer-

mentés dans des jarres enterrées de 1,2 mètre de profondeur et 0,8 mètre de largeur.

Le baijiu de Fenjiu subit deux cycles de fermentation qui durent chacun 28 jours, suivis de deux distillations. Les premiers litres d'alcool sont éliminés en raison de leur teneur extrêmement élevée en aldéhydes (% d'alcool supérieur à 70 %) et en fin de distillation, l'alcool est également éliminé pour éviter de diluer la totalité du lot (% d'alcool inférieur à 30 %).

**Le 30 avril prochain**, dans le cadre de l'édition 2019 du Concours Mondial de Bruxelles des Spiritueux, une délégation de Fenyang tiendra une conférence réservée aux professionnels au **Press Club Europe** à Bruxelles, rue Froissart 95, conférence qui sera suivie d'un dîner à la Cité du Dragon.

Un cocktail original dont la recette est disponible sur le site [spiritsselection.com](http://spiritsselection.com)



Xinghuacun Fenjiu Qinghua 20

## Xinghuacun Fenjiu Qinghua 20

(20 ans d'âge – 53% alc.)

est l'une des références les plus connues de Fenjiu Distillery. Helmut Barro, juge à la Spirits Selection, nous fait part de ses commentaires de dégustation : « A l'attaque, Qinghua 20 est malté, sucré et chocolaté, avec des impressions de corbeille de fruits, mais sans être trop chargé en esters. Une très fine note épicée et un soupçon de réglisse accompagnent le tout, sur un équilibre aigre-doux avec une légère tendance à l'acidité. L'alcool de cette version à 53% ABV est bien intégré, je pense que c'est l'une des boissons spiritueuses les plus douces que j'ai eu l'occasion de déguster pour un tel degré d'alcool. La finale est sèche, légèrement astringente, douce et chaude, avec une touche d'eucalyptus, l'abricot s'accroche au palais pendant un certain temps, avec un goût métallique subtil. Un produit tout en rondeur, équilibre et élégance, sûrement la preuve de son long vieillissement en jarre. »