

Le Saké :

Ce que l'on appelle en français saké (prononcé [saki] en anglais) est une boisson alcoolisée japonaise, à base de riz, titrant de 14 à 17°.

En japonais, le mot « saké » (酒 ou お酒) a un sens très large, puisqu'il désigne toutes les boissons alcoolisées. Quand un japonais vous dit par exemple : « Je ne bois pas de saké », cela signifiera dans 99% des cas « Je ne bois pas d'alcool ». Ce que les français bien informés appellent saké correspond, en fait, à l'alcool de riz que les japonais appellent « Nihonshu » (日本酒, textuellement: « alcool japonais »).

Qu'est-ce que le Saké?

Bien que parfois abusivement baptisé « Japanese wine » par les japonais eux-mêmes, le saké, au sens strict de *Nihonshu*, est une « bière de riz », c'est à dire une eau de source dans laquelle on a fait étuver et fermenter du riz, à l'aide d'un « levain » traditionnel appelé *kōji* (麹), comme le fait la levure de bière.

Ce précieux agent de saccharification est un champignon ascomycète, le *kōji-kin* (麹菌), dont le nom scientifique est *Aspergillus flavus var. oryzae*.

La proportion de *kōji* est importante, au moins 15%.

La qualité d'un saké dépend de trois facteurs essentiels définis par la formule: « waza-mizu-kome »: le savoir-faire (waza) du maître brasseur

la qualité de l'eau (mizu)

la qualité du riz et le degré de son polissage (kome)

Les proportions requises sont 80% d'eau et 20% de riz. Les riz sont soigneusement sélectionnés parmi une cinquantaine de variétés à saké, les plus prestigieux étant le Yamada-nishiki (山田錦), Omachi (雄町), Gohyakuman-goku (五百万石) et Miyama-nishiki (美山錦)

Le riz est poli pour le débarrasser des graisses et de l'albumine, jusqu'à ne laisser que le cœur du grain, riche en amidon. Ce pourcentage, exprimant le résidu, varie d'un type de saké à l'autre (de 35% à 76%) du grain initial. Plus le grain est poli (fraisé), plus le « seimaibuai » (精米歩合 taux résiduel) sera bas, et plus le saké sera fin.

Voici un exemple d'étiquette pour un saké de qualité supérieure, avec sa traduction :

Japonais		Français	
日本酒度 + 5 (辛口)		Nihonshu-do + 5 (Sec)	
酸度 1.4 (芳醇)		Acidité 1,4 (moelleux)	
アルコール度 15.5 %		Taux d'alcool 15,5°	
使用米 美山錦		Riz utilisé Miyama-nishiki	
こうじ 出羽燗		Kōji Dewa-zakura	
精米歩合 50 %		Seimaibuai 50%	
使用酵母 小川酵母		Levure utilisée Ogawa	
楽しみ方 冷やして		à déguster frais (rafraîchir)	

Sauf exception, le saké ne se conserve pas plus d'un an après sa mise en bouteille.

Chaque région du Japon a son cru : les régions de Niigata et de Aomori sont très renommées, mais de modestes jizakés (sakés de pays) réservent de bonnes surprises.

Des appellations incontrôlées

Le saké n'a donc rien à voir avec les eaux-de-vie de patates ou de grains (50-60°) servies dans les restaurants chinois et vietnamiens d'Europe, appelées abusivement ou naïvement *saké* par les clients. Il s'agit le plus souvent d'eau-de-vie de riz « Mei kwei » ou *Baijiu* (白酒), chinois ou de « Lo-moi » vietnamien. Enfin, l'agent qui est à la base de leur transformation en alcool est un autre champignon, *Choum-choum* (*Rhizopus oryzae*)

Evidemment, le pragmatisme et la convivialité des restaurateurs font qu'ils ne corrigent jamais les appellations erronées, même si le mot saké n'existe pas dans leur langue.

Historique

On pense que le Baijiu aurait vu le jour en Chine, dès la haute antiquité (2000 ans avant J.C.), dans la vallée du fleuve Yangtsé.

La fabrication du saké de riz aurait été introduite de Chine au Japon peu après la riziculture, à la période Yayoi (IIIème siècle), se propageant d'ouest en est à partir de Kyūshū et Kinki. L'inoculation du ferment était des plus primitive, dite **kuchikami** (口噛み mâché dans la bouche), les céréales cuites étant saccharifiées par la salive, et la fabrication du saké se disait **kamosu**, dérivé du verbe **kamu** (mâcher, mordre).

Au VIIIème siècle (période Nara), le saké reçoit ses lettres de noblesse par un édit de la cour impériale, en même temps que les deux religions nipponnes codifient son caractère sacré, en l'intégrant à certains rites.

Au IXème siècle (période Heian), le « Enkishiki », décrit un procédé de fabrication d'une dizaine de sortes de saké faits de « riz additionné de kōji et d'eau » et fournit des indications sur le chauffage. De la fin de la période Heian à la période Muromachi, la demande en saké croissant vertigineusement, son prix dépasse celui du riz. Prenant le relais de la cour impériale, les temples fabriquant du Saké se multiplient.

« Osake no nikki » (Journal du saké) rapporte la découverte du double ensemencement. Le précurseur du saké actuel était né.

Au XVème siècle, à Nara, la fabrication de grandes cuves donne un coup de fouet à la production de masse et de nombreux « Saké de pays » (地酒) voient le jour. Le saké « Morohaku » de cette époque était presque identique au saké moderne.

C'est dans la période Edo qu'un brasseur de Nada découvre l'importance de la minéralité de l'eau sur la qualité du saké.

À la période Meiji, l'Institut National des Fermentations est fondé et la chimie s'impose, ainsi que la plupart des matériels modernes.

Catégories de Saké :

Seishu est l'appellation officielle pour distinguer le nihonshu des autres alcools. Il est divisé en quatre grandes catégories de saké en fonction de leur nature :

Nigorizake (濁り酒 « trouble, nuageux, brut »): C'est un saké non filtré, à l'ancienne. Il est moins alcoolisé et de saveur douceâtre, sa consommation reste marginale ;

Namazake (生酒 « cru ») : désigne tout saké non pasteurisé (chauffé une seule fois avant l'expédition), quel que soit sa catégorie. Ceci est rendu possible par les progrès de la filtration. De saveur piquante et rafraîchissante, il se consomme froid ;

Futsūshu (普通酒 « standard, de table »): c'est le saké le plus consommé (deux tiers de la production), aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additifs ne lui est appliqué. Il peut même être dilué et mélangé à l'affinage. Le plus souvent consommé chaud (kan, hitohada, atsukan) ;

Tokutei-meishōshu (特定名称酒) : équivalent de notre « appellation contrôlée, de qualité supérieure ». Environ, vingt pour cent du marché. Il réunit les appellations contrôlées suivantes, en fonction du seimai-buai (pourcentage de riz restant après polissage, de l'addition ou non d'alcool et de la technique de brassage) :

Honjōzo-shu (本醸造) : seimai-buai à 70%, kōji 15%, et addition d'alcool distillé avant la filtration. C'est le plus vendu des sakés supérieurs;

Junmai-shu (純米酒 « pur riz, sans alcool ajouté ») : autrefois astreint à un seimai-buai de 70% minimum, il est à présent libre (à condition de préciser le taux sur l'emballage), ce qui a motivé la création de sous catégories:

tokubetsu-junmai-shu (特別純米酒 extra pur) ;

junmai-ginjōshu (純米吟醸酒), garantissant un seimai-buai inférieur à 60-70% ;

Ginjō-shu (吟醸酒) seimai-buai de 60%, à fermentation lente à basse température ;

Daiginjo-shu (大吟醸酒) : c'est un saké plus raffiné (seimai-buai de 35% à 50%), à brassage artisanal, mais additionné d'alcool ;

Junmai-daiginjo-shu (純米大吟醸酒) : comme ci-dessus mais sans addition d'alcool. C'est le sommet de l'art du brassage, donnant un bouquet subtil mais aromatique, une saveur fruitée-complexe, et... une dépense en conséquence.

Termes se rapportant au Saké :

Température de dégustation

Hiya (冷) saké servi froid (8 à 12°), surtout pour les grands crus ou les jizakés servis à l'apéritif;

Kan (燗) saké chauffé (dans son *tokkuri* ou dans un grand verre), traditionnellement à bain-marie mais, de nos jours, de plus en plus en four à micro-ondes (qui disposent tous d'un programme *kanzake*). On peut préciser à la commande :

Atsukan (熱燗) chauffé à 50°, peut-être agréable comme un grog en hiver, contenant moins d'alcool car il s'en évapore plus, à réserver aux sakés de table! ;

Hitohada (人肌, textuellement "peau humaine"): chauffé à température du corps, soit 36-37°, température qui met en valeur certains plats où... certaines intimités ;
Qualités organoleptiques

Nihonshudo (精米歩合) échelle hydrométrique allant de +10 (Sec) à -20 (Doux, moelleux);
Parfois réduite à la mention *amakuchi* (甘口, doux) ou *karakuchi* (辛口, sec), et deux valeurs intermédiaires, *yaya-amakuchi*, *yaya-karakuchi* ;

Sando (酸度) échelle indiquant le degré d'acidité du saké (exprime en millilitres, la quantité d'hydroxyde de sodium qu'il faudrait rajouter à dix millilitres de saké pour obtenir un pH neutre (7));

Seimai-buai, (精米歩合) chiffre indiquant le pourcentage de riz perlé restant après le polissage, en général entre 30 et 70% ;
Récipients

Tokkuri (徳利) pichet à saké en porcelaine, rarement en verre ou en bambou;

Sakazuki (杯) petite coupe à saké (sans pied) en porcelaine ou plus rarement en bois, dans une mesure à riz (carrée) comme lors du mariage shintoïste ;

Autres termes :

Genshu, (原酒) saké pur, sans addition d'eau au moment de l'expression du moromi. Il titre à 18-20°;

Moromi (諸味) nom que prend le kōji dans la seconde étape, après ajout de l'eau, pour former un moût. Le terme s'applique au saké (moût alcoolique) comme au shōyu.

Kasu (粕) terme désignant les lies résiduelles de saké, de miso, ou autres, utilisées comme saumure ou engrais ;

Kura ou Sakagura (酒蔵) désigne la brasserie (équivalent de cave et chais pour le vin).

Kuroshu (黒酒) saké à base de riz complet, non décortiqué (玄米), proche de la méthode chinoise;

Koshu (古酒) « vieille réserve », saké spécial de couleur jaunâtre et saveur mielleuse, se conservant 10 ans à 20 ans.