

Quand la tradition du saké rencontre le terroir français
Inauguration de notre Sakagura
– SAKÉ DE BORDEAUX –
une première Maison en Gironde !



Nous, **SAKÉ DE BORDEAUX**, souhaitons vous informer de l'inauguration de notre maison de production – Sakagura en japonais - et du lancement de notre première gamme de sakés le **14 novembre 2025** prochain.

Notre brasserie allie **terroir français** et **savoir-faire japonais**. Nous utilisons du riz de Camargue, des levures de vin blanc locales et les eaux souterraines d'Arcachon, réputées pour leurs sources naturelles. Ce mariage entre terroir et tradition nous permet de produire un saké alliant finesse et authenticité.

Nous avons l'honneur de vous présenter notre premier saké

À Bordeaux, capitale mondiale de la fermentation

- **Prestige** : inspiré par la philosophie du vin blanc, offrant un goût et une texture accessibles
- **Héritage** : fidèle à la tradition japonaise, révélant complexité et pureté
- **Voyage** : un saké pétillant élaboré selon la méthode champenoise, parfait pour toutes les occasions

Pour guider ce premier assemblage, deux consultants d'exception

À l'occasion du lancement historique de notre brasserie, nous avons eu l'honneur de recevoir de précieux conseils en matière d'orientation gustative de la part de deux maîtres éminents. Inspiré par leurs enseignements, notre maître-brasseur, ODA, a élaboré un saké où se rejoignent leur sagesse et leur expérience, donnant naissance à une harmonie inégalée.

Jean-Jacques DUBOURDIEU

Denis Dubourdieu Domaines

Reconnu internationalement pour son expertise
en vins blancs

Marie CHIBA

Propriétaire d' EUREKA!

Saké Samouraï et sommelière de saké parmi les
plus créatives du Japon

Saké de Bordeaux

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le saké : une tradition prête à être adoptée dans le monde entier

Le Saké, ce « vin de riz » traditionnel japonais, souffre encore de l'image d'une boisson distillée à fort taux d'alcool. Mais en fait, le processus de fabrication est similaire à celui du vin ou de la bière car le sucre qui est créé par la dégradation de l'amidon du riz par le Koji, va fermenter pour produire cette boisson unique qui titre entre 13 et 15% d'alcool. En 2024, l'UNESCO a inscrit cette pratique sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Tout comme les vins de nouveaux terroirs se tiennent aujourd'hui aux côtés de ceux de la France, nous imaginons un avenir où notre saké trouvera sa place à côté des bouteilles emblématiques du Japon, et où sa beauté intemporelle inspirera une nouvelle appréciation mondiale.

Message du fondateur et maître-brasseur, Tomoo Thomas ODA

Après trois années de dévouement et d'innombrables essais, nous sommes enfin en mesure de partager notre saké avec vous. Cette étape n'a été rendue possible que par la rencontre entre la tradition japonaise et la terre de Bordeaux — et surtout grâce au soutien chaleureux et à la collaboration de tant de personnes. À toutes et à tous, j'exprime ma plus profonde gratitude. Pour moi, ce saké est la cristallisation de ces rencontres : un miroir reflétant des instants uniques et précieux. J'espère sincèrement que chaque verre pourra susciter de nouvelles histoires, de nouvelles connexions, et transmettre la beauté du saké aux quatre coins du monde. Depuis la France, nous continuerons à faire de notre mieux, en tant que petite maison de saké passionnée et engagée, pour explorer toutes les possibilités qu'offre cette boisson d'exception. Nous serions honorés de pouvoir compter sur votre accompagnement dans ce voyage.



Événement de lancement exclusif — Bienvenue aux médias et aux professionnels

— 「Réjouis-toi de l'occasion tissée par le temps」 —

Date : Vendredi 14 novembre 2025 (après-midi)

Lieu : SAKÉ DE BORDEAUX, MIOS, Gironde

Temps forts du programme : Un dialogue autour de l'assemblage animé par nos consultants et le maître-brasseur ODA ; une performance de calligraphie en direct de Maaya Wakasugi — l'artiste qui a signé le logo de SAKÉ DE BORDEAUX — ainsi que de la musique, des sets de DJ et un service continu de saké. Un moment de célébration où la tradition du saké et les arts résonnent à l'unisson.

Participation : Nous avons le plaisir d'inviter chaleureusement les représentants des médias ainsi que les professionnels du secteur des boissons. Étant donné le nombre limité de places, nous vous remercions de bien vouloir réserver à l'adresse indiquée ci-dessous.



Saké de Bordeaux s.a.r.l.

Fondation : 2024

Siège : Mios, Gironde, France

Direction : Tomoo ODA, Masatada YAMAZAKI

Activité : Production et distribution
de saké premium

Capacité annuelle : Jusqu'à 75 000 bouteilles

Avec un profond attachement au saké, nous le brassons en France afin d'en partager la culture avec le monde.

En honorant le saké comme une création née de la nature et de la sagesse — compagnon des saisons et des grands moments de la vie — nous aspirons à élaborer un saké digne des plus grands que nous chérissons, et, à travers lui, à ouvrir de nouveaux horizons pour la culture du saké.

Pour toute demande de renseignements :

Saké de Bordeaux s.a.r.l.
Email: info@sakedebordeaux.com

Saké de Bordeaux

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Référence

Saké de Bordeaux s.a.r.l.

Sur l'onde frémissante de l'eau,
les saisons reviennent comme des souvenirs.
Des possibles à peine esquissés nous nourrissent,
et nous ouvrons un chemin nouveau.
Au-delà des nuages s'étend le ciel azuré.
Le voyage à la recherche d'un saké de beauté
commence ici, à ce premier pas.
L'art du saké traverse le monde,
joie éternelle où les floraisons se superposent.
Nous avançons vers la terre
où nous attendent les rencontres du destin.

Nous, SAKÉ DE BORDEAUX,

élevons le saké ici, en France,

en étreignant les dons de l'eau, du riz et des levures de
cette terre

— un saké qui se réjouit de la chance tissée par le temps.

Notre concept de fabrication du saké



Eau semi-dure

Riz bio
méthode canard

Levure de vin blanc

**Polissage
du riz**

Élimination des
impuretés lors
du polissage

**Fermentation
multiple parallèle**

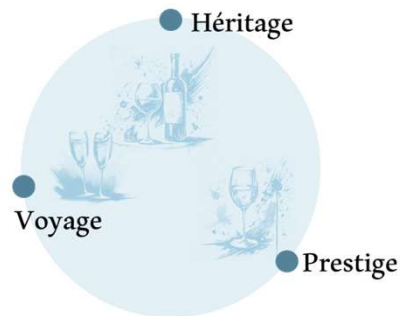
Saccharification
et fermentation
alcoolique simultanées

Assemblage

Comme un
vin de Bordeaux

**Prise de
mousse**

Comme un
champagne



Équipe de direction



Tomoo ODA Fondateur & Maître-brasseur [gauche]

Après une carrière dans le marketing du vin, Tomoo a étudié le brassage du saké au Japon et en France, approfondissant à la fois tradition et innovation. En 2024, il a suivi le cursus de saké auprès de l'Institut national de recherche sur les boissons alcoolisées (NRIB). Fort de ses années passées en Europe et d'une sensibilité culturelle affinée, il a fondé Saké de Bordeaux pour partager l'esprit de l'héritage japonais avec le monde.

Masatada YAMAZAKI Co-fondateur & CFO [droite]

Masatada a accompagné l'expansion internationale d'entreprises japonaises et étrangères en tant que consultant en stratégie, tout en dirigeant des projets dans la mode et les arts. Son expérience en matière de récit culturel et de leadership stratégique nourrit aujourd'hui Saké de Bordeaux, qu'il a cofondé pour créer un pont entre la tradition locale et une résonance mondiale.

Pour toute demande de renseignements :

Saké de Bordeaux s.a.r.l.
Email: info@sakedebordeaux.com

Référence

Intervenants d'honneur lors de notre soirée de lancement



Jean-Jacques DUBOURDIEU: Vigneron de quatrième génération

Jean-Jacques Dubourdieu, fils du célèbre œnologue Denis Dubourdieu, incarne l'héritage viticole familial. Élevé au Château Reynon, en Cadillac Côtes de Bordeaux, il vinifie sa première cuvée à l'âge de douze ans — une expérience marquante qui signe le début de sa carrière. Après avoir obtenu un Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, et acquis une expérience internationale en Espagne, à New York et à Paris, il réintègre les domaines familiaux en 2006. Il est aujourd'hui Directeur Général des propriétés familiales à Barsac, parmi lesquelles les châteaux Doisy-Daëne (le fleuron), Clos Floridène, Doisy-Dubroca et Cantegril. Il est également coprésident de l'appellation Sauternes-Barsac.

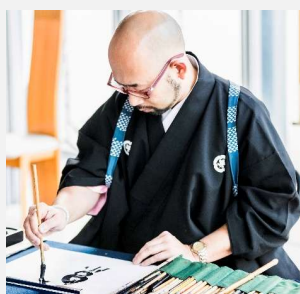
À la tête des Denis Dubourdieu Domaines, il allie héritage et innovation en viticulture durable, afin de produire des vins qui perpétuent l'excellence et les traditions bordelaises.



Marie CHIBA: Une fervente ambassadrice du saké

Marie Chiba, éminente sommelière du saké et Saké Samouraï, est reconnue internationalement pour sa contribution au saké et à la culture culinaire japonaise. Originaire de la préfecture d'Iwate, elle a développé son expertise au fil de ses nombreux voyages dans les brasseries, de ses études à l'Institut national de recherche brassicole et de ses années de pratique des accords mets-saké. Après avoir été saluée pour son travail au GEM by MOTO

à Tokyo, elle fonde son propre établissement, EUREKA!, aujourd'hui considéré comme l'un des bars à saké les plus réputés de la ville. Réputée pour son approche innovante et personnalisée, Chiba continue de façonner la perception mondiale du saké avec vision et autorité, tout en partageant ses connaissances à travers des publications consacrées aux accords mets-saké.



Maaya Wakasugi, artiste calligraphe

Né en 1977 dans la préfecture d'Okayama. Il commence la calligraphie à l'âge de 6 ans, étudie auprès d'Akatsuka Gyogetsu durant ses années de lycée, puis auprès de Tanaka Setsuzan à l'Université Daito Bunka (Département de littérature chinoise). Il établit un style unique qui fusionne les caractères anciens avec une écriture novatrice, une expression hautement reconnue au niveau international. Installé aujourd'hui à Bordeaux, il développe une carrière

artistique à l'échelle mondiale tout en menant de nombreux ateliers de calligraphie dans les écoles primaires et secondaires locales, s'impliquant activement dans l'éducation artistique. Depuis l'automne 2023, il poursuit également une formation spécialisée en peinture à l'École des Beaux-Arts de Bordeaux, ouvrant de nouvelles perspectives créatives.

[Parcours]

2014 : Performance au Museum of Modern Art (MoMA), New York

2017 : Réalisation du titre de la série historique NHK Onna Joshi Naotora

2018 : Performance de calligraphie au World Economic Forum (Davos) – Japan Night

2019 : Sélectionné par Yahoo! JAPAN pour écrire l'idéogramme du nouvel ère « Reiwa », œuvre largement diffusée

2022 : Exposition personnelle Des fleurs qui dansent à la Galerie Mikiko Fabiani, Paris

2022 : Collaboration avec Uniqlo – T-shirts (Magasin Marais, Paris) et lancement de sacs en toile dans tous les magasins Uniqlo Europe

2024 : Sélectionné pour le projet L'ART AUX CARMES au Château Les Carmes Haut-Brion

2025 : Réalisation du titre de Star Wars: Visions Presents – The Ninth Jedi (Lucasfilm & Production I.G, diffusion sur Disney+ en 2026)