

HIGHBALL (STYLE JAPONAIS)

Le *Highball* trouve ses origines en Écosse à la fin du 19^e siècle, mais il est perfectionné au Japon dès les années 1950 par Suntory, qui en fait une boisson culte. Son succès repose sur la simplicité : whisky japonais, eau gazeuse très froide, et service dans de grands verres glacés. Il devient un symbole de raffinement quotidien, apprécié tant dans les bars que dans les izakaya.

En bouche, le *Highball* japonais est d'une légèreté cristalline : le whisky apporte des notes douces et céréalières, tandis que l'eau gazeuse exalte sa fraîcheur et ses arômes subtils. L'effervescence vivifie les saveurs sans les diluer, créant une sensation désaltérante et élégante. La finale est nette, sèche et délicatement maltée, peut parfois être marquée d'une touche d'umami selon le choix de whisky.

INGREDIENTS CLASSIQUES

- **4 cl** de whisky japonais (ou Scotch léger)
- **10 à 12 cl** d'eau gazeuse très fine (soda water type Perrier, Wilkinson, etc.)
- Glace en gros cubes
- **Garniture** : zeste de citron (optionnel)

MATERIEL REQUIS

- 1 verre Highball (haut, droit, 25–30 cl)
- 1 cuillère de bar
- 1 jigger
- 1 pince à glaçons

PRÉPARATION PAS- À -PAS

1. **Refroidir** le verre en le remplissant de glaçons et en remuant à la cuillère.
2. **Vider l'eau de fonte.**
3. Ajouter de nouveaux glaçons **pleins et secs**, jusqu'en haut du verre.
4. Verser **4 cl de whisky** délicatement.
5. **Mélanger 5 à 10 secondes** en cercle, sans casser la glace.
6. Verser lentement le **soda très froid** en longeant une cuillère ou la paroi (pour préserver les bulles).
7. **Ne pas remuer** à nouveau.
8. Garnir éventuellement d'un **zeste de citron finement taillé**.

CONSEILS PRATIQUES

- La **température** est essentielle : whisky et soda doivent être **ultra froids**.
- Préférer une eau gazeuse **peu minéralisée et très pétillante**.
- Ne jamais briser les glaçons ni agiter le cocktail après le soda.
- Cette technique vise à obtenir une **sensation cristalline**, rafraîchissante et précise.

Voici **trois whiskies japonais** connus pour développer des **notes d'umami** lorsqu'ils sont servis en *Highball* (style japonais), notamment grâce à leur fermentation, leur équilibre aromatique et, parfois, l'influence du chêne mizunara

Hakushu Distiller's Reserve

- **Distillerie** : Hakushu (Suntory)
- **Profil** : Légèrement tourbé, herbacé, aérien
- **Pourquoi il exprime l'umami** : Grâce à ses notes végétales (menthe, concombre, thé vert) et sa légère tourbe, ce whisky évoque des sensations proches du *dashi* léger. La pureté de l'eau de source des Alpes japonaises du Sud joue aussi un rôle dans cette perception délicatement salée.
- **En Highball** : Le whisky reste vif, minéral, et laisse percer une **rondeur salino-végétale** qui évoque l'umami.

Yoichi Single Malt

- **Distillerie** : Yoichi (Nikka)
- **Profil** : Tourbé, salin, structuré
- **Pourquoi il exprime l'umami** : Le caractère salin, légèrement marin et fumé de Yoichi évoque des touches de bouillon de kombu ou de sauce soja claire. Les longues fermentations et l'usage de fûts de chêne neuf ou re-toastés intensifient ces sensations.
- **En Highball** : La dilution libère des notes de champignon séché, algues, et épices douces — un **umami fumé** très présent.

Yamazaki 12 ans

- **Distillerie** : Yamazaki (Suntory)
- **Profil** : Fruité, boisé, épicé
- **Pourquoi il exprime l'umami** : Le vieillissement partiel en fûts de **mizunara** apporte des arômes d'encens, de bois de santal, mais aussi des nuances umami proches de la pâte de miso blanc ou du riz fermenté.
- **En Highball** : Il donne un profil doux, complexe, presque umami-floral, avec une finale riche et boisée.

Ces trois whiskies , **Hakushu** pour sa fraîcheur végétale, **Yoichi** pour sa profondeur marine-tourbée, et **Yamazaki** pour sa richesse boisée subtile sont parmi les bons choix pour un *Highball japonais* à caractère **umami**. Mais n'hésitez pas à vous fier à votre goût personnel et de choisir un autre whisky pour vous servir un Highball style « de votre choix »