vinetur

Le baijiu est l’eau-de-vie distillée la plus consommée au monde en volume

Cette eau-de-vie chinoise, titrant souvent entre 40 % et 65 % d’alcool, reste confidentielle en Occident en raison de ses profils aromatiques déroutants.

mardi 10 novembre 2026



Le baijiu, une eau-de-vie chinoise incolore encore méconnue de nombreux consommateurs occidentaux, est largement considéré comme le spiritueux distillé le plus consommé au monde en volume, même s'il reste un produit de niche sur des marchés comme l'Espagne et les États-Unis.

En chinois, son nom signifie « alcool blanc » ou « eau-de-vie blanche », mais le baijiu n'est pas un simple terme générique désignant n'importe quel spiritueux incolore. Il désigne une vaste famille de boissons distillées chinoises élaborées selon une méthode qui les distingue de la vodka, du whisky et des autres spiritueux à base de céréales.

La plupart des baijiu sont élaborés à partir de sorgho, mais les producteurs utilisent aussi du riz, du blé, du maïs, du millet et d'autres céréales. La principale différence tient à l'utilisation du qu, un ferment composé de céréales et de micro-organismes. Cette culture transforme l'amidon en sucres fermentescibles, puis en alcool, jouant ainsi un rôle essentiel dans les arômes et la structure du spiritueux final.

Les historiens font remonter les origines de cette technique à environ 3 000 ans, aux alentours de 1000 av. J.-C. Le procédé est complexe et varie selon les régions et les producteurs, mais il consiste généralement à cuire les céréales, à les faire fermenter avec du qu, puis à les distiller, parfois à plusieurs reprises. Le qu est généralement façonné en briques ou en blocs compacts avant utilisation.

Le baijiu est souvent présenté comme l'alcool national chinois, mais il ne faut pas le confondre avec le huangjiu, une autre boisson alcoolisée traditionnelle chinoise. Le huangjiu est fermenté, et non distillé, et relève d'une catégorie tout à fait différente.

Si le vieillissement peut jouer un rôle dans l'élaboration du baijiu, ce spiritueux n'est généralement pas classé ni commercialisé comme le whisky ou le rhum, pour lesquels les années passées en fût définissent souvent le produit. Pour le baijiu, la classification la plus courante repose sur le profil aromatique plutôt que sur l'âge. Ce système peut dérouter les néophytes, car les catégories de saveurs ne correspondent pas toujours aux attentes façonnées par les spiritueux occidentaux.

L’une des catégories les plus connues est le mixiang, ou baijiu à l’arôme de riz. Il est généralement considéré comme l’un des styles les plus doux et les plus accessibles, sans pour autant être peu alcoolisé. Le baijiu présente souvent un degré d’alcool élevé, quelle que soit sa catégorie aromatique.

Le qingxiang, généralement traduit par « arôme léger », est un autre style important. Malgré son nom, il peut lui aussi être puissant. Les producteurs font généralement fermenter ce type de baijiu dans des cuves en pierre, et le spiritueux obtenu est souvent plus net et plus sobre que les autres styles.

Le nongxiang, ou baijiu à l’arôme puissant, est le style le plus populaire en Chine et est étroitement associé à la province du Sichuan. Il se distingue par un nez plus intense et expressif, avec un profil que de nombreux consommateurs jugent riche et affirmé.

Le jiangxiang, souvent traduit par « arôme de sauce », est l’un des styles les plus singuliers. Cette appellation désigne une qualité aromatique savoureuse que certains rapprochent, de manière approximative, de la sauce soja, même si le spiritueux n’est pas aromatisé avec de la sauce soja. Cette catégorie peut être difficile à appréhender pour les novices, et certaines des bouteilles les plus connues atteignent des prix élevés.

Au-delà de ces catégories, il existe d’autres styles aromatiques, sous-catégories et traditions régionales. Cette diversité explique en partie pourquoi le baijiu est difficile à définir pour les consommateurs hors de Chine. Les noms des marques peuvent aussi compliquer les choses : beaucoup sont des traductions littérales ou des références peu parlantes pour les acheteurs étrangers qui n’en connaissent pas le contexte.

Cette méconnaissance a contribué à maintenir le baijiu dans une relative obscurité dans de nombreux pays occidentaux, malgré son poids en Chine. Ces dernières années, des importateurs, des barmen et des spécialistes des spiritueux ont tenté de le faire découvrir à de nouveaux publics, mais la catégorie reste modeste par rapport à la vodka, au whisky, au gin ou à la tequila en Europe et en Amérique du Nord. Pour de nombreux consommateurs, le profil gustatif constitue le principal obstacle. Le baijiu présente souvent des notes fermentaires, fruitées, florales, terreuses ou savoureuses prononcées, qui peuvent sembler inhabituelles à ceux qui sont habitués aux spiritueux

vieillis en fût de chêne ou aux distillats neutres de céréales.

Le degré d’alcool est un autre facteur. Le baijiu titre généralement entre 40 % et 65 % d’alcool par volume, ce qui place de nombreuses cuvées au niveau ou au-dessus du degré des spiritueux occidentaux classiques. Il est souvent servi en petites quantités et accompagne fréquemment les toasts, dont les tournées répétées peuvent rapidement s’accumuler.

Cette culture de la consommation participe au rôle du baijiu dans la vie sociale et professionnelle en Chine. Les toasts partagés, les petits verres et l’hospitalité ritualisée sont depuis longtemps associés à ce spiritueux, notamment lors des banquets et des repas formels. Il est souvent consommé pur, même si certains barmen hors de Chine ont commencé à l’utiliser en cocktail pour en faire découvrir les arômes plus progressivement.

Les prix peuvent varier considérablement en fonction de la marque, du mode de production, de la réputation et de l’âge. Certaines bouteilles du quotidien restent relativement abordables, tandis que les références haut de gamme peuvent coûter cher en raison des cycles de production longs, du temps de stockage et du prestige de la marque. En ce sens, le baijiu suit une logique familière sur le marché mondial des spiritueux, même si son système de classification est très différent.

Pour les néophytes, il peut être difficile de situer le baijiu, car il ne correspond ni à un seul profil gustatif ni à une seule tradition. Il s’agit d’une vaste catégorie qui recouvre différentes matières premières, méthodes de fermentation et expressions régionales. Ces variations ont en commun l’utilisation du qu, la tradition chinoise de la distillation et la place centrale que ce spiritueux occupe encore dans la culture chinoise de la consommation.