



À l'intention de la presse

Le 8 février 2021

Afin de promouvoir les indications géographiques (IG) de Nadagogo et de Harima, l'un des meilleurs sommeliers français a été désigné comme ambassadeur de leurs sakés certifiés

La Nadagogo Brewers Association (association des brasseurs de Nadagogo, Mikagehonmachi, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo, directeur général : Kenji Kano) et le groupe de recherche de Harima Sake (au sein de la Himeji Brewers Association (association des brasseurs de Himeji, Hojonagaracho, Himeji, Hyogo, représentant : Yasuhiro TANAKA) ont désigné l'un des meilleurs sommeliers français, Dominique Laporte comme ambassadeur de leurs marques de saké pour la promotion en France des IG de Nadagogo et Harima.

Dominique Laporte est l'un des meilleurs sommeliers et il a reçu le titre de meilleur ouvrier de France en sommellerie. Il a obtenu de grands prix à plusieurs concours de sommeliers français, en outre, il a collaboré avec de grandes entreprises connues mondialement pour communiquer sur les différentes catégories d'eau. Nous projetons de faire connaître les marques de saké en France en lui confiant ce rôle de l'ambassadeur, en raison de ces expériences professionnelles variées.

Monsieur Laporte nous a parlé de ses aspirations. « J'ai l'honneur d'avoir été choisi en tant qu'ambassadeur pour ce projet de promouvoir ces deux IG de Hyogo et les sakés de Nadagogo et Harima. Aujourd'hui, le saké japonais est l'un des meilleurs alcools à consommer pendant le repas et il offre des possibilités extraordinaires non seulement à la cuisine japonaise ou asiatique, mais également à la cuisine française ou européenne de haut de gamme. Plusieurs éléments font de Hyogo un modèle pour les amateurs de saké. D'abord, c'est la terre d'origine du riz Yamada Nishiki qui est historiquement considéré comme trésor national en tant que meilleur riz à saké. Par ailleurs, Hyogo est la seule préfecture qui a obtenu deux IG grâce à la qualité de ses sols et de son eau. J'ai hâte de partager avec vous le charme des sakés certifiés IG de Nadagogo et Harima. »



L'IG (indication géographique) pour le saké est la mention donnée par l'État aux alcools qui viennent d'« une région spécifique » et qui remplissent « certains critères ». Dans la préfecture de Hyogo, l'IG pour Nadagogo a été obtenue le 26 juin 2018 et pour Harima le 16 mars 2020.

La préfecture de Hyogo, avec ses nombreux brasseurs de saké, est la première en parts de marché pour le saké au Japon, représentant environ 60 %, et elle est également célèbre en tant que terre d'origine de la meilleure marque de riz à saké, le Yamada Nishiki. Cependant, comme la demande domestique ne cesse de diminuer chaque année, il nous faut donc augmenter la demande au Japon et acquérir davantage de parts de marché à l'étranger.

C'est pourquoi, afin d'améliorer les étiquettes au dos des bouteilles à destination de l'étranger nous avons demandé à Monsieur Laporte de s'occuper de leur supervision. Nous allons également, au niveau de la communication numérique, créer une chaîne YouTube adressée aux amateurs et aux professionnels et organiser des séminaires en ligne à destination des professionnels de l'industrie de l'alcool.

(1) Supervision par Dominique Laporte des étiquettes au dos des bouteilles de saké certifiées

La tendance de ces dernières années pour l'étiquetage des produits destinés au marché domestique était de donner, en plus des informations de base, les réflexions des maîtres-brasseurs ou des informations détaillées sur la méthode de fabrication du saké, les étiquettes au dos des bouteilles destinées à l'exportation étaient souvent simplifiées pour le dédouanement donc les sommeliers français ont demandé des améliorations. Dans ce contexte, pour notre premier essai, nous renforçons les capacités de communication des informations relatives aux sakés certifiés IG grâce à l'élaboration des étiquettes au dos des bouteilles sous la supervision de Dominique Laporte qui jouit d'une grande influence en France.

Désormais, nous allons inscrire des mots-clés faciles à transmettre aux consommateurs par les professionnels en proposant, par exemple, des conseils tels que l'arôme, le goût, la saveur ou la température et des aliments qui se marient avec le saké, en nous référant aux critères d'évaluation du vin. De plus, en apposant la photo de Monsieur Laporte et sa signature, nous renforcerons la puissance des marques grâce à une amélioration de la crédibilité et de l'originalité des informations.

(2) Création d'une chaîne YouTube (avec des sous-titres japonais)

Les vidéos sur les sakés certifiés IG de Nadagogo et de Harima sur lesquelles travaille Monsieur Laporte en tant que principal ambassadeur seront mises en ligne à partir du vendredi 26 février. Il y aura cinq séries et elles fourniront des connaissances claires sur le monde du saké aux débutants. Dans la deuxième partie, nous mettrons en ligne des vidéos comprenant les commentaires de Dominique Laporte après la dégustation de sakés certifiés IG de Nadagogo et Harima.



NADAGOGO
& HARIMA

Nom de la chaîne YouTube : GI Nadagogo&Harima
URL de la chaîne YouTube : https://youtu.be/DQ11VE_wBwl:

Symbole utilisé pour le marché français

(3) Organisation de séminaires en ligne pour la France à destination du B to B

Depuis l'année dernière, comme les restaurants et cafés doivent rester fermer à cause de la pandémie de coronavirus, les circuits de vente de saké ont augmenté pour les ventes en ligne et à emporter. C'est dans ce contexte que nous allons organiser trois séminaires en ligne en mars. Ces séminaires seront dirigés par Monsieur Laporte et adressés aux Français travaillant dans le domaine d'alcool tels que les restaurateurs, les sommeliers, les distributeurs d'alcool. Le contenu de ces séminaires concernera les techniques de communication qui permettra aux professionnels de la restauration de proposer et vendre du saké à leurs clients.

En relevant un nouveau défi, celui de demander à l'un des meilleurs sommeliers de superviser les étiquettes au dos des bouteilles, ce qui constitue une première pour nous, nous espérons construire de futures collaborations en relation avec l'alimentation et la boisson en diffusant en France la notoriété de la certification IG de Nadagogo et de Harima.

【Parcours】

Il est né en novembre en 1972 et a grandi à Béziers dans le sud de la France. Il a suivi une formation spécialisée de sommelier à Nîmes.

Il a travaillé dans plusieurs palaces et restaurants, dont Le Meurice, à Paris.

En 1997, à l'âge de 25 ans, il a obtenu le prix du Meilleur Jeune Sommelier de France.

En 2004, à l'âge de 32 ans, il a obtenu le prix de meilleur sommelier de France ainsi que de Meilleur Ouvrier de France.

Il est également troisième meilleur sommelier d'Europe.

Il travaille principalement comme consultant pour la production du vin et les restaurants.

Il a en particulier travaillé sous contrat avec Évian et Badoit à l'analyse de l'eau. Il a proposé des mariages avec des plats pour l'eau comme des explications pour le vin.

En 2011, il a fondé l'École du Vin Dominique Laporte à Montpellier. Elle est reconnue pour ses cours faciles à comprendre sur des sujets variés tels que la culture du vin, l'analyse du vin ou les appariements.

Contact :
Freeman France
tp@freemanfrance.com
TEL : 06 60 69 72 52
Tomoko PECON