



## HAKU, VODKA JAPONAISE ARTISANALE DE LA MAISON SUNTORY

La Maison Suntory est fière de dévoiler Haku, sa vodka japonaise artisanale élaborée dans le respect de la nature et l'esprit du Japon, fidèle à la vision de Shinjiro Torii, fondateur de Suntory.

### L'histoire de Haku

Le nom Haku célèbre l'origine et l'artisanat de cette vodka premium japonaise. Le kanji (caractère japonais) de Haku signifie « blanc ». La subtilité de la langue japonaise donne souvent aux kanjis différentes interprétations.

Lu comme « shiro », il veut tout simplement dire « blanc ». Mais lu comme « haku », il prend une connotation intentionnellement plus « enracinée » et « élevée ».



*Enraciné* parce qu'il fait référence à « Hakumai » (白米), riz blanc japonais, l'origine du liquide. *Élevé* parce qu'il évoque « Junpaku » (純白), « intact » et « brillant », un hommage à la création de cette vodka transparente, pure et éclatante qui est filtrée soigneusement à travers du charbon de bambou pour obtenir un goût incomparablement léger, rond et délicatement doux.

Haku est le résultat du savoir-faire unique perpétué par les artisans de la Maison Suntory, dont la création et la perfection ont été façonnées depuis plus de 100 ans.

## Un design mêlant tradition japonaise et modernité

La bouteille Haku illustre parfaitement l'esthétique traditionnelle japonaise, mariage d'une modernité en évolution à un design japonais subtil et minimaliste, sans ornement inutile.

Les lignes arrondies de la bouteille représentent un ruisseau qui scintille dans la nature nipponne et ses quatre saisons. L'étiquette, imprimée sur du papier washi « junpaku » (blanc pur) traduit la beauté du riz blanc japonais, le cœur de cette vodka. La calligraphie kanji « Haku » est quant à elle tracée en encre sumi de couleur rouge et or, dans le pur respect du style japonais.



## L'artisanat Monozokuri de la Maison Suntory mis à l'honneur

Les artisans de la Maison Suntory s'engagent à sélectionner les meilleurs ingrédients et à mettre en place des techniques complexes et innovantes afin d'obtenir des spiritueux d'une qualité incomparable et d'un caractère japonais unique.

C'est la signature de l'artisanat « monozokuri » de la Maison Suntory. Haku représente une nouvelle version de cette philosophie et hérite ainsi de la vision de Shinjiro Torii du défi et de la quête de l'excellence.

La vodka Haku est élaborée à partir d'ingrédients traditionnels et selon un procédé de fabrication unique.



Tout commence à Kagoshima (Kyushu), région réputée pour son savoir-faire dans l'élaboration d'alcool de riz. Le riz blanc (hakumai), symbole du Japon et reconnu pour ses qualités qui confèrent à Haku un goût rond et sucré, y est fermenté avec du riz à koji pour obtenir un brassin. Ce brassin est ensuite distillé dans des alambics pour créer de l'alcool de riz. L'alcool ainsi obtenu est distillé une seconde fois au cours de deux procédés différents afin d'obtenir saveur et volume, avant d'être assemblé à Osaka, dans « l'atelier des liqueurs » de la Maison Suntory. Ce procédé propre à la marque préserve et renforce le goût subtil et délicatement sucré du riz.



La création unique d'Haku continue avec la filtration sur charbon de bambou, une méthode exclusive dont la Maison Suntory est propriétaire et qui est l'un des principes fondamentaux de la culture nippone. Le charbon absorbe les impuretés présentes dans le distillat, éliminant ainsi tout ce qui pourrait nuire à son goût. C'est cette particularité qui donne à Haku sa saveur pure, tandis que les minéraux du charbon de bambou lui apportent un caractère remarquablement doux et moelleux.



## Haku Soda, un cocktail signature

Le goût lisse et rond de Haku convient à de nombreux types de cocktails. Haku Soda met particulièrement en valeur les saveurs douces et légèrement sucrées de cette vodka.

### La recette

---

- 2 volumes de Haku Vodka
- 4 volumes d'eau gazeuse
- Verser la vodka Haku dans un verre Collins. Ajouter des glaçons.
- Verser doucement l'eau gazeuse. Garnir le verre d'un zeste de citron vert exprimé.



# Notes de dégustation

Un goût incomparablement léger, rond et doux.

- Nez : un arôme léger exalté par la senteur florale, délicate et douce du riz.
- Bouche : un goût riche qui enveloppe progressivement la bouche de la douceur naturelle et de la saveur complexe du riz.
- Finale : une finale soyeuse avec une douceur sophistiquée et agréablement persistante grâce au procédé de filtration sur du charbon de bambou.

**Haku est disponible  
en réseau cavistes au prix de 39€.**

Haku Vodka est distribuée  
par Campari France Distribution.



## A PROPOS DE CAMPARI FRANCE DISTRIBUTION

Campari France Distribution (CFD), filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes.

Dans la catégorie des spiritueux, CFD distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, Glen Grant, Appleton Estate, Grand Marnier, Bulldog Gin, Bicken's Gin, SKYY Vodka, et Sagatiba.

CFD distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita, les marques de The Edrington Group : The Macallan, Highland Park, The Glenrothes, Brugal. Le portefeuille est complété par Williamine Morand, Mandarine Napoléon, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud.

Dans la catégorie des vins, CFD distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées.

On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds, ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Pour plus d'informations sur : [www.camparifrance.fr](http://www.camparifrance.fr)

## A PROPOS DE CAMPARI GROUP

Campari Group est un acteur majeur du secteur mondial des boissons, grâce à son portefeuille de plus de cinquante marques premiums et super premiums, à la fois internationales, nationales et locales. Dans le segment des spiritueux, ses marques connues dans le monde entier sont : Aperol, Campari, Glen Grant, Appleton Estate, Bulldog, SKYY Vodka, Sagatiba, Grand Marnier. Fondé en 1860, le Groupe est aujourd'hui le sixième plus grand acteur de l'industrie des spiritueux premiums. Sa distribution s'effectue à l'échelle mondiale, dans plus de 190 pays et occupe une position préminente en Europe et aux États-Unis. La stratégie de croissance du Groupe est la suivante : combiner une croissance interne, c'est à dire un développement poussé des marques du portefeuille Campari Group, à une croissance externe, à travers l'acquisition sélective de marques et d'entreprises. Basé à Milan en Italie, Campari possède 18 usines et dispose de son propre réseau de distribution dans 21 pays. Le groupe emploie environ 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRLMI - Bloomberg CPR IM), sont cotées à la Bourse italienne depuis 2001.

En France, les principales marques de Campari Group sont distribuées par sa filiale française, Campari France Distribution (CFD).

Plus d'informations sur : [www.camparigroup.com](http://www.camparigroup.com)

@suntoryhakovodka

#HAKUVODKA WWW.SUNTORY.COM



Contacts Médias

01 42 30 81 00

Estelle Chapelot : [e.chapelot@rpca.fr](mailto:e.chapelot@rpca.fr)

Cécile Debrie-Mingori : [c.debrie@rpca.fr](mailto:c.debrie@rpca.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.