

Conférence UFE Japon

« Sur la route des grands sakés »

Pour terminer l'année sur une note festive, l'UFE a organisé une conférence-dégustation sur le saké. Lundi 30 novembre 2015, plus de 80 personnes se sont retrouvées pour écouter quatre maisons traditionnelles japonaises présenter leurs sakés, avec les explications de Sébastien Lemoine. L'occasion exceptionnelle de découvrir cette boisson ancestrale si prisée des Japonais, et si méconnue des Français.

Sébastien Lemoine, certifié en sakéologie, nous a fait partir à la rencontre de l'authentique saké japonais, en plusieurs étapes :

- une introduction sur l'histoire du saké, intimement liée à l'histoire du Japon
- un décryptage du processus de fermentation
- une dégustation des sakés des 4 maisons japonaises, qui présenteront elles-mêmes leurs produits en français
- un petit mode d'emploi pour apprendre à déguster et à acheter un bon saké

Le saké, qu'est-ce que c'est ?

Il n'est pas aisé de donner en quelques mots une définition du saké japonais.

Le saké japonais ou « nihonshu » est trop souvent confondu avec l'alcool de riz servi dans les restaurants chinois en France. Loin d'être distillé comme son cousin chinois, le saké japonais est issu d'un long et complexe processus de fermentation du riz dans l'eau, à l'aide de micro-organismes. Ce qui en fait un alcool peu fort, entre 12 et 17 degrés, beaucoup plus proche du vin ou de la bière. Avec un grand éventail d'arômes et de saveurs, son amplitude au nez et en bouche rappelle le vin. Et pourtant son processus de fermentation s'apparente davantage à la bière, bien qu'il soit rarement pétillant.

Le saké japonais est donc unique en son genre et mérite une place de choix sur nos tables.

L'histoire du saké

On peut remonter l'histoire du saké jusqu'à plus de 2000 ans. A l'époque, il était préparé de façon très primitive par des femmes qui, mâchaient des boules de riz toute la journée (les enzymes de la salive jouant le rôle de saccharification) pour les faire fermenter une fois le riz recraché.

Le saké devient au VIIe siècle la boisson noble par excellence, contrôlée par la Cour Impériale. Avant de devenir la boisson des dieux, lorsqu'au XII et XIIIe siècles, les temples bouddhistes et les sanctuaires shinto se mettent à en assurer l'essentiel de la production.

Le saké fait alors partie intégrante des cérémonies religieuses, c'est la nourriture des dieux que l'on offre à l'autel. Mais également lors de mariage, où il sert à l'échange des consentements des mariés, qui vont partager 3 fois 3 coupes de saké (« sansankudo »).

A l'époque Edo, au XVe et XVIe siècles, la production est reprise par des civils, sur autorisation spéciale du shogun. De nombreux progrès seront accomplis dans la région de Nara puis de Nada (Kobé aujourd'hui). Le saké était alors très cher et très apprécié. On en buvait 54L par personne et par an, quand aujourd'hui la consommation annuelle des japonais s'établit à 5L par an.

Partager le saké (avec son seigneur, lors de la cérémonie du mariage...) avait une symbolique très forte, il était créateur de lien et porteur d'un rôle social très important. On le buvait alors dans une seule coupe qui circulait de samourai en samourai.

L'époque Meiji a fait l'objet d'une révolution aussi pour le saké.

Plusieurs réformes ont permis d'accélérer sa production :

- Le libéralisme : tout le monde, ou presque, peut ouvrir une fabrique de saké, on passe de quelques milliers à 30.000 entreprises en 40 ans !
- Les progrès techniques : apport de scientifiques étrangers qui viennent identifier les différents micro-organismes, introduction des cuves en métal, de la machine à polissage vertical, création d'un Institut de Recherche de la Fermentation, création d'une compétition nationale pour réaliser les meilleurs échantillons de tout le pays, dans le but de produire plus. Le principal progrès technique issu de l'ère Meiji est l'identification des levures qui définissent très clairement le profil aromatique du saké.
- La taxation : les seuls revenus de l'empereur étaient alors les taxes foncières. Il est décidé d'imposer une forte taxe sur ce saké et finalement d'interdire l'équivalent de nos « bouilleurs de cru » (fabrication artisanale).

En quelques années, la production de saké devient la 1^{ère} ressource du gouvernement Meiji en recettes fiscales, qui l'emploie pour construire un pays et une armée moderne, financer la guerre avec la Russie (1905). D'ailleurs, le saké ne dépend pas du Ministère de l'Agriculture, mais de la NTA (National Tax Administration) ! On trouve à la NTA les meilleurs dégustateurs du Japon, envoyés auparavant dans les kuras pour aller compter la production et vérifier la bonne taxation.

Malheureusement, comme le saké est taxé à la production et non à la vente, cela n'encourage aucunement le développement d'une culture de millésimes ou de vieux sakés. Personne n'a intérêt à stocker et bonifier un produit qui risque de se détériorer alors qu'il a déjà été taxé...

Le saké a failli perdre son âme après la Deuxième Guerre Mondiale.

Complètement exsangue par la guerre, le Japon manque de tout, notamment de riz. Il devient incongru d'employer du riz pour produire du saké ! Le gouvernement va alors encourager les kuras à produire plus de saké en rajoutant de fortes quantités d'alcool distillé. Le goût s'en ressent bien évidemment...

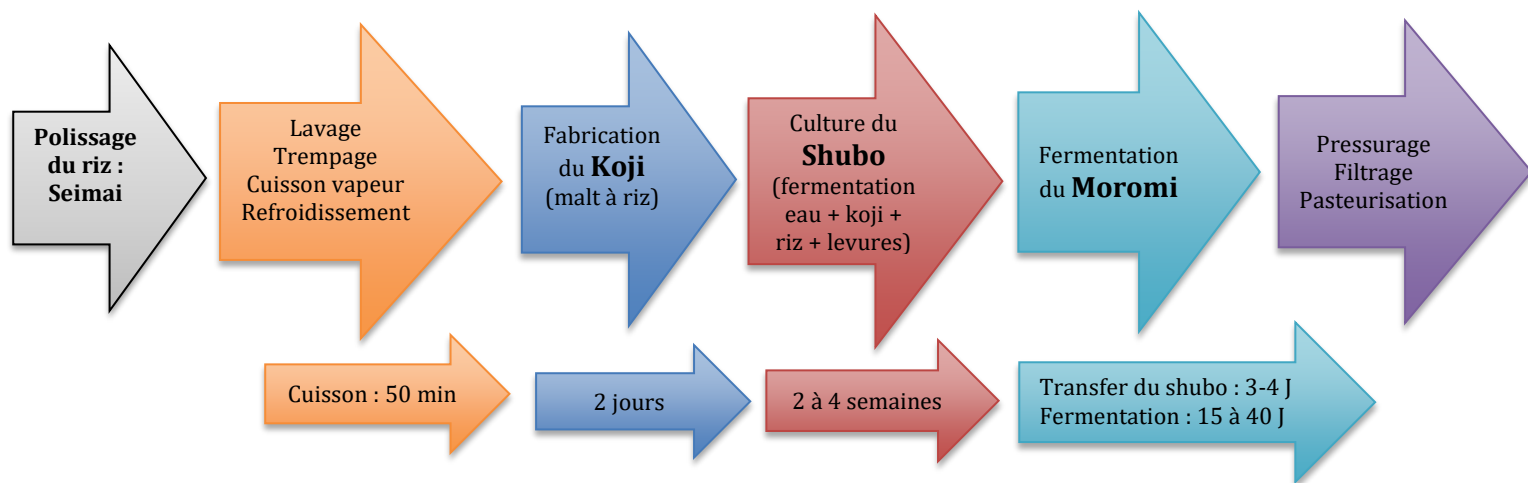
Il s'en suit une période de très forte croissance économique, pendant laquelle les grandes marques dominent. Mais elles ne peuvent faire face à la demande et commencent à sous-traiter leur production : elles vont s'adresser à des kuras pour fabriquer des produits en masse, d'où une perte d'identité de nombreux sakés.

En 1972, le Japon libéralise l'import de boissons alcoolisées dont le vin. En 1973 (coïncidence ?), la production de saké au Japon atteint son sommet historique. Depuis, cette production a été divisée par 3 ! Le secteur du saké est en crise aujourd'hui. Il reste environ 1400 kuras actifs, beaucoup ont du mal à vivre. Les 13 plus gros, génèrent 52% des recettes fiscales de l'Etat pour le secteur.

Le « virage qualitatif » commence à la fin des années 60 : la marque « Tama no hikari » redémarre à Kyoto un junmai, sans ajout d'alcool donc, suivie par d'autres qui prennent le relais, visant la production de sakés d'excellence. A la fin des années 70, Koshinokambai à Niigata lance le mouvement du «jizake», saké de terroir.

Aujourd'hui, grâce aux progrès techniques et aux efforts qualitatifs, le saké n'a jamais été aussi bon !

Le processus de fabrication du saké



1. Qualité de l'eau

Contrairement au vin, le saké est composé de 70% d'eau environ (de 65 à 80%). La qualité de l'eau joue donc un rôle primordial dans la qualité du saké. Pour prendre une comparaison, c'est comme l'effet du terroir sur le vin.

On utilise beaucoup d'eau dans un kura : pour la culture et la croissance du riz, pour la fabrication du saké et sa fermentation mais aussi pour le nettoyage des instruments, important en raison de la présence des micro-organismes. Environ 50% de la quantité d'eau consommée dans un kura est utilisée pour le lavage des instruments de fabrication.

2. Le polissage

Les sakés sont fabriqués à partir de riz à saké, le « **sakamai** ». Sur 250 sortes de riz, 90 sont sakamai. Les trois plus importants (que l'on retrouve sur les étiquettes des bouteilles) sont :

- Le riz **Yamadanishiki** (région de Hyogo)
- Le riz **Gohyakumangoku** (région de Niigata)
- Le riz **Miyamanishiki** (région de Nagano)

La texture d'un grain de sakamai est très différente d'un grain de riz de table. Elle n'est pas uniforme. Au cœur du grain est concentré l'amidon, et l'enveloppe autour du cœur contient des vitamines, des minéraux, graisses, des protéines (servant au grain lorsqu'il germe). Comme ces éléments n'apportent rien à la fabrication du saké (au contraire, cela peut produire des effets négatifs sur le goût), on les élimine en polissant les grains.

Le taux de polissage du riz, appelé « **seimaibuai** », varie entre 70% et 40% (= taux de masse restante).

精米歩合 seimaibuai Degre polissage	純米 junmai Eau + Riz	アル添 aruten Ajout d'alcool
50% seimaibuai ou - 50% de polissage ou +	純米大吟醸 junmai daiginjo	大吟醸 daiginjo
60% seimaibuai ou - 40% de polissage ou +	純米吟醸 junmai ginjo	吟醸 ginjo
70% seimaibuai ou - 30% de polissage ou +	[特別]純米 [tokubetsu]junmai	本醸造 honjozo
sans contrainte	純米/普通 junmai/futsu	普通 futsu

Un seimaibuai de 70% signifie qu'il reste 70% de la masse du grain donc qu'on a enlevé 30% de l'écorce du riz.

Cela correspond à la première catégorie des sakés supérieurs (les honjotos).

Un seimaibuai de 60% ou moins, définit les sakés Ginjo ou Junmai Ginjo.

Un seimaibuai de 50% ou moins, définit les sakés les plus fins, les Daiginjo ou Junmai Daiginjo.

3. Lavage et trempage

Le riz poli est ensuite lavé pour être débarrassé de ses farines, puis minutieusement trempé dans l'eau, afin de lui donner le bon degré d'humidité pour le reste de sa fabrication, et laissé au repos une nuit.

Chargé de l'eau dont il imprégné au trempage, le riz est cuit à la vapeur pendant 50 minutes.

4. L'élaboration du koji

Puis 20% du riz est envoyé dans une pièce spéciale, le « **kojimuro** », isolé du reste du bâtiment pour maintenir une température et humidité plus élevées (30 degrés). Ce riz est

étalé sur une grande table,ensemencé de spores à koji et surveillé attentivement pendant 2-3 jours pour favoriser le développement une moisissure de la famille aspergillus, **le Koji**.

Cette moisissure va recouvrir le grain et en le pénétrant, va produire des acides aminés (qui donneront le goût) et des enzymes qui, activés, vont couper la molécule d'amidon en molécules plus fines de sucres. C'est le moteur du processus de **saccharification**, préalable nécessaire à la fermentation.

Cette étape de fabrication du koji est très délicate : le riz est surveillé nuit et jour, heure par heure.

5. La culture du Shubo :

L'étape suivante est la préparation de la **mère du saké**, appelée le « **shubo** » ou « moto ».

Dans un fût pas très grand (2m maximum), on mélange de l'eau, du koji et du riz fraîchement cuit et de l'acide lactique. L'objectif étant la multiplication des levures pendant 2 semaines... jusqu'à la transformation du mélange en un sorte de yaourt.

Pendant 15 jours on surveille le shubo avec attention, mesurant chaque jour sa température et veillant à la maintenir constante, parfois en l'augmentant pour accélérer le processus de fermentation. C'est le sokujo.

Le **kimoto** est une autre méthode, ancestrale, qui laisse se développer naturellement les bactéries lactiques sans chauffer. Cela prend deux fois plus de temps (un mois) mais produit un saké plus charpenté, avec une palette aromatique plus développée, comme celui de la maison Sohomare.

6. La fermentation

Cette mère du saké, o-shubo, est ensuite assez rapidement placée dans un fût beaucoup plus grand, la cuve de fermentation. Pendant 4 jours, on va nourrir le mélange appelé **moromi** avec une quantité significative d'eau, de riz et de koji pour augmenter son volume.

- 1er jour : ajout d'1/6 de quantité
- 2e jour : on laisse la levure se reposer
- 3e jour : ajout de 2/6
- 4e jour : ajout de la moitié de quantité de riz.

Pendant ce temps là, le koji va continuer à transformer l'amidon en sucres, qui sont convertis à leur tour en alcool sous l'effet des levures. Ce système de fermentation unique en son genre est appelé «système de fermentation multiple parallèle ». On laisse travailler ce mélange pendant 15 à 20 jours pour un saké, standard, jusqu'à 40 jours et même au-delà pour les sakés hauts de gamme. Une longue fermentation à basse température (10-15 degrés) est essentielle pour obtenir un équilibre optimal du goût et des arômes.

7. Le pressurage

Au bout de 15 à 40 jours, on procède au pressurage du moromi pour le débarrasser du **kasu** (lies blanches).

- Selon la **méthode Yabuta**, on utilise une machine où l'on met le moromi dans des plaques verticales, créant une sorte d'accordéon. Une pression est alors exercée de chaque coté pour recueillir le saké.
- Selon la **méthode Funashibori**, on va exercer une pression avec un couvercle sur le moromi placé dans des sacs empilés dans une sorte de baignoire.
- Selon la **méthode traditionnelle du « kubitsuri »**, on suspend des sacs de coton contenant le moromi pour recueillir le saké goutte à goutte. Une méthode utilisée pour les meilleurs sakés, les Daiginjo.

8. La pasteurisation

Le saké filtré est pasteurisé pour désactiver les enzymes et la levure qui restent, afin d'empêcher une nouvelle fermentation. Cela va servir aussi à **stériliser** ce jus de pressage.

Certaines maisons comme Enoki, commercialisent des sakés non pasteurisés, appelés « nama » ou « namasake ». Un saké de type « nama » doit être conservé au réfrigérateur et bu très rapidement.

9. L'élevage en cuve

Certains sakés sont élevés en cuves pour une période de 6 mois à 2 ans, selon la variété.

Les kuras présentes à la conférence

Quatre maisons de saké («kura») étaient présentes ce soir :

- SOHOMARE Shuzo
- MIYAZAKA Jozo
- SEKO Shuzo
- ENOKI Shuzo

Quelques termes de vocabulaire :

Kura = maison de saké

Kuramoto = propriétaire

Toji = maître de chais

Kijoshu = saké fait de saké

Shinshu = saké nouveau

Shiboritate = Tout juste pressé

Nama = non pasteurisé

Muroka = non filtré

Genshu = non dilué

Kimoto = pied de cuve à l'ancienne (processus traditionnel de culture du shubo)

1. Le 1^{er} saké provenait de la maison SOHOMARE (région de Tochigi) : Junmai Daiginjo Kimoto

Ce saké est produit de façon traditionnelle selon la méthode « Kimoto » (pied de cuve à l'ancienne), ce qui lui confère des arômes complexes d'une densité rare. Très bon mariage avec le comté.

Intervention de M. Jun Kono, président de la Maison et 5^e génération de producteur.

www.sohomare.co.jp

2. Le 2^e saké provenait de la maison SEKO (Shiga) : Junmai Muroka Nama Genshu

C'est un saké Ninja, très local, véritable expression du terroir. Il est fabriqué avec l'eau du puits, le sakamai du village, et la levure de la préfecture.

Intervention de Mme Seko, soulignant son mariage efficace avec les produits de la mer.

www.sekoshuzo.co.jp

3. Le 3^e saké provenait de la maison MIYAZAKA (Nagano) : Junmai Shinshu Nama Genshu

Pour exporter ses saké, le kura Miyasaka Jozo a recruté « trois mousquetaires » : un chinois, un américain et un français dont notre interlocuteur M. Dominique Grandemenge qui précise :

« L'eau des Alpes japonaises de la région de Nagano est très spécifique, assez minéralisée. Par ailleurs la région n'a aucun accès direct à la mer, est très enneigée en hiver, la nourriture faisait donc l'objet d'une conservation qui renforce les goûts. Il en résulte que le saké est lui aussi assez fort avec un goût plutôt long en bouche. »

Le nom du saké évoque la levure n°7 (« Nanago »), identifiée dans le chai même de Masumi en 1946.

Cette levure a été sélectionnée par l'Institut National de Recherche du Saké. Elle est aujourd'hui utilisée par plus de 60% des kuras du Japon, moins pour son côté aromatique que pour sa robustesse.

www.masumi.co.jp

4. Le 4^e saké provenait de la maison ENOKI (Hiroshima) : Kiyomori Heian Nigori-zake

Ce saké est unique en son genre : blanc, épais, avec une texture pâteuse et pétillante. Un effet soupe de riz fermenté, liée à son type, Nigori. Le Nigori saké est un saké non clarifié de la famille des kijoshu, riches et doux. Il se marie très bien avec des barbecues, plats pimentés ou en nappage sur de la glace à la vanille.

C'est un kijoshu peu commun, même au Japon.

Comme il est chauffé dans son flacon à la fin de la préparation, un peu de gaz s'échappe à l'ouverture de la bouteille.

5. Le 5^e saké provenait de la maison ENOKI (Hiroshima) : Hanahato Kijoshu 8 ans d'âge

Hanahato a reçu 6 fois la médaille d'or entre 2008 et 2014 dans la catégorie des sakés, vieille réserve de l'IWC, le plus grand concours international des vins. Fabriqué avec du saké à la place de l'eau (Kijoshu), ce saké vieilli de 8 ans est caractérisé par sa robe ambrée et sa saveur sucrée proche d'un Sauternes. En parfait accord avec le foie gras, le fromage, les tempuras ou avec un morceau de chocolat ou renversé sur une boule de glace vanille.

www.hanahato.co.jp

Le saké, mode d'emploi

Comment déguster

1ère règle : débrancher son cerveau, ne pas avoir d'attentes issues du monde du vin.

De nombreux sakés sont aromatiques mais la voie directe d'inhalation n'est pas la plus importante pour le saké, c'est la voie rétro-nasale qui est primordiale. Mettre le nez à 3 cm du verre et amener avec la main la vapeur vers le nez... Il est question de parfum, qui évoque la vapeur de cuisson du riz.

Ensuite pour la dégustation, faire tourner le saké dans sa bouche... et sentir sa texture très ronde, souple et onctueuse.

Comment choisir un saké

Il existe deux grandes familles de saké :

- **Junmai** : famille de sakés dont tout l'alcool provient de la fermentation du riz. Préféré des Français.
 - **Aruten** : famille de sakés auxquels, en toute fin de fermentation, est ajouté un peu d'alcool distillé. Cet ajout peut être motivé par l'augmentation du titrage en alcool d'un saké dit « de table ».
- Mais pour les sakés plus fins, cet ajout a plutôt pour objectif de fixer certains des esters les plus volatiles et aromatiques.

Parmi ces sakés, ce qui différencie la qualité c'est le taux de polissage du riz ou seimaibuai (qui désigne une fois encore, la masse résiduelle de riz restant) :

Le saké **Honjzo** et la plupart des sakés supérieurs de type **Junmai** ont un taux de seimaibuai de 70% ou moins, les sakés **Ginjo** ou **Junmai Ginjo** un taux de 60% ou moins, les sakés **Junmai Daiginjo** ou **Daiginjo** 50% ou moins.

Les catégories « Ginjo » et « Daiginjo » représentent 15% de la production.

Les 5 règles d'or pour choisir un saké

1. Se fier au prix : en général juste, il permettra de comparer les bouteilles a priori, à préférences gustatives égales; il existe par ailleurs une vraie profondeur de l'offre, un saké à 5000 yens est bien meilleur qu'un saké à 1000 yens, un saké cher est exceptionnel.
2. Choisir un saké avec le terme « ginjo » pour être dans le top du marché, si on ne sait pas...
3. Après achat, le consommer rapidement et de préférence dans l'année suivant sa mise en bouteille. Même s'il ne s'oxyde pas comme un vin, un saké ne doit pas être vieilli en cave. Faire attention aux dates : la date sur la bouteille ne correspond pas à la date de production mais à la date d'expédition. Être vigilant sur les lieux d'achat pour être sûr du mode et de la durée de conservation du saké. Une fois un saké ouvert, le boire dans les 7 jours.
4. Température : en général, buvez-le frais, vers 10-15 degrés.
5. Oubliez rapidement les 4 premières règles quand vous avez identifié un ou plusieurs sakés qui vous plaisent, allez découvrir l'univers et la gamme de la marque, puis commencez peut-être à faire vieillir.

Il faut aussi expérimenter le saké chaud, le « **kanzaké** », qui revient à la mode.

A faire réchauffer au bain-marie et à servir soit tiède, chaud ou très chaud dans la limite des 55 degrés.

Il peut être intéressant de tester un même saké à deux températures différentes pour comparer.

Il y a un côté ludique très présent dans le monde du saké : contrairement au monde du vin, on n'est pas enfermé dans la température, le type de verre... ne pas hésiter à essayer !

Y a-t-il des sakés millésimés ?

Dans le monde du vin, le producteur joue sur les années et les millésimes.

Dans le monde du saké, le challenge du **toji** est de reproduire la même qualité tous les ans.

Pour absorber les différences d'une année sur l'autre, on peut garder du saké d'une année sur l'autre et faire du « blending ». Mais les techniques évoluent et on trouve de plus en plus des sakés « vieux ». Il n'y a cependant pas d'accord sur la façon de faire vieillir le saké, en fût ou en bouteilles.