vinetur

Ce qu’est vraiment le soju et comment lire une bouteille pour en comprendre le style

Tous les sojus n’ont ni le même goût ni la même méthode de fabrication. Pour comprendre leur style, il faut s’intéresser à l’origine de l’alcool, au degré d’alcool et aux informations réellement indiquées sur l’étiquette.

jeudi 12 novembre 2026



Le soju de fabrication traditionnelle comme le soju dilué contiennent de l’alcool obtenu par distillation. Illustration pédagogique générée par IA.

Le soju est souvent présenté de manière trop simpliste, alors qu’il ne se caractérise ni par une seule saveur, ni par un degré d’alcool fixe, ni par une méthode de fabrication unique. Pour le comprendre, il est bien plus utile de savoir d’où vient son alcool et ce que l’étiquette indique réellement que de se fier à la couleur de la bouteille ou de le comparer à la légère à des boissons plus connues.

Ce qu’est le soju et pourquoi il n’a pas un profil unique

Le soju est une boisson distillée issue de la tradition coréenne. Cette définition de base est importante, car elle le distingue des boissons simplement fermentées : le soju comporte une étape de distillation, même si le chemin qui y mène et le résultat final peuvent varier considérablement d’une bouteille à l’autre.

Son histoire est liée à la diffusion des techniques de distillation en Corée pendant la période Goryeo, et de nombreuses explications évoquent des contacts historiques avec le monde mongol. Les sources ne permettent toutefois pas d’établir un récit unique et incontesté, avec un inventeur précis ou une date de naissance exacte. Il vaut donc mieux y voir une tradition qui s’est développée au fil du temps qu’une invention ponctuelle.

Cette tradition a donné naissance à des styles très différents. Il est donc peu pertinent de définir le soju comme s’il était toujours neutre, toujours doux ou toujours élaboré à partir de riz. Pour bien le comprendre, la question utile n’est pas seulement de savoir ce qui est écrit en gros sur l’étiquette, mais aussi comment l’alcool contenu dans la bouteille a été obtenu.

À retenir

Le soju est une boisson distillée issue de la tradition coréenne.

Son style varie selon l’origine de l’alcool, le degré d’alcool et la formulation finale.

Deux grandes méthodes de fabrication, toutes deux avec distillation

Avant d’aborder les styles, il est utile de distinguer trois notions. D’abord, lorsque des céréales sont utilisées, leur amidon doit être transformé en sucres assimilables par les micro-organismes. Vient ensuite la fermentation, qui transforme ces sucres en alcool. La distillation intervient seulement après : elle sépare et concentre certains composants du liquide fermenté. Ces termes ne désignent pas une seule et même

chose et ne sont pas des étapes interchangeables.

Dans de nombreuses méthodes traditionnelles de fabrication du soju, on part d'une base fermentée de riz ou de céréales, que l'on distille ensuite, souvent par lots, en traitant une charge de liquide fermenté à la fois. On peut aussi rencontrer le terme nuruk, qui désigne un ferment traditionnel coréen apportant à la fois des micro-organismes et des enzymes. Un soju élaboré de cette manière n'est pas automatiquement artisanal, supérieur ou associé à un degré d'alcool fixe.

L'autre grande méthode est souvent appelée soju dilué. Dans ce cas, un alcool à fort degré, obtenu par distillation continue — le liquide entre et le distillat sort en continu — est ensuite ajusté avec de l'eau. Selon le produit, d'autres ingrédients peuvent également être utilisés pour façonner le profil final. Le point essentiel est que cet alcool provient lui aussi de la distillation. L'ajout d'eau ne transforme pas la boisson en une boisson fermentée non distillée et ne suffit pas, à lui seul, à distinguer les catégories de manière universelle.

Pour comparer ces deux méthodes, le plus utile est de s'intéresser à l'origine de l'alcool et à la formulation finale. La production traditionnelle et la production par dilution désignent des procédés techniques courants, et non une échelle automatique d'authenticité ou de qualité. Deux bouteilles peuvent porter le nom de soju et sembler similaires au premier abord, tout en suivant des logiques de production très différentes.

Les matières premières et les saveurs possibles

Bien que beaucoup associent immédiatement le soju au riz, cette boisson ne se limite pas à cette matière première. Les documents examinés mentionnent des exemples à base de riz, d'orge, de blé, de sorgho et de maïs, ainsi que des références à de l'alcool destiné au soju produit à partir de patate douce et d'autres céréales. Dire que tous les sojus sont des distillats de riz, c'est passer à côté d'une part réelle de la catégorie.

Cette diversité de matières premières ne permet pas de prévoir avec certitude le goût. Des études analytiques et sensorielles mettent en évidence des profils distincts selon les échantillons, avec notamment des notes évoquant les céréales, la fermentation ou les fruits. Mais ces notes ne dépendent pas uniquement de l'ingrédient principal : la

fermentation, la distillation et d’autres choix de production jouent également un rôle important.

C’est pourquoi il est utile de se méfier de deux simplifications opposées : croire que tous les sojus ont presque aucun goût, ou supposer qu’une céréale donnée garantit une saveur précise. La matière première peut donner une indication, mais elle ne remplace pas les informations de la bouteille et n’explique pas complètement ce que l’on trouvera dans le verre.

Degré d’alcool, arômes et versions aromatisées : trois notions distinctes

Le degré d’alcool indique la quantité d’alcool contenue dans une boisson, en volume. Sur l’étiquette, il peut être exprimé en % vol. ou sous la forme ABV, abréviation de alcohol by volume, c’est-à-dire le titre alcoométrique volumique. Cette information est utile, mais ne permet pas à elle seule de déterminer le style : on trouve des versions diluées autour de 17–20% et des sojus distillés dépassant 40%, ainsi que d’autres exemples entre les deux. Ce sont des repères, pas des limites universelles.

Il est tout aussi peu pertinent de prendre la souplesse apparente comme mesure de la qualité. Une bouteille moins alcoolisée peut sembler plus facile à boire, tandis qu’une autre, plus forte, peut offrir un profil différent, mais aucun de ces traits ne suffit à déterminer à lui seul quel soju est le meilleur. L’étiquette et la description du producteur sont plus utiles qu’une règle rapide fondée uniquement sur le degré d’alcool.

Il est également important de distinguer l’arôme, l’ingrédient et la version aromatisée. Un soju peut présenter des notes fruitées nées pendant la production sans que cela signifie qu’on y a ajouté des fruits. Une version aromatisée est commercialisée avec une saveur précise ; les notes aromatiques décrites par le producteur ou la matière première déclarée ne sont pas la même chose. Certains produits sont vendus avec des saveurs comme le raisin, la prune, la fraise ou le citron, mais leur existence ne renseigne pas sur la composition exacte de chaque bouteille.

En pratique, une note aromatique que l’on perçoit, un ingrédient déclaré et un produit vendu avec une saveur précise sont trois choses différentes. Les distinguer permet d’éviter deux erreurs fréquentes : confondre toute impression fruitée avec l’ajout de fruits et supposer que tous les sojus faciles à boire appartiennent à la même famille commerciale.

Un arôme fruité et un soju aromatisé, ce n’est pas la même chose

Note aromatique

Elle peut se développer pendant la fermentation ou la distillation.

À elle seule, elle ne prouve pas que des fruits ont été ajoutés.

Version aromatisée

Elle est commercialisée avec une saveur précise.

Il est utile de rechercher cette indication sur la bouteille ou sur la page du produit du producteur.

Comment le distinguer du sake, du shochu, du makgeolli et de la vodka

Pour comparer le soju au sake, le plus utile est de commencer par le procédé. Le sake est élaboré par fermentation de riz, d’eau et de koji, une préparation qui aide à transformer l’amidon en sucres fermentescibles. Il n’est pas défini comme une boisson distillée, contrairement au soju. Certains styles de sake incluent l’ajout d’alcool distillé pendant la production, mais le point essentiel reste le même : le sake ne se caractérise pas par la distillation de la base fermentée.

La distinction avec le shochu est moins évidente, car il s'agit lui aussi d'une tradition japonaise de boisson distillée. Dans le honkaku shochu, un type de shochu, le koji joue un rôle et les matières premières peuvent inclure le riz, l'orge ou la patate douce. Il partage donc des ingrédients et des étapes de production avec certains sojus. Il est dès lors peu utile de chercher une frontière infaillible fondée uniquement sur le goût ou sur une matière première prise isolément : l'identité déclarée et la méthode de production comptent davantage que les ressemblances superficielles.

Avec le makgeolli, la distinction redevient claire : c'est une boisson coréenne fermentée, et non distillée, généralement trouble. Le fait qu'elle soit liée au riz ou à la Corée n'en fait pas une version du soju. Une précision utile s'impose également : le cheongju et le yakju sont des boissons coréennes fermentées et clarifiées ; la limpidité ne prouve donc pas, à elle seule, qu'une boisson a été distillée.

La comparaison avec la vodka ne vaut que comme repère partiel. Les deux sont des boissons distillées, et certains sojus dilués peuvent sembler relativement neutres, d'une manière qui rappelle à beaucoup ce qu'ils attendent de la vodka. Mais qualifier le soju de « vodka coréenne » revient à simplifier à l'excès : cette expression ne rend compte ni de ses différentes méthodes de production, ni de la diversité de ses matières premières, ni de l'étendue réelle de ses profils.

Boisson	Méthode de fabrication	Indice utile pour la distinguer
Soju	Boisson distillée issue de la tradition coréenne, élaborée selon différentes méthodes de production.	L'essentiel est de savoir comment l'alcool a été obtenu et comment la bouteille est formulée.
Sake	Boisson fermentée à base de riz, élaborée avec du koji ; elle n'est pas définie par la distillation.	Le fait de partager le riz comme matière première n'en fait pas du soju.

Boisson	Méthode de fabrication	Indice utile pour la distinguer
Shochu	Boisson distillée japonaise ; dans le honkaku shochu, le koji joue un rôle.	Il peut ressembler à certains sojus par ses ingrédients ou son procédé ; l'identité déclarée compte donc.
Makgeolli	Boisson coréenne fermentée, non distillée et généralement trouble.	Le trouble peut être un indice, mais la limpidité ne prouve pas non plus la distillation : le cheongju et le yakju sont des boissons fermentées clarifiées.
Vodka	Boisson distillée qui peut servir de point de comparaison partiel.	Qualifier le soju de « vodka coréenne » revient à le simplifier à l'excès.

Que vérifier sur une bouteille de soju

Pour lire une bouteille simplement, procédez en quatre étapes. Premièrement, repérez le nom de la boisson et la façon dont le producteur la décrit. Deuxièmement, vérifiez le degré d'alcool. Troisièmement, cherchez les éventuelles mentions des matières premières ou du procédé de production. Quatrièmement, distinguez une version sans arôme ajouté d'une version aromatisée. Cette démarche ne repose pas sur un ensemble de règles unique et se révèle utile précisément parce que les étiquettes ne donnent pas les mêmes informations sur tous les marchés.

Si la bouteille contient peu d'informations, la page du produit sur le site du producteur peut aider à combler certaines lacunes, même si elle ne répondra pas toujours à toutes les questions. L'important est de s'appuyer sur ces éléments pour choisir en fonction de ses préférences. Si vous recherchez un profil plus léger, le degré d'alcool et la formulation finale compteront beaucoup. Si vous vous intéressez davantage à l'expression des céréales ou au procédé, recherchez les mentions de la distillation et des matières premières lorsqu'elles sont disponibles.

Cette méthode aide aussi à éviter les raccourcis peu fiables. La couleur de la bouteille ne définit pas la catégorie, une bouteille transparente ne garantit pas un style particulier et un degré d'alcool élevé ou faible n'établit pas à lui seul l'authenticité, la tradition ou la qualité. Pour une boisson aussi variée, les informations concrètes valent mieux que les idées reçues.

Guide rapide pour lire une bouteille de soju

- Repérez le nom de la boisson et la façon dont le producteur la décrit.
- Vérifiez le degré d'alcool : il donne une indication, mais ne suffit pas à distinguer les styles.
- Cherchez les mentions des matières premières ou des procédés de production, lorsqu'elles sont indiquées.
- Distinguez une version sans arôme ajouté, une note aromatique et un arôme ajouté.

Comment le servir sans règles rigides

Une pratique attestée consiste à servir le soju nature, frais, dans de petits verres. C'est un bon point de départ, surtout si vous souhaitez découvrir la boisson sans la mélanger à d'autres ingrédients. Mais cette coutume ne signifie pas qu'il faut le boire d'un trait et ne fixe pas une température idéale pour tous les styles : selon sa méthode de fabrication et les goûts de chacun, un soju particulier peut être plus expressif ou simplement plus agréable à boire à une certaine température.

Le soju est aussi souvent évoqué dans le cadre d'un repas, avec des plats comme les viandes grillées. Cette association aide à comprendre sa place culturelle, mais elle ne doit pas devenir un accord exclusif ni une règle valable à chaque table. Si le soju montre bien une chose, c'est qu'il vaut mieux tenir compte de la bouteille concernée et de ses propres préférences que de répéter des formules toutes faites sur la manière de le boire.