Les Sakés

A-G de l' UDSF Alpes Savoie Bugey.

Domaine Edmond JACQUIN

Jongieux- le Haut

15-02-2021

Définition du saké

- Période de fabrication= Octobre à Mars *(le froid naturel protège l'ensemble du processus).*
- Un savoir-faire par région *(savoir-faire des maîtres de chais, les Tôji, et de leurs saisonniers originaires des villages environnants, qui perpétuent les techniques traditionnelles).*
-

La composition

- Le Riz (le kôji + le reste du riz cuit à la vapeur)
- L’Eau
- Le savoir faire du Tôji

Un peu d’histoire

- Les origines du saké se confondent avec les débuts de la culture du riz au Japon, il y a environ 2500 ans.

Du vocabulaire

- **Sakéification** : méthode spécifique et extrêmement complexe de production du saké nécessitant notamment l'utilisation de *kôji* ainsi qu'une double fermentation en parallèle. Le saké est sakéifié tout comme le vin est vinifié ou la bière brassée.

- **Kôji** : riz, préalablement étuvé, inoculé par des spores de *kôji-kin* (champignon de la classe des ascomycètes, en latin *aspergiullus orizae*), utilisé comme agent de saccharification de l'amidon. Sa préparation est une des phases les plus délicates et les plus importantes de la sakéification.

- **Sakagura** ou **kura** : maison de production de saké (du japonais *saka* = saké et *kura* = cellier / entrepôt / magasin, par extension lieu de production).

- **Kuramoto** : producteur-propriétaire d'une *sakagura*.

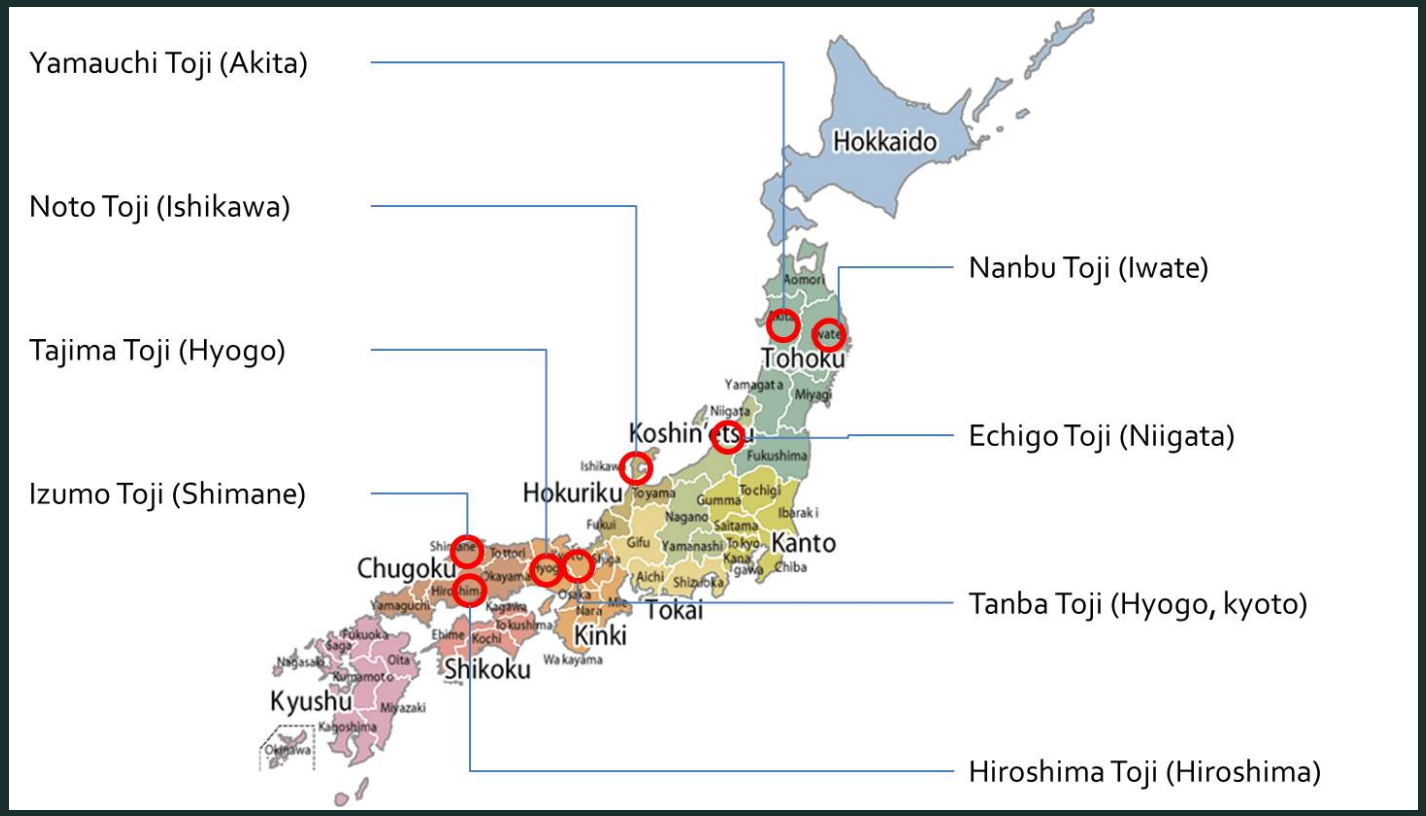
- **Tôji** : maître sakéificateur. Il est responsable de la production et généralement membre d'une guilde régionale, détentrice d'un savoir-faire ancestral.

Le Riz

<u>Japon féodale</u>:
Riz= argent, influence, pouvoir, unité de mesure

Un « goku » =180 litres de riz

<u>Japon contemporain:</u>
le « goku » permet de connaitre la taille d'une brasserie



L’Eau

- L’eau représente 80% de la composition du saké
- La dureté de l’eau correspond à la concentration totale en sels minéraux qui la constitue. C’est l’une des deux caractéristiques de l’eau à laquelle le tôji prête attention l’autre étant la composition chimique.
- Cette dureté modifie le caractère d’un saké de deux manières différentes :

une eau dure produit des sakés à la texture saillante, au profil vif et prononcé,

une eau douce apporte finesse et fraîcheur au produit final.

- Une eau dure offre un environnement rêvé pour le développement des micro-organismes. Les levures y trouvent le carburant nécessaire à leur croissance. L’eau dure favorise donc la fermentation.
- Une eau douce génère des fermentations qui peuvent être incomplètes et donner des sakés au profil plus sucré.

Sakéification *(première étape)*

Le polissage du riz

Polissage du riz

- Avant d'entrer dans le processus de production, il doit être débarrassé de sa cuticule brune puis être poli.
- On utilise des meules verticales pour ne garder que le cœur du grain.
- Le degré de polissage du riz est appelé "semaïbuaï".
- Il détermine la classe du saké, sans pour autant préjuger complètement de ses qualités gustatives.
- Au cours de cette étape, le riz peut perdre jusqu'à 75% de son poids.

Sakéification *(première étape)*

Le polissage du riz → Le lavage du riz

Lavage du riz

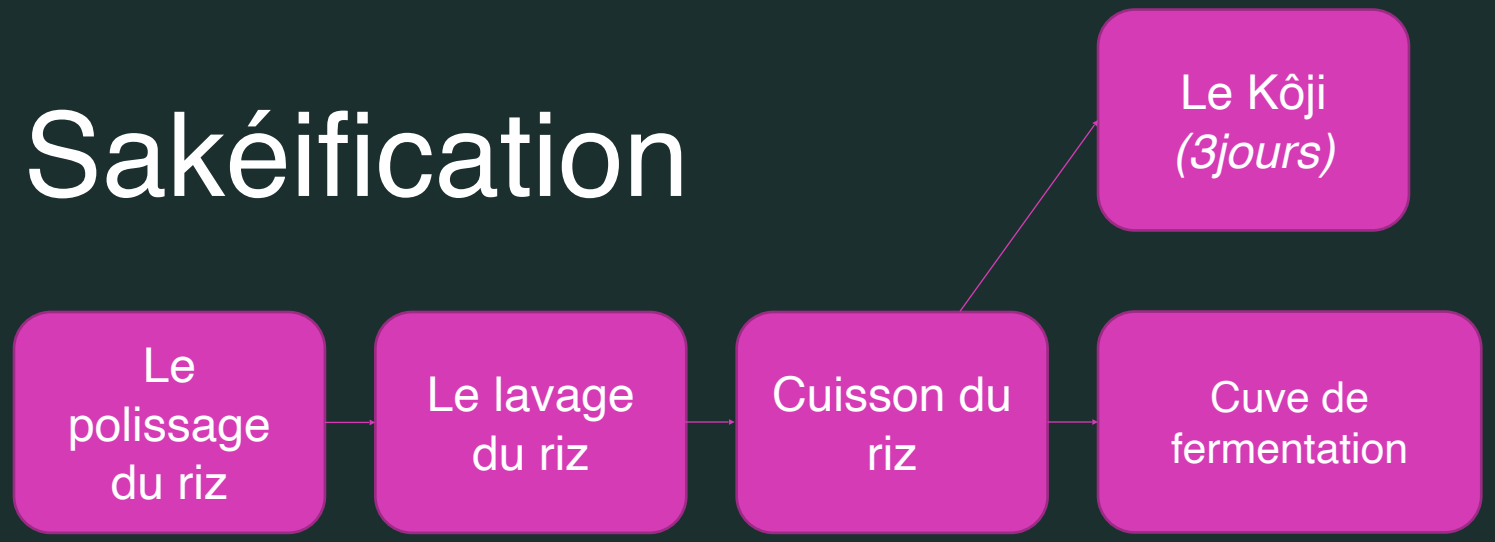
- Le lavage est une étape importante, car il faut éliminer les résidus issus du polissage, qui contiennent les éléments dont on veut se débarrasser.
- Pour les grands sakés, le lavage est effectué manuellement, à l'eau froide, en hiver, par petites quantités.
- Les machines à laver le riz risquerait de casser les petites perles. Le riz lavé est ensuite déposé dans un tamis et trempé dans l'eau.
- Le taux d'humidité est régulé de façon très précise, pour que la graine absorbe la quantité d'eau idéale, selon l'expertise du maître de chais doté d'un chronomètre.

Sakéification

La cuisson du riz

- Le riz est cuit dans une grande cuve, à la vapeur, de préférence sèche.
- Il faut peu d'humidité et des températures élevées, car les perles ne doivent pas coller, pour favoriser le développement du champignon durant la fabrication du koji.
- La cuisson dure environ une heure.
- La surface des perles reste relativement sèche et la graine est bien cuite à l'intérieur.
- On laisse ensuite refroidir le riz.
- Le riz ainsi cuit a deux destinations : une partie est utilisée pour le koji (saccharification et levurage), et l'autre partie est directement placée dans la cuve de fermentation principale.

Sakéification



Le Kôji

Une fois refroidi, le riz est placé sur une grande table, à température régulée, plutôt chaude.

On ensemence le riz de spores de champignon Aspergillus oryzae.

Le riz ainsi traité est placé sur des petits plateaux en bois de cèdre pour réguler le taux d'humidité et la température.

Celle-ci peut monter jusqu'à 42 °C du fait de la saccharification.

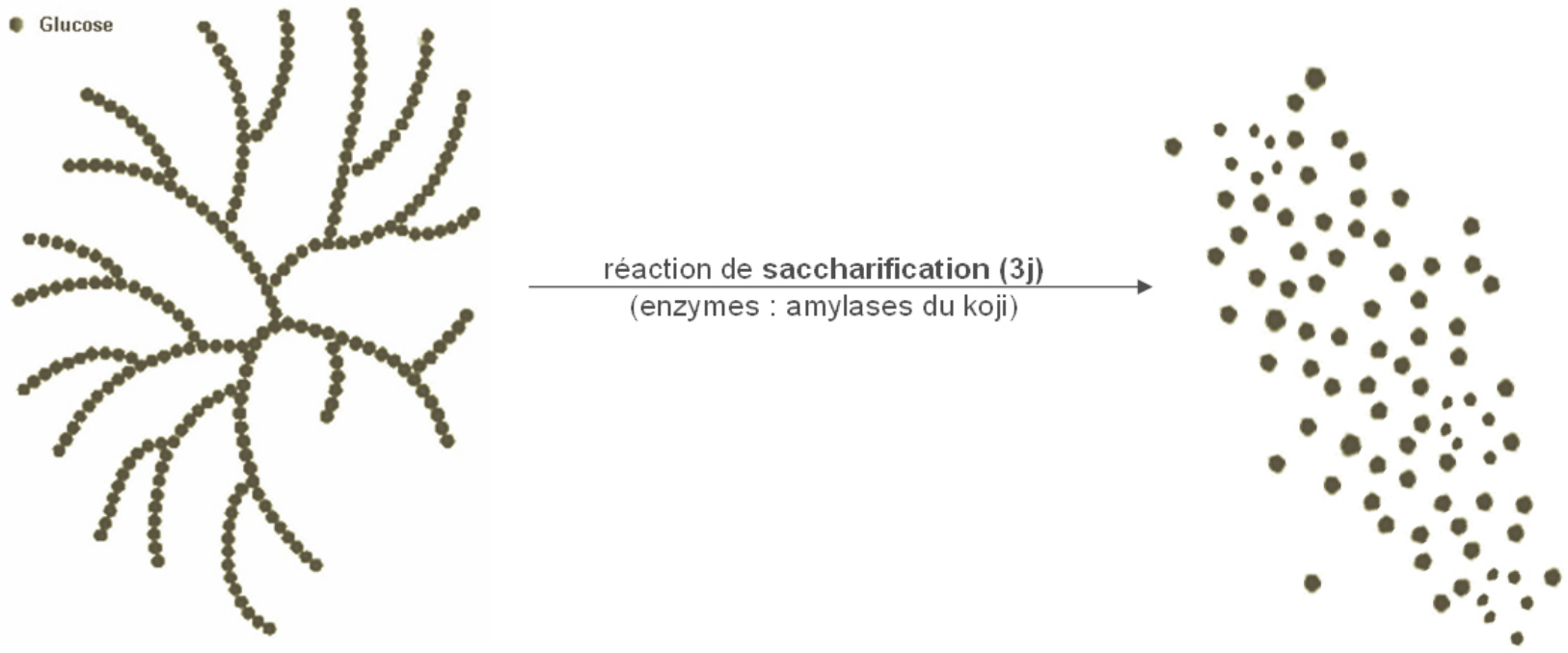
Il faut brasser le riz pour le refroidir sans excès et permettre le développement du champignon.

Pendant 48 heures, les hommes de chais ne dorment pas. Après la fabrication du koji, on pratique le levurage.

La Méthode

1 Riz + Koji

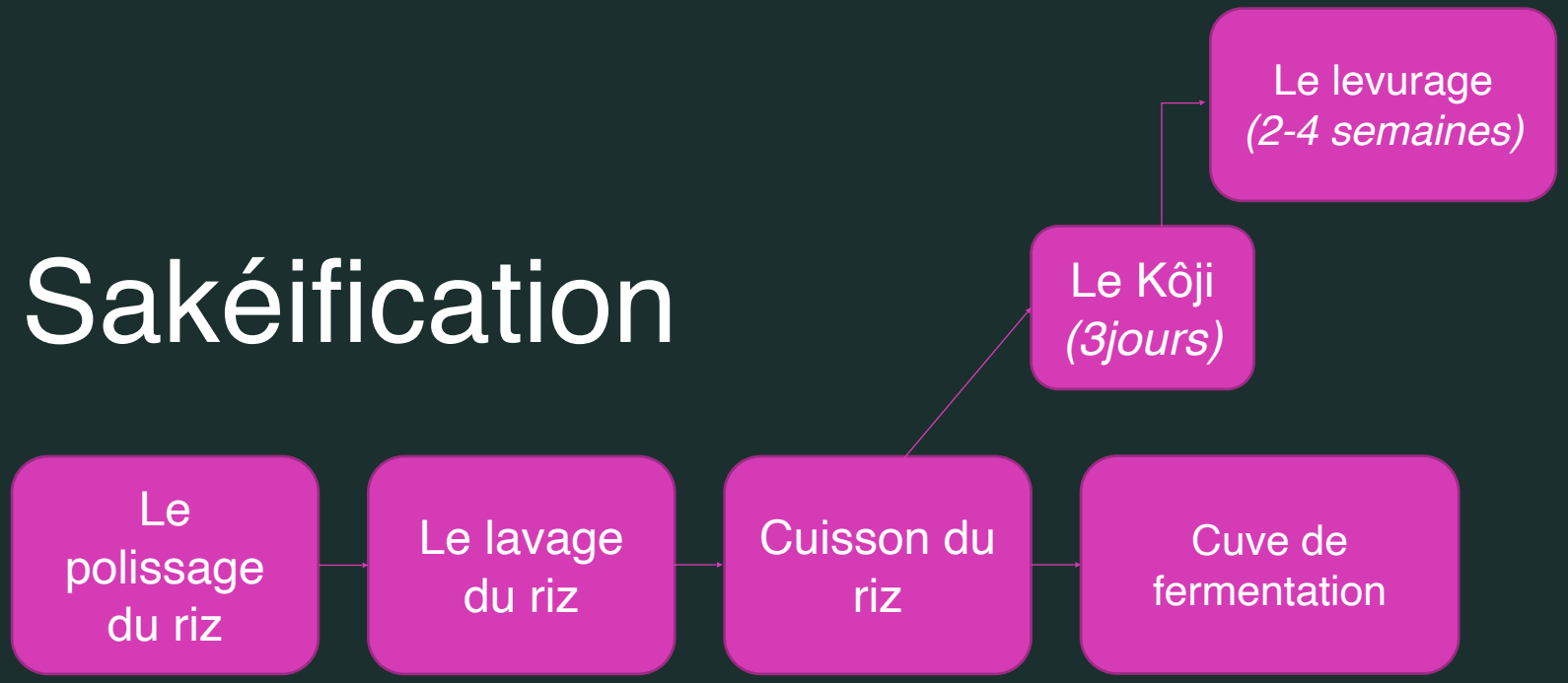
- Le **koji** *(aspergillus oryzae)* est un champignon microscopique, l'équivalent d'une moisissure noble.



amidon du riz

sucres simples

Sakéification



Le levurage

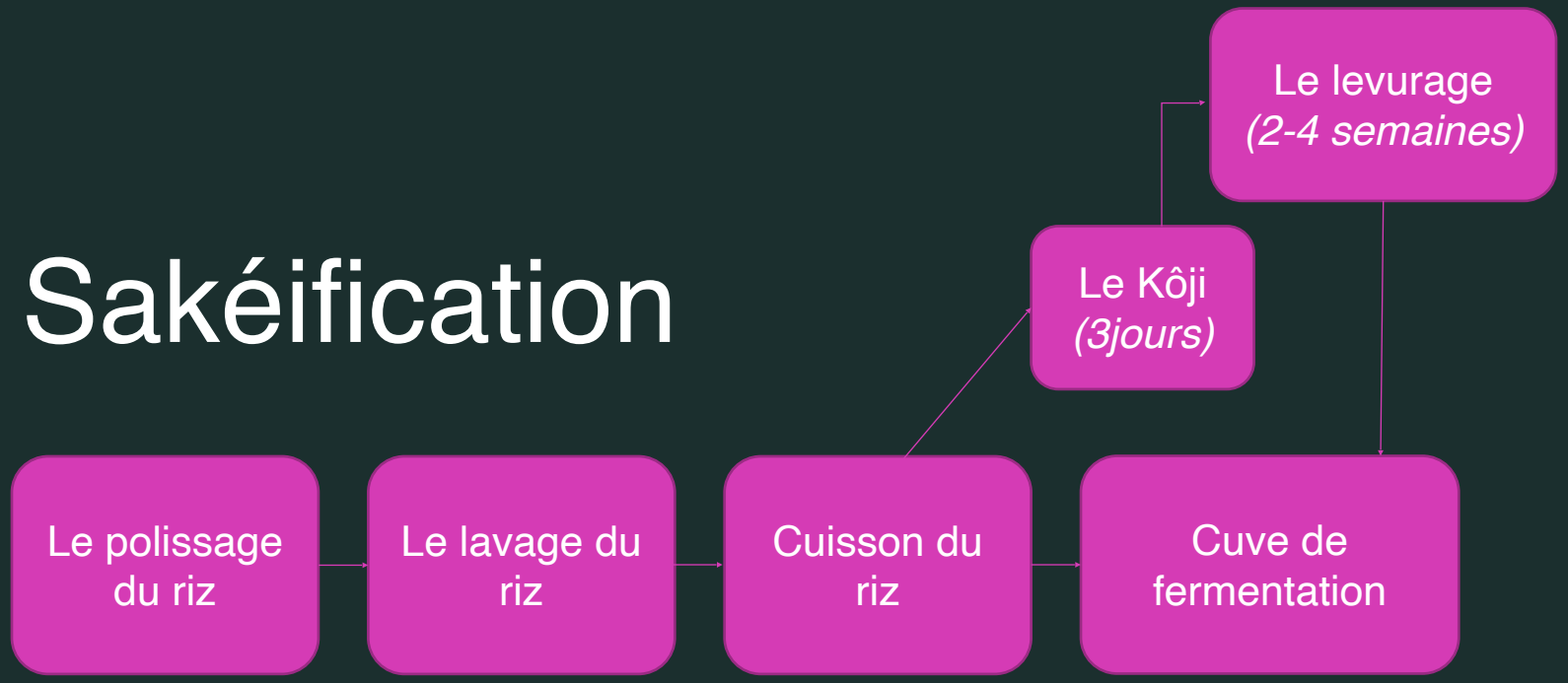
- Le moto est l'élaboration du pied de cuve c'est-à-dire une concentration de bonnes levures nécessaire à la fermentation.
- Il existe globalement deux méthodes :

Une méthode dite rapide au cours de laquelle on verse de l'acide lactique dans le tonnelet d'élaboration du pied de cuve qui contient du riz cuit. *(2 semaines)*

Et une méthode de levurage naturel le kiomto au cours duquel on tonne le riz avec le koji sans ajouter d'acide lactique. *(4 semaines)*

- Pendant le levurage il faut parfois augmenter la température de la préparation à l'aide d'une chaufferette pour activer la levure.
- L'adjonction d'acide lactique ou la fermentation spontanée par des lactoacilles sauvages ont le même but : rendre le bain acide pour éliminer toutes les bactéries et permettre à la levure de se développer dans le pied de cuve.

Sakéification



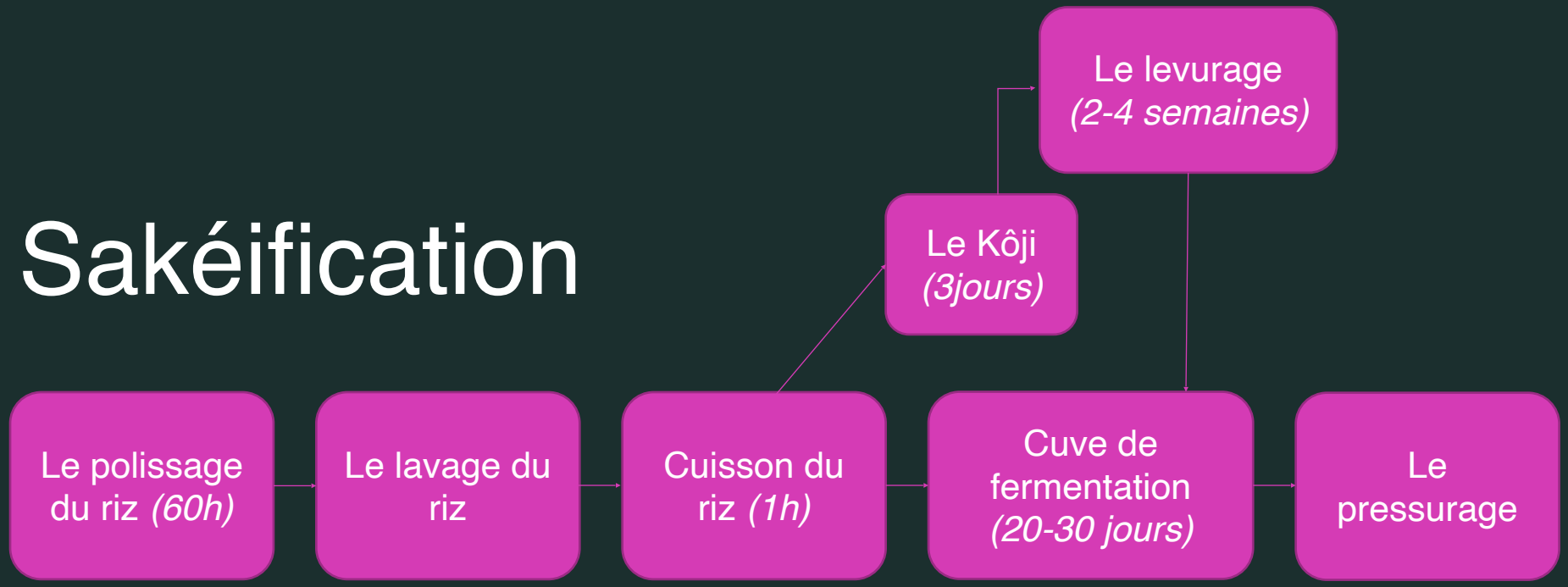
Fermentation principale

- On remplit de grandes cuves en Inox ou en acier émaillé, d'eau, de riz cuit à la vapeur et de riz levuré.
- Cette étape est effectuée en trois fois pour éviter le développement de micro organismes qui empêcheraient le travail des levures.
- Pour les sakés communs la fermentation principale peut ne durer qu'une vingtaine de jours et pour les sakés de qualité cela peut dépasser trente jours.
- La taille des cuves diffère en fonction de la qualité des sakés. Pour les sakés ordinaires elle peut dépasser 10 000 litres, pour sakés Ginjo, et autres sakés de qualité, les cuves sont beaucoup plus petites.
- Environ une fois par jour on tonne pour réactiver la fermentation. Les levures transforment le glucose en alcool.
- La température est régulé (maximum 10,5 ou 11°C) pour les sakés de qualité. Le processus s'effectue donc entre 5 et 11°C. Pour les sakés ordinaires la température peut monter à 15-16°C.

Fermentation double et parallèle

- Contrairement au vin, le saké est un produit extrêmement artificiel.
- Il ne contient ni glucose, ni sucre simple, mais seulement de l'amidon.
- On casse donc l'amidon en petit morceaux pour le transformer en sucre (saccharification par le koji) : la levure peut alors faire son travail de fermentation. Ces deux processus (saccharification et fermentation) se déroulent en parallèle dans le cas de la sakéification.
- Maintenir les bonnes conditions pour les deux processus est compliqué. C'est pourquoi on parle de fermentation double et parallèle.

Sakéification



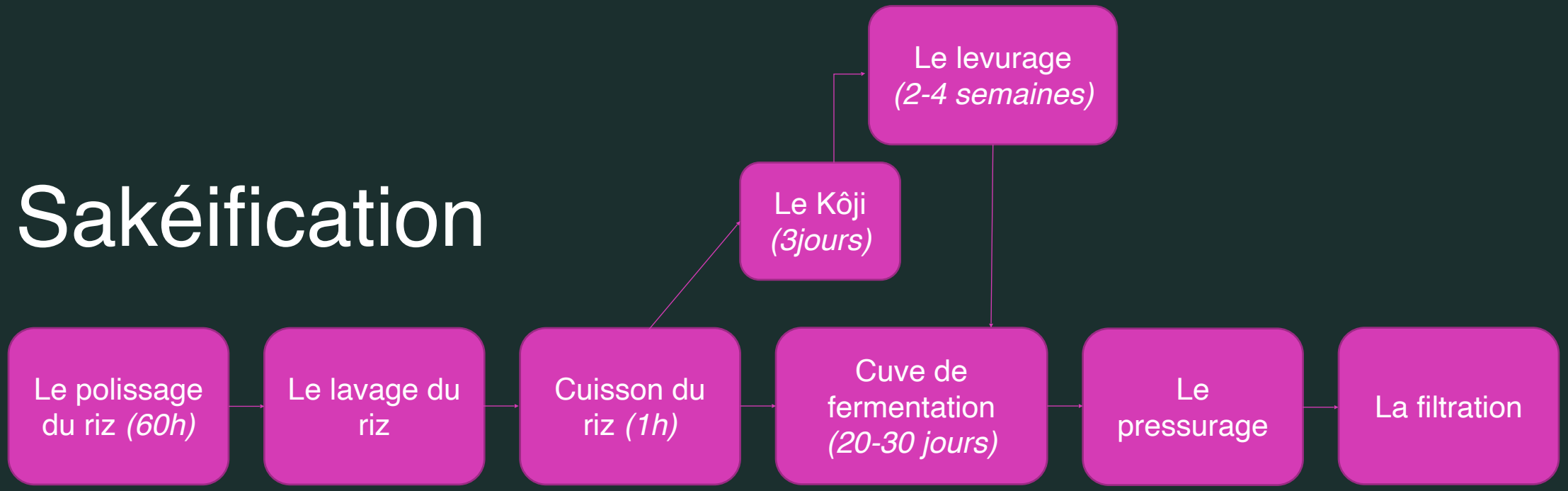
Le pressurage

- Pour séparer les éléments liquides et solides du momori il existe plusieurs méthodes.

- Il est possible d'utiliser un compresseur. La méthode la plus classique consiste à mettre les moûts fermentés dans des poches en toile, placées entre des parois dotées de ballons qui se gonflent pour presser les sacs et en extraire le saké.

- Parfois on suspend simplement les sacs et on laisse couler le saké goutte par goutte.

Sakéification



La filtration

Si la plupart des producteurs filtrent le jus de saké, certains laissent reposer le liquide pressé pendant plusieurs jours.

C'est une précipitation naturelle. On extrait ensuite la partie claire.

Sakéification

Le levurage *(2-4 semaines)*

Le Kôji *(3jours)*

Le polissage du riz *(60h)* → Le lavage du riz → Cuisson du riz *(1h)* → Cuve de fermentation *(20-30 jours)* → Le pressurage → La filtration → La Pasteurisation

La pasteurisation

- En général on porte le saké à 60 et 65°C pendant plusieurs minutes.
- On peut également effectuer la pasteurisation en bouteille ou avec un serpentin.

Sakéification

Le polissage du riz *(60h)*

Le lavage du riz

Cuisson du riz *(1h)*

Le Kôji *(3jours)*

Le levurage *(2-4 semaines)*

Cuve de fermentation *(20-30 jours)*

Le pressurage

La méthode traditionnelle

La filtration

La Pasteurisation

Le Sparkling Saké

- *La méthode "binaï niji hakko" pour la production des sakés pétillants*
  Cette méthode consiste à produire du saké de manière conventionnelle, mais en laissant un dépôt de riz après la presse. Ce dépôt va permettre une seconde fermentation en bouteille, donc augmentation de la teneur en alcool et surtout, la création de CO2 en bouteille qui va avoir pour résultante une augmentation de la pression jusqu'à 5.5 bars. Avant la pasteurisation, le saké est dégorgé (ou non pour certaines cuvées) afin d'éliminer les extraits sédimentés en bouteille.

  Pourquoi ces sakés pétillants sont « zéro dosage » ?
  Il est de coutume dans la production du champagne d'ajouter une « liqueur d'expédition » ou « liqueur de dosage », un mélange de sucre de canne et de vieux vins de Champagne qui permet entre autres de compléter le volume perdu au moment où le champagne a été dégorgé. Elle va définir la catégorie en fonction de la quantité de sucre résiduel en bouteille.

Pour le saké, le dosage n'est pas possible, tout simplement par ce qu'il est interdit d'ajouter quoi que ce soit une fois la filtration terminée sous peine de perdre l'appellation « saké » (ou « nihonshu » bien sur, si l'on veut rester dans la nomenclature locale). Tous ces sakés sont donc zéro dosage.

Classification des sakés

- La classification des sakés actuelle:

Aujourd’hui, un saké se classe selon deux grandes catégories :

- **Futsûshu**, ou alcool normal en français. Si l’on doit trouver son équivalent dans le vin, il s’agirait du vin de table. Cette catégorie représente 75% de la production totale de saké japonais. Ils sont, pour la plupart, simples et peu chers. Ils accompagnent les moments de tous les jours et se boivent frais ou chaud selon les préférences,
- **Tokutei meishôshu** : on retrouve le terme saké spécialement désigné en français. Cela représente 25% de la production. C’est au sein de cette appellation que l’on retrouve, par exemple, le ginjô ou le junmai. Ce sont les sakés que le consommateur considère premium.

Classification des sakés

- Au sein de la catégorie des sakés spécialement désignés, on y retrouve les sakés suivants :
- Junmai et Honjôzo,
- Ginjô et Daiginjô,
- Tokubetsu Junmai et Tokubetsu Honjôzo.

Classification des sakés

- **Junmai (純米)**

Les japonais consomment depuis très longtemps les sakés junmai et honjôzo.

Néanmoins, de nos jours, le saké junmai est considéré par certains amateurs comme étant le véritable saké. Cela s'explique par la nature des éléments qui le composent. En effet, le saké junmai n'est produit qu'à l'aide d'eau, de kôji et de riz. Il n'y a aucun autre ajout possible.

D'autres critères encadrent la production de sakés junmai, à savoir :

- le kôjimai doit correspondre au minimum à 15% de l'ensemble du riz utilisé,
- le riz doit être au minimum de grade 3.

Classification des sakés

- **Honjôzo (本醸造):**

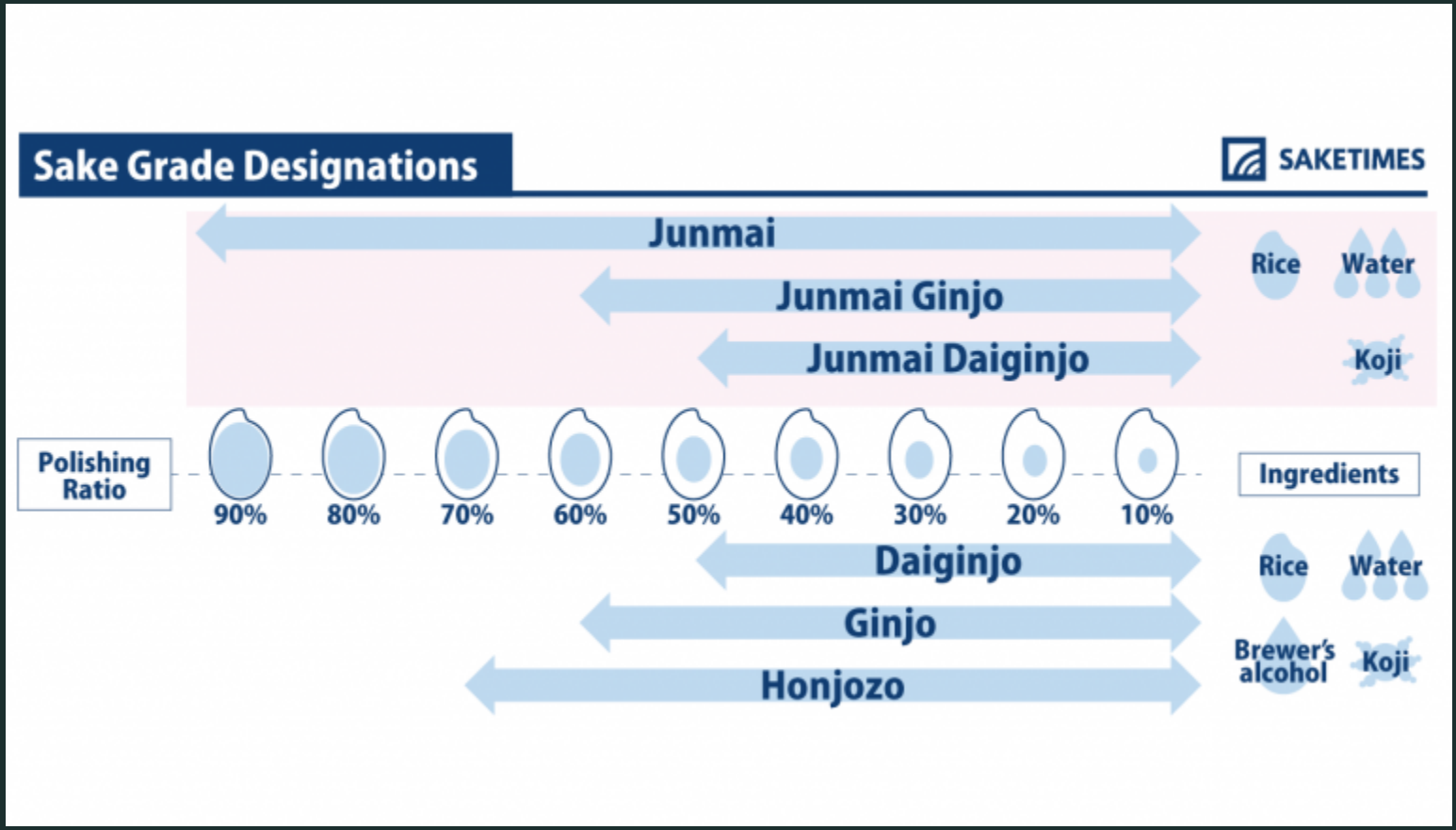
Le saké honjôzo n’est pas très différent du junmai. Il diffère sur deux points seulement :

l’ajout d’alcool, à l’issue de la préparation du moromi, est toléré à hauteur de 10% du poids du riz,

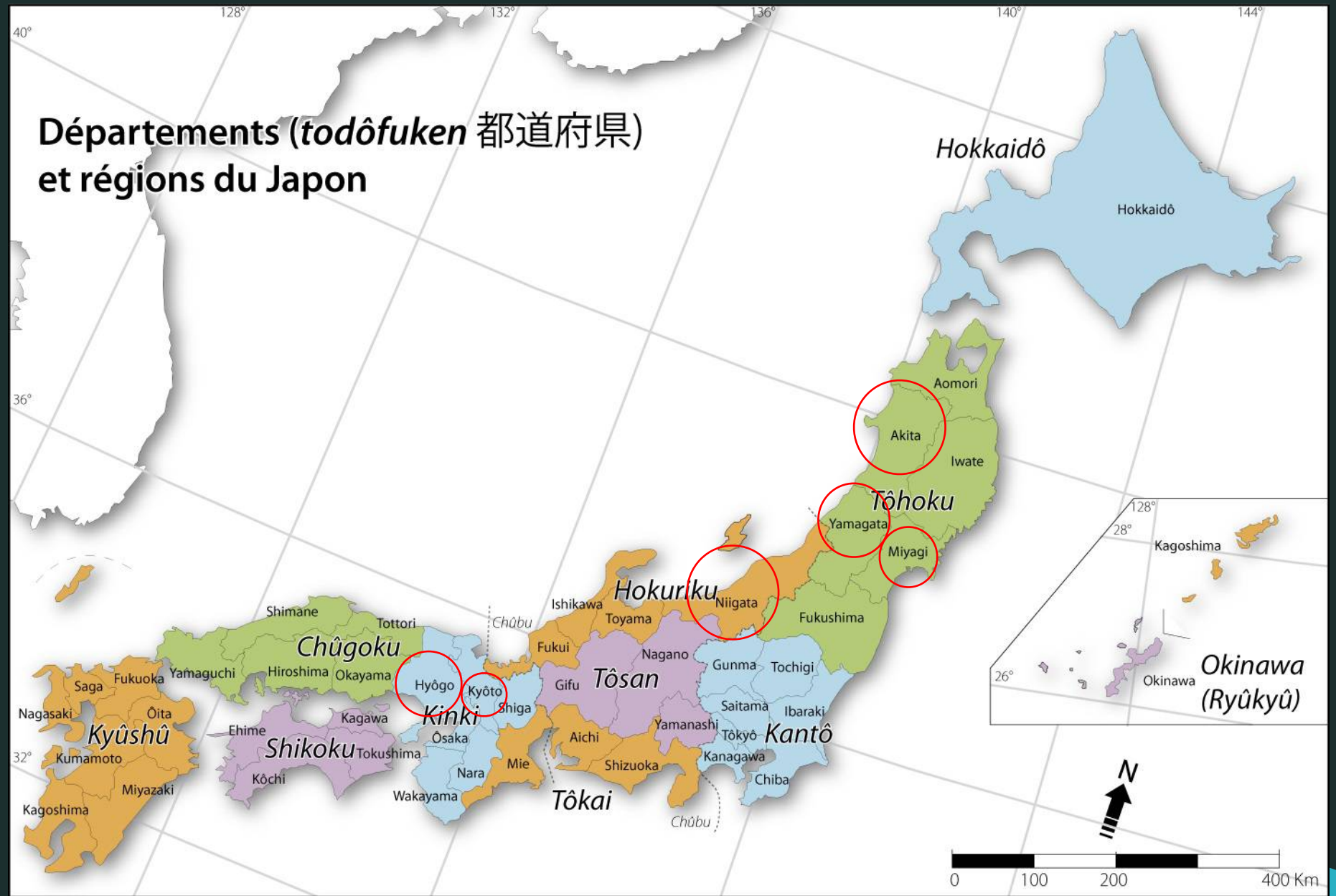
le seimaibuai maximum est de 70.

Ajouter de l’alcool n’est pas une pratique récente. En réalité, 400 auparavant, du shochu était utilisé dans le but de mieux conserver le saké. Les japonais ne considéraient pas que cette pratique détériorait la qualité du saké produit. De ce fait, ils considéraient les sakés junmai et honjôzo comme égaux en qualité. Aujourd’hui, néanmoins, les sakés honjôzo souffrent d’un déficit d’attention du fait de cet ajout d’alcool.

Classification des sakés



Un peu de géographie



La dégustation

- DEGUSTER POUR EVALUER

Le saké titre aux alentours de 15% d'alcool et son mode de consommation s'apparente à celui du vin. Pour commencer à déguster, c'est tout simple, il vous suffit de vous procurer un verre à vin et une bouteille de saké...

Pour évaluer un saké et commencer à découvrir, il convient de le déguster légèrement frais ou à température ambiante. Il faut savoir que chaque saké a sa propre température de service. Il est en outre possible, sur un même saké, de jouer sur les températures en allant de très frais à chaud, mais pour un premier contact ou une évaluation, il est préférable qu'il soit légèrement frais.

La dégustation

- **Evaluez la clarté, la couleur** : est-il complètement clair et transparent ou alors trouble ? Le saké présente-t-il une couleur et dans ce cas, quelle est son intensité ?

  - **Evaluez le nez** : est-il bien présent ou alors discret, marqué par des arômes de fruits, de fleurs, ou alors plutôt lactique, porteur de notes céréalières ?

  - **Evaluez la bouche** : retrouvez-vous les arômes ressentis au nez ? qu'en est-il de l'acidité, de l'umami, de l'amertume, de la puissance aromatique ?

  - **Evaluez la longueur** : comment les saveurs évoluent-elles ? Sont elle persistantes et longues, ou au contraire nettes et désaltérantes ?

La dégustation

- Le contenant

Choko ou les Guinomi, ou encore dans une sorte de boite en bois appelée Masu sont les contenants traditionnels. *On place un petit verre dans le masu que l'on rempli jusqu'à ce qu'il déborde généreusement !*

La dégustation

• La température

Le choix de la température dépend du saké lui-même mais aussi du moment. La tradition du saké chaud étant réservée à la période hivernale, du début de la saison froide aux premières lueurs du printemps.

Voici les différentes températures de service et leur appellation respectives en japonais :

5°C - Yukibié
10°C - Hanabié
15°C - Suzubié
20°C - Jo-on
35°C - Hitohadakan
40°C - Nurukan
45°C - Jokan
50°C - Astukan

Umami

L’*umami* est l’un des cinq goûts ressenti dans la bouche. Il accompagne le sucré, le salé, l’amer et l’acide.

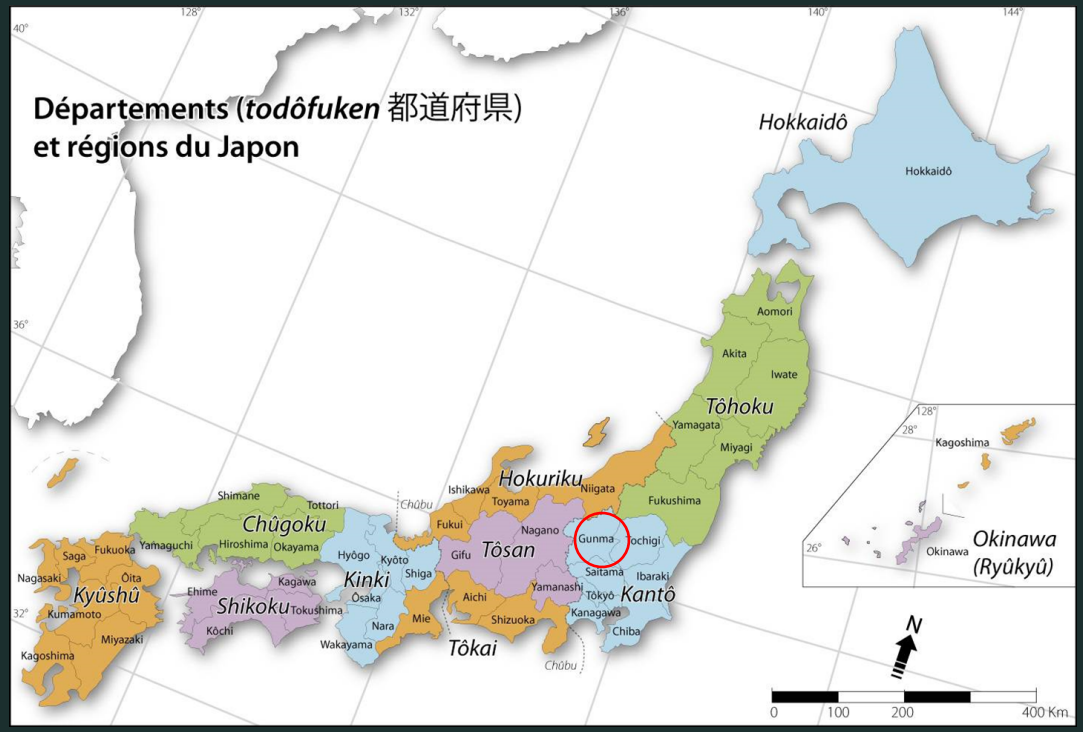
Le terme français qui se rapproche le plus d’*umami* est savoureux.

L’*umami* se retrouve beaucoup dans la cuisine japonaise, notamment dans la sauce soja ou la soupe miso.

Pour mieux comprendre les sensations procurées par l’umami, goûtez un champignon avant, puis après passage au micro-ondes. La cuisson va faire ressortir l’umami qu’il contient.

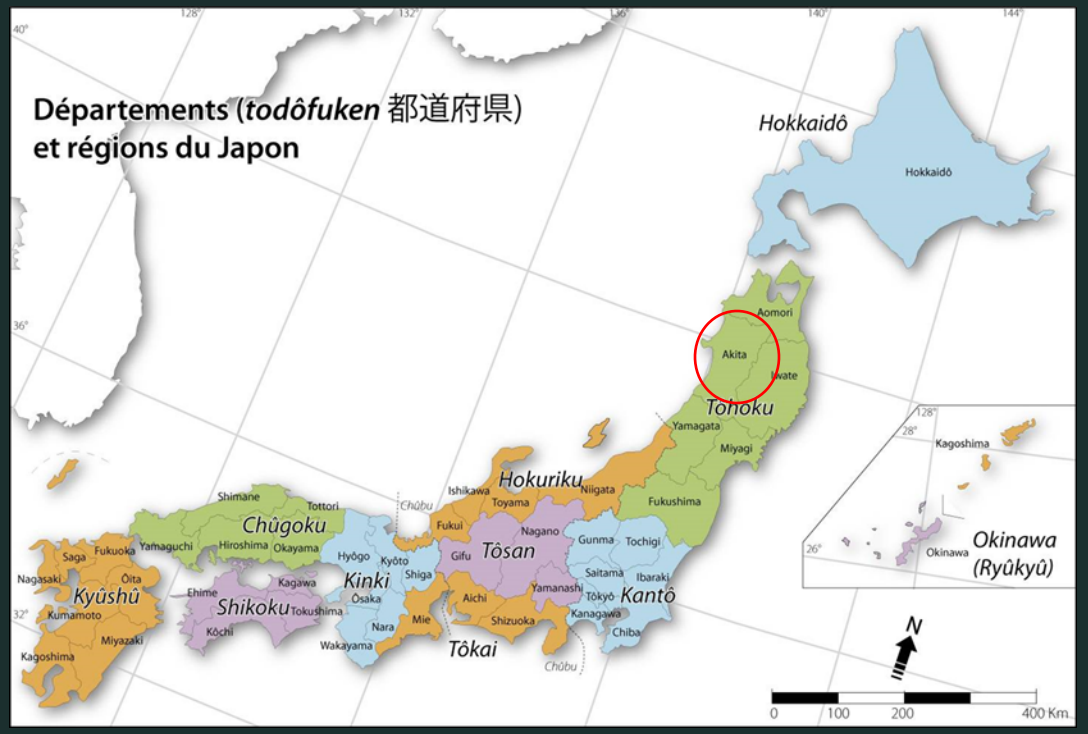
Mizubasho PURE Sparkling

- Nom du domaine: NAGAI SAKE INC.
- Classification: Sparkling sake
- Région de provenance: Gunma
- Variété de riz: Yamada Nishiki
- Pourcentage de riz restant après polissage: Confidentiel
- Température de service: 4-8°C



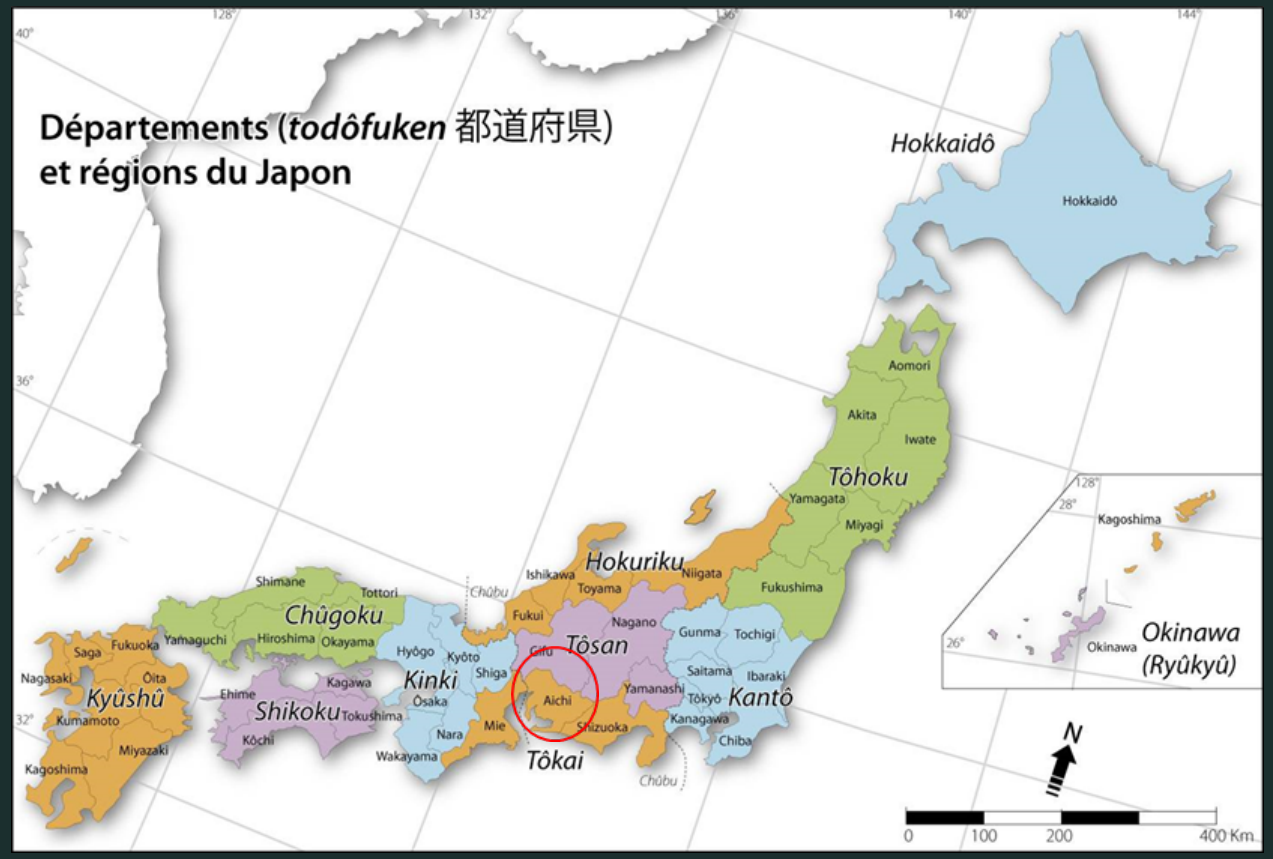
Mansaku no HANA Junmai Daiginjo

- Nom du domaine: Hinomaru
- Classification: Junmai Daiginjo
- Région de provenance: Akita
- Variété de riz: Yamada Nishiki
- Pourcentage de riz restant après polissage: 45%
- Température de service: 8-12°C

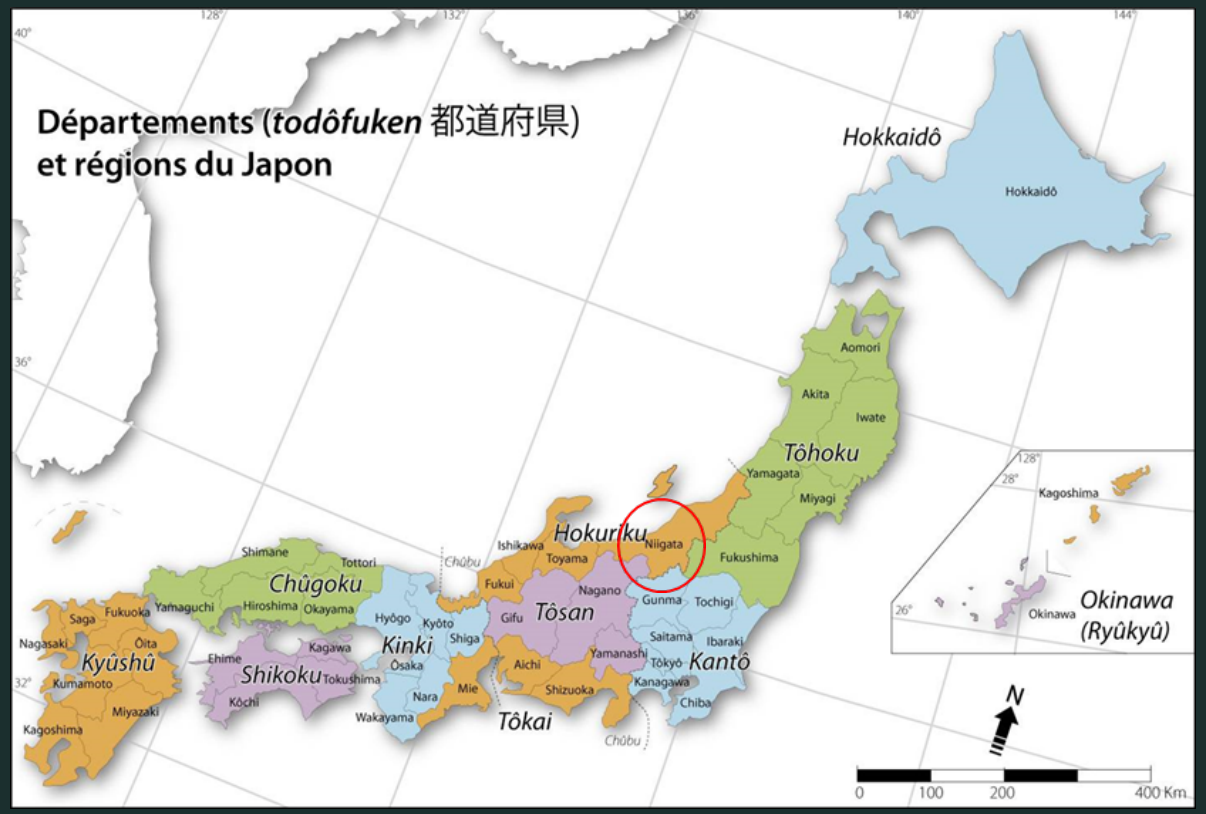


Kuheiji 35

- Nom du domaine: Banjô jôzô
- Classification: Junmai Daiginjo
- Région de provenance: Aichi
- Variété de riz: Yamada Nishiki
- Pourcentage de riz restant après polissage: 35%
- Température de service: 10-20°C



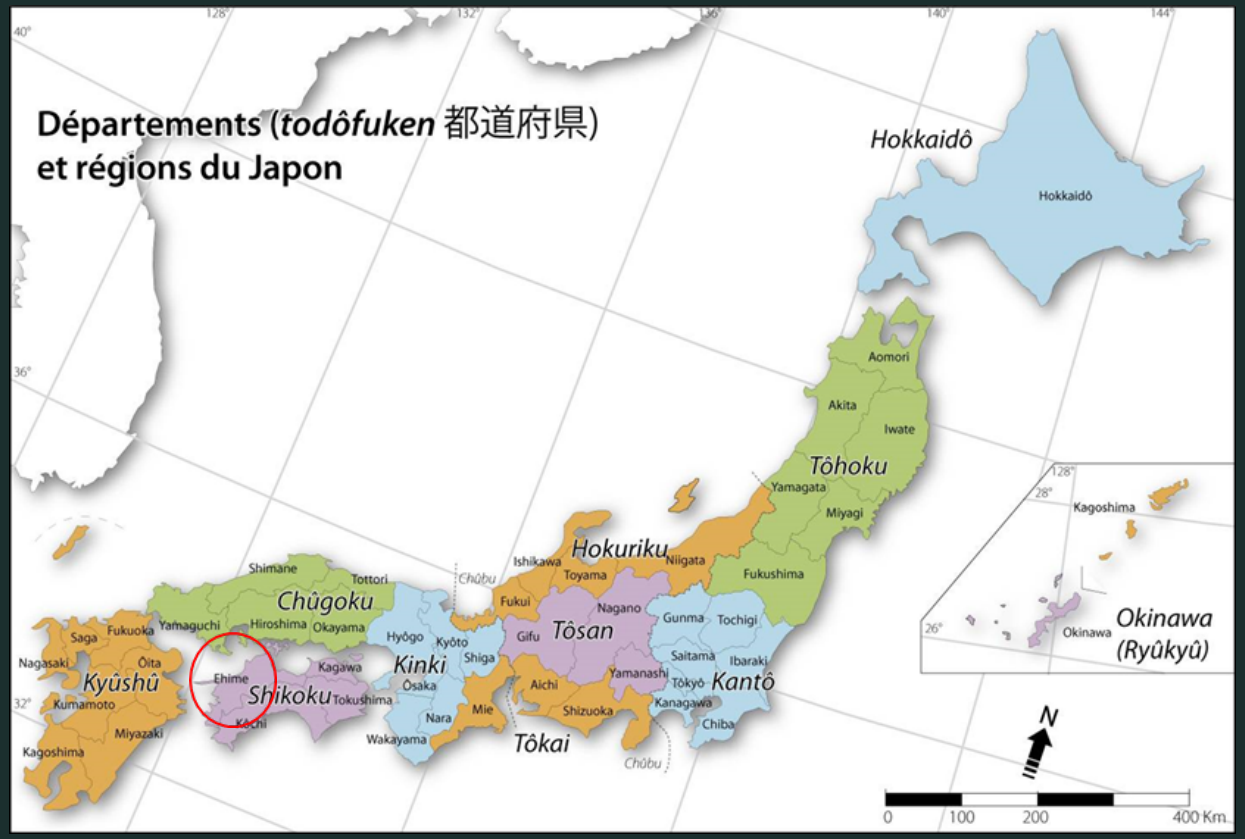
Kirinzan Green Bottle



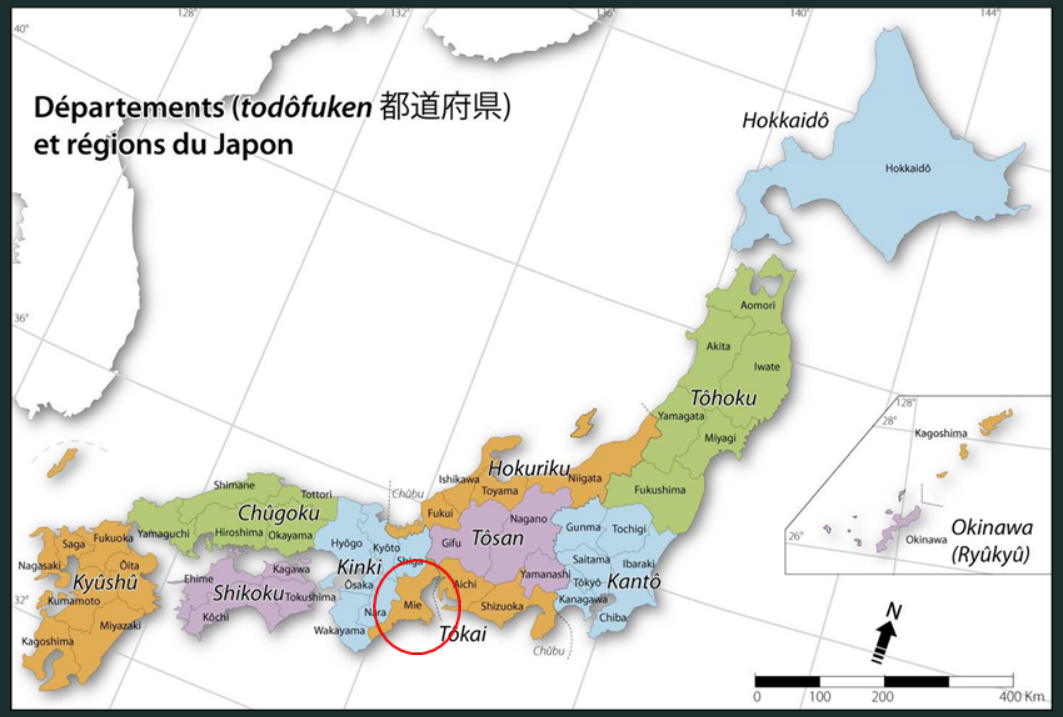
- Nom du domaine: Kirinzan shuzô
- Classification: Junmai
- Région de provenance: Niigata
- Variété de riz: Gohyakumangoku, Koshiibuki
- Pourcentage de riz restant après polissage: 60%
- Température de service: 10-12°C/17-20°C

Yamatan Masamune Shimanami

- Nom du domaine: Yagi Shuzo
- Classification: Honjozo
- Région de provenance: Ehime
- Variété de riz: Matsuyami
- Pourcentage de riz restant après polissage: 70%
- Température de service: 10-12°C

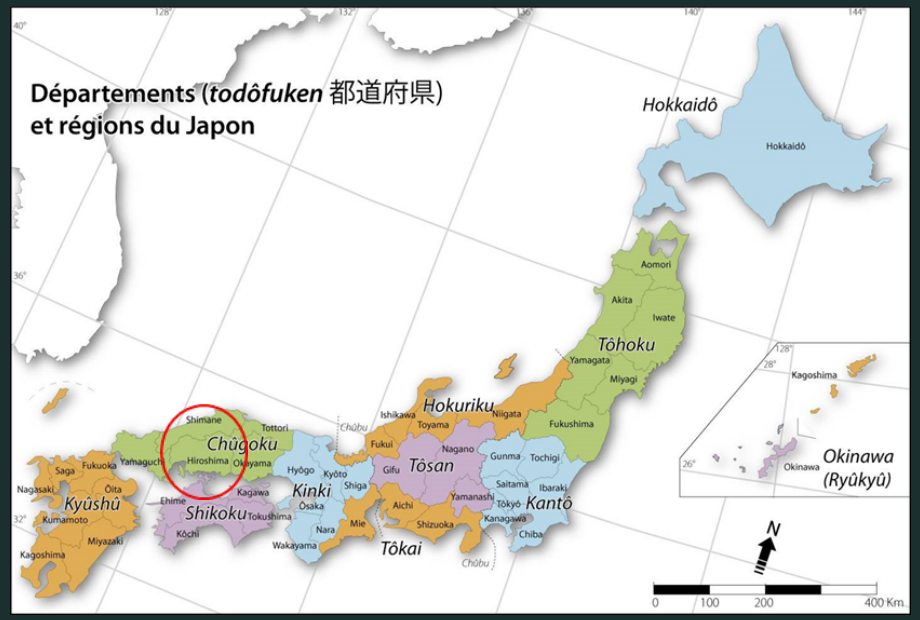


Zaku Gen-no-Tomo Junmai



- Nom du domaine: Shimizu Seizaburo Shoten
- Classification: Junmai
- Région de provenance: Mié
- Variété de riz: Rice made in Japan
- Pourcentage de riz restant après polissage: 60%
- Température de service: 8-12°C/47-50°C

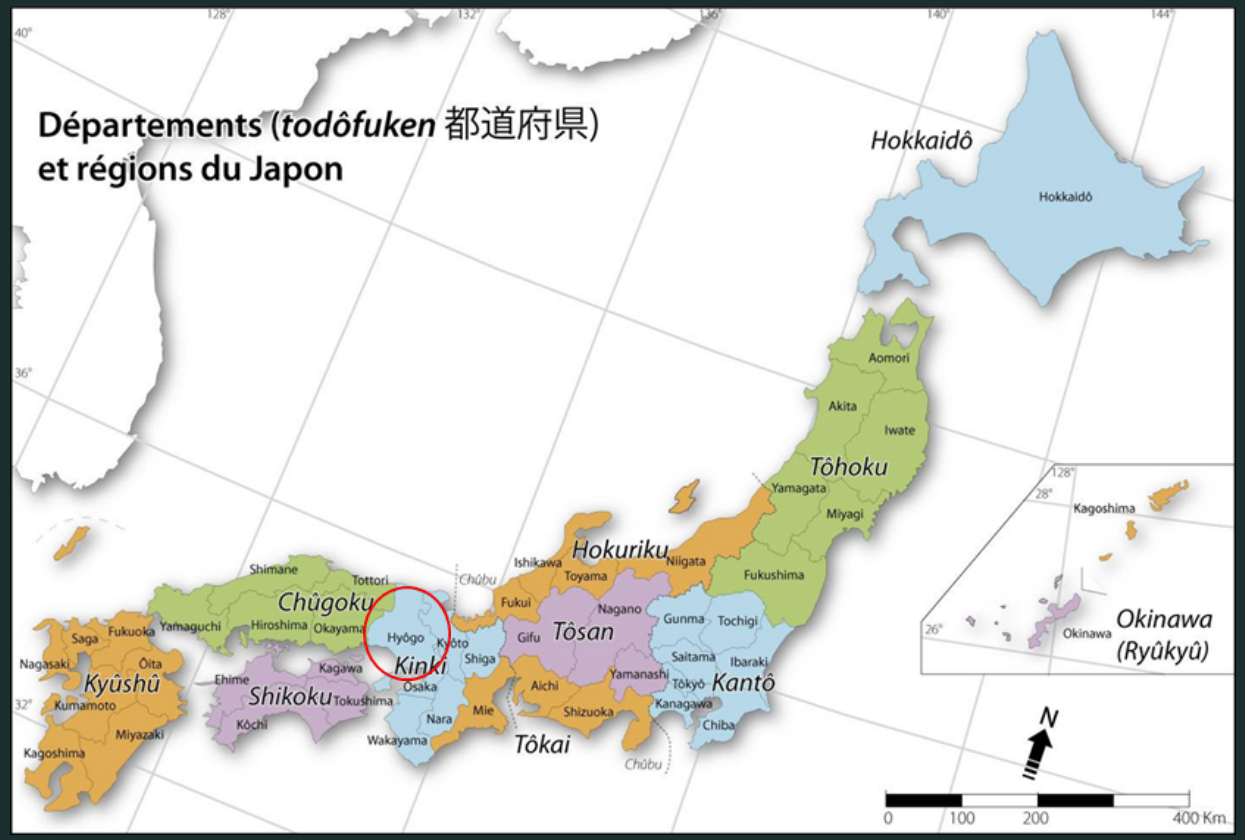
Senpuku Jinriki Kimoto



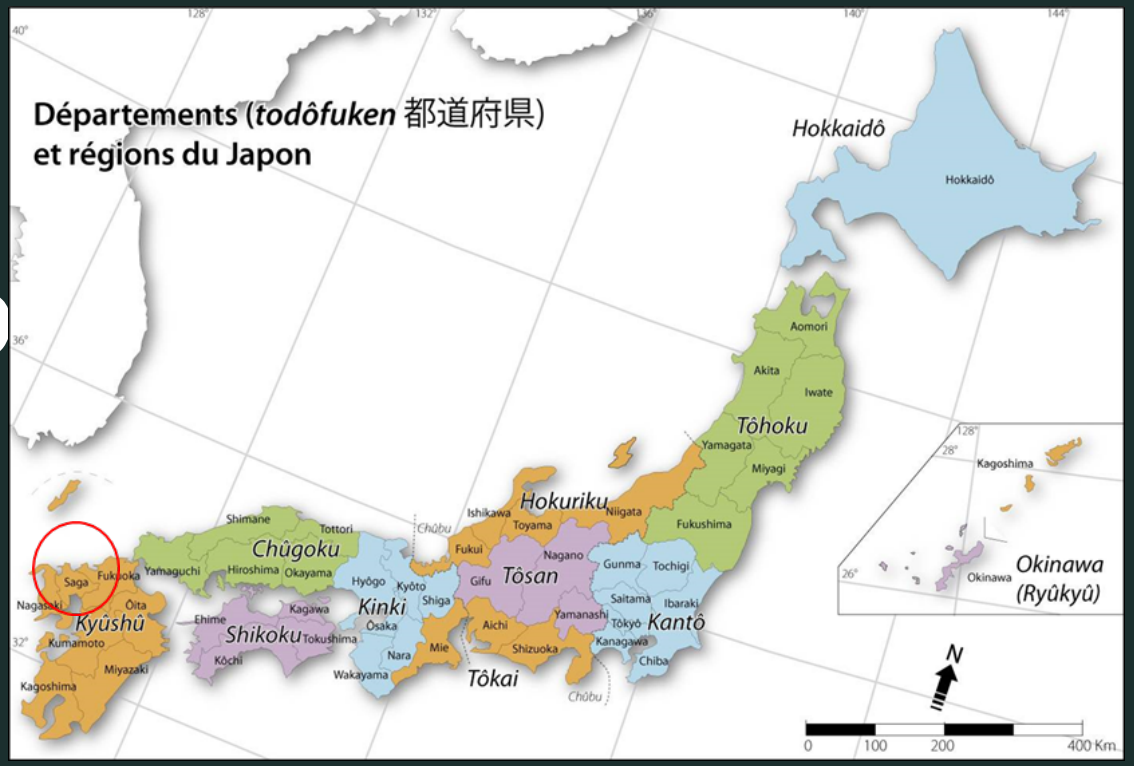
- Nom du domaine: Miyake Honten
- Classification: Junmai Muroka Genshu 85
- Région de provenance: Hiroshima
- Variété de riz: Jinriki (Hiroshima)
- Pourcentage de riz restant après polissage: 85%
- Température de service: 10-12°C

Sayuri Nigori

- Nom du domaine: Hakutsuru
- Classification: Junmai (Nigori)
- Région de provenance: Hyogo
- Variété de riz: Rice made in Japan
- Pourcentage de riz restant après polissage: 70%
- Température de service: 10-12°C



Azumaichi Junmai Ginjo



- Nom du domaine: Gochoda Shuzo
- Classification: Junmai Ginjo
- Région de provenance: Saga
- Variété de riz: Yamada-Nishiki
- Pourcentage de riz restant après polissage: 49%
- Température de service: 10-12°C

Sources

- Wikipedia
- Fabrication du saké (workshop-isse.fr)
- Les caractéristiques de l'eau et leur influence sur le saké produit (sakementbon.fr)
- Les régions phares de production du saké au Japon - Sakément Bon (sakementbon.fr)
- Comment déguster le saké japaonais – Midorinoshima
- Powerpoint: Marc Henri Mialon