

Gautier Roussille

Nihonshu: le saké japonais

**De la production
à l'art de la dégustation**

DUNOD

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, 2019

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com

ISBN 978-2-10-079433-1

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2^o et 3^o a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Remerciements

Cet ouvrage n'aurait pas pu voir le jour sans l'aide de nombreuses personnes et en premier lieu de toute l'équipe de la *kura* Sohomare, au sein de laquelle j'ai passé une saison en tant qu'ouvrier. Je remercie tout particulièrement M. Jun Kono et son épouse Junko, propriétaires de la *kura* et M. Toru Akita, *toji*.

Je remercie également tous ceux qui, au cours de ma découverte du saké, m'ont aidé à lever des coins du voile : M. Kuroda, M. Kimijima, M. Hamada, M. et M^{me} Kumada, M. Masumi, M. Utsunomiya, M. Huet, M^{me} Hiraide, M^{me} Yoshitake, M. Gauntner, M. Auld, tous mes camarades juges IWC et l'équipe IWC ainsi que les organisations japonaises qui participent à la promotion et à l'éducation sur le saké : MAFF, JA, NRIB, JSS, NTA, BSJ, Saké Samourai, etc.

Je remercie chaleureusement tous les participants à la campagne de financement participatif de la première édition de cet ouvrage, en particulier messieurs Antony Moss, Estévan Reuse et Tzvetan Mihaylov pour leur générosité et leur soutien !

Merci enfin à toutes les patientes relectrices, et notamment à la première d'entre elles, mon épouse, grâce à qui je l'espère, la lecture de ce livre vous sera aisée.

Avant-propos

Cet ouvrage a pour objet de faire connaître à tous, amateurs comme professionnels des vins et spiritueux, les méthodes de production du saké japonais. Il couvre tous les sujets, de la culture du riz jusqu'à la dégustation, dans un langage clair, accessible à tous, mais rigoureux.

Tenter d'organiser et de traiter dans un ordre établi un sujet dont toutes les parties sont imbriquées est un défi intellectuel majeur : autant il est impossible de traiter de la fermentation avant d'évoquer les matières premières, autant il est difficile de traiter les matières premières sans évoquer la fermentation. Aussi, vous trouverez au sein de cet ouvrage de nombreux renvois et certaines courtes répétitions, destinés à rendre la lecture possible au néophyte, ainsi qu'un lexique conséquent vous renvoyant systématiquement à la page traitant chaque sujet de façon détaillée.

Vous trouverez également des encarts apportant un contexte technique, historique ou culturel, et destinés à agrémenter la lecture d'un ouvrage qui, sujet oblige, s'aventure parfois sur des terrains techniques quelque peu arides. Certains de ces encarts ayant pour objet de prendre un peu de hauteur et de traiter quelques thèmes transversaux peuvent faire appel à des sujets non encore traités dans l'ouvrage. Aussi, n'hésitez pas à revenir vers ces encarts au cours de votre lecture si vous en ressentez le besoin.

Par ailleurs, vous constaterez que les termes « souvent », « généralement », etc. reviennent régulièrement au sein de cet ouvrage. Cet état de fait provient de la facétieuse (et passionnante) habitude qu'ont pris les producteurs de saké de faire les choses « à leur façon ». Aussi, en toute chose il sera possible de trouver des exceptions, plus ou moins rares, qui justifient ces précautions oratoires. Il reste néanmoins que les méthodes et pratiques décrites ici sont largement représentatives du quotidien des producteurs de saké.

Malgré les efforts fournis par tous ceux qui ont collaboré à ce projet pour vous présenter un ouvrage exhaustif, exact et exempt de coquilles, *errare humanum est* et j'ose espérer que vous saurez ne pas nous tenir rigueur d'éventuels manquements.

En vous souhaitant autant de plaisir à lire ce livre que j'en ai eu à l'écrire,
Bonne lecture,

Gautier Roussille

Notes sur la nouvelle édition

Vous tenez entre vos mains la deuxième édition de cet ouvrage, revue, corrigée et augmentée pour les éditions Dunod. Outre les mises à jour de chiffres et inévitables corrections, vous trouverez dans cette édition :

- quelques encarts supplémentaires destinés à éclairer le propos,
- un livret de plusieurs pages indiquant les importateurs de saké présents en France et quelques-uns des sakés capables d'illustrer les informations techniques contenues dans ce livre,
- en annexe, des données économiques et techniques.

En espérant que cette nouvelle édition saura vous donner satisfaction.

Gautier Roussille

Table des matières

Remerciements	III
Avant-propos	V
Notes sur la nouvelle édition	VII
Table des matières	IX
Désambiguïsation : qu'est-ce que le saké ?	1
Termes japonais	3
En bref : la production du saké et les principaux termes à retenir	5
Une brève histoire du saké	7
Origines : le saké rituel	7
Antiquité : le saké de cour	8
Moyen Âge : le saké de l'élite	10
Époque moderne : le saké du peuple	12
Époque contemporaine : un renouveau ?	15
Partie I	
Matières premières	17
Chapitre 1 ■ Le riz	19
1.1 Riz de bouche et riz à saké	19
1.1.1 Taille des grains	20
1.1.2 Épaisseur des grains	20
1.1.3 <i>Shinpaku</i>	21
1.2 Culture du riz à saké au Japon	25
1.2.1 Contexte historique et politique	25
1.2.2 La riziculture irriguée	27
1.2.3 Sélection et amélioration variétale du riz	29
1.2.4 Les principaux <i>sakamai</i>	32
1.2.5 Les <i>shuzo-koteki-mai</i> et leur zone de production	52
1.2.6 Renouvellement des variétés de riz utilisées	58
1.3 Systèmes d'évaluation de la qualité du riz	59
1.3.1 Système officiel	59
1.3.2 Yamadanishiki de Hyogo	60
1.3.3 Qualité du riz et production de saké	64

1.4 Transformation du riz : polissage, rinçage, trempage et cuisson	64
1.4.1 Polissage du riz (<i>seimai</i>)	64
1.4.2 Nettoyage, rinçage et trempage (<i>senmai</i> et <i>shinseki</i>)	76
1.4.3 Cuisson du riz (<i>mushimai</i>)	80
1.4.4 Refroidissement et séchage (<i>horei</i>)	83
Chapitre 2 ■ Le koji et l'eau	85
2.1 Le koji	85
2.1.1 Origine et histoire d' <i>Aspergillus oryzae</i>	86
2.1.2 Culture du koji (<i>seikiku</i>)	88
2.1.3 Quel <i>kome-koji</i> pour quel usage ?	98
2.1.4 Arômes du koji	100
2.2 L'eau	101
2.2.1 De l'importance de l'eau : la découverte de la Miyamizu	101
2.2.2 Eaux douces et eaux dures	102
2.2.3 Impact des différents sels minéraux	103
2.2.4 Miyamizu, le secret révélé	105
2.2.5 Fermentation en eau douce	106
2.2.6 Techniques modernes et atypiques d'obtention d'eau	106
Partie II	
Transformation	109
Chapitre 3 ■ La fermentation du saké	111
3.1 Levures, bactéries et fermentations	111
3.1.1 Métabolisme levurien	112
3.1.2 Bactéries, fermentations et respiration	112
3.1.3 Fermentation, métabolites secondaires et saké	113
3.2 Le « <i>shubo</i> » ou pied de cuve	114
3.2.1 Histoire du <i>shubo</i>	114
3.2.2 <i>Bodai-moto</i> ou <i>mizu-moto</i>	115
3.2.3 <i>Ki-moto</i>	117
3.2.4 <i>Yamahai-moto</i>	125
3.2.5 <i>Sokujyo-moto</i>	126
3.2.6 <i>Ko-on-toka moto</i>	128
3.2.7 <i>Kobo-shikomi</i>	129
3.2.8 Conséquences qualitatives et usages	130
3.3 Levures indigènes et levures sélectionnées	133
3.3.1 Levures indigènes	133
3.3.2 Origine de la sélection des levures	134
3.3.3 Levures « <i>Kyokai</i> »	135
3.3.4 Obtention de nouvelles souches de levure	138

3.3.5	Levures non moussantes	139
3.3.6	Levures ultra-aromatiques	141
3.3.7	Levures privées ou locales	142
3.3.8	Autres pistes de recherche	143
3.3.9	Utilisation des levures sélectionnées	143
3.4	<i>Moromi</i>	144
3.4.1	<i>San-dan shikomi</i>	144
3.4.2	Gestion des fermentations	146
3.4.3	Méthodes d'analyse du saké	148
3.4.4	Contrôle des températures	157
3.4.5	Fin de fermentation	158
3.4.6	Les fermentations atypiques	159
3.5	Les arômes issus de la fermentation	163
	Chapitre 4 ■ Affinage du saké brut	167
4.1	Additions	168
4.1.1	Eau	168
4.1.2	Alcool (<i>jozo arukoru</i>)	170
4.1.3	Sucre	173
4.1.4	Acides	174
4.1.5	Acides aminés	174
4.2	Pressurage (<i>assaku</i> ou <i>joso</i>)	175
4.2.1	Les sacs de coton : <i>fukurozuri</i>	176
4.2.2	La presse : fune	176
4.2.3	Le filtre-pressé : <i>assaku-ki</i>	177
4.2.4	Centrifugation	179
4.2.5	Cas particulier : pressurage du <i>nigorizake</i>	181
4.3	Clarification (<i>oribiki</i>)	182
4.3.1	Sédimentation (<i>orisage</i>)	182
4.3.2	Collage	182
4.3.3	Filtration	183
4.4	Pasteurisation (<i>hiire</i>)	184
4.4.1	Rôle de la pasteurisation	184
4.4.2	Méthode de pasteurisation des sakés	186
4.5	Élevage	188
4.5.1	Principes généraux	188
4.5.2	Modifications organoleptiques	189
4.5.3	Gestion de l'élevage	191
4.6	Assemblage	199

Partie III	
Dégustation	201
Chapitre 5 ■ La dégustation du saké	203
5.1 Les différents types de saké	203
5.1.1 Classification officielle	203
5.1.2 Autres signes de qualité	204
5.2 Saké et terroir	206
5.3 Quand boire du saké ?	209
5.4 Choisir son saké	211
5.5 Le service du saké	211
5.5.1 L'étiquette	211
5.5.2 Température de service	212
5.5.3 Verrerie	215
5.6 Conservation	217
5.6.1 Conditions de conservation	217
5.6.2 Boire ou laisser vieillir ?	218
5.6.3 Cas particulier : conservation après ouverture	219
5.7 Dégustation du saké	221
5.7.1 L'œil	221
5.7.2 Le nez	222
5.7.3 La bouche	223
5.7.4 Approche globale de la dégustation	225
Chapitre 6 ■ Quelques sakés à boire en France (et où les trouver)	229
Workshop Issé	230
Midorinoshima	230
Osake.fr	231
Galerie K	232
Bar et cave à Saké Dassai	233
Kioko	233
Foodex / L'Atelier du saké	234
JFC France SARL	235
La Maison du saké	235
Autres sources de saké	236
Annexes	237
Lexique	241
Bibliographie	249
Index	255

Désambiguïisation : qu'est-ce que le saké ?

Pour les Japonais, « saké » est un terme générique recouvrant toutes les boissons alcoolisées. Nous traitons dans cet ouvrage du saké japonais que les Japonais nomment « *nihonshu* » ou, administrativement, « *seishu* » (respectivement « alcool japonais » et « alcool clair »).

Le saké tel que nous l'entendons ici est donc une boisson alcoolisée traditionnelle japonaise, généralement translucide, incolore et titrant 15-17 %, issue de la fermentation du riz. Il ne doit pas être confondu avec le *baijiu* ou le *meikueilu*, alcools distillés titrant 40 % et présentés en digestif dans des verres aux dessins suggestifs dans de nombreux restaurants asiatiques.

Saké ou *baijiu* ?

- Les caractères japonais ou « kanjis » sont issus des caractères chinois. Le terme « saké » notamment est la prononciation japonaise du caractère chinois « *jiu* ».
- Un grand nombre de restaurants japonais, tenus par des Français d'origine chinoise, servent le plus célèbre des alcools chinois : le *baijiu* (littéralement « alcool blanc »), un alcool distillé produit à base de céréale.
 - Dans un souci « d'authenticité », *baijiu* est lu à la japonaise : « *shiroki* » ou « *shirozake* » (voir l'encart « Saké, *zake*, *shu*, etc. » page suivante). Les français n'ayant jamais entendu parler de *shirozake*, le terme est simplifié en « saké ».
 - Voici comment la quasi-totalité de la population française et une bonne part de la population européenne en sont venues à confondre ces deux boissons aux origines et aux modes de production distincts.
 - Notons, amusant hasard, que le « *shiroki* » (la transcription littérale de *baijiu*) est une catégorie historique mais bien réelle de saké japonais (voir « L'Antiquité : le saké de cour » dans « Une brève histoire du saké »).

Saké, zake, shu, etc.

Les caractères japonais possèdent, pour un même sens, plusieurs lectures en fonction du contexte. Ainsi, le caractère « 酒 » signifiant « alcool » peut, entre autres, être lu « *shu* », « *sake* » ou « *ki* ».

La première lecture est dérivée du chinois « *jiu* » qui, au cours du temps, a donné « *shu* » en japonais. On nomme ce type de lecture « *on-yomi* » ou « lecture selon le son » (sous-entendu le son chinois du caractère).

La seconde lecture est dérivée du langage japonais préexistant à l'introduction des caractères chinois. On nomme ce type de lecture « *kun-yomi* » ou « lecture selon le sens ». Cette lecture peut être déformée, pour des facilités de prononciation, en « *saka* » s'il est placé comme préfixe ou en « *zake* » s'il est placé comme suffixe.

La troisième lecture est ancienne et désormais utilisée quasi exclusivement pour les noms de personnes ou de lieux. On nomme ce type de lecture « *nanori* » ou « lecture de présentation ». On ne la trouvera ici que dans les termes « *shiroki* » et « *kuroki* ».

Le choix de l'une ou l'autre lecture peut parfois sembler assez aléatoire (*ginjoshu*, *junmaishu* vs *namazake*, *nigorizake* par exemple), toutefois il est possible d'en tirer quelques tendances générales :

- La lecture « *shu* » est utilisée dans les mots composés et se réfère plutôt aux boissons alcoolisées en général : *umeshu* (liqueur d'*ume*, prune ou abricot japonais, fruit du *Prunus mume*), *koshu* (alcool vieilli), etc.
- La lecture « *sake* », quant à elle, est plutôt utilisée dans des groupes de mots et pour évoquer précisément le saké japonais (utilisation logique connaissant son lien historique à la culture proprement japonaise) : *sakagura* (entrepôt à saké), *sakamai* (riz à saké), *hanamizake* (saké bu durant le *hanami*), etc.

Termes japonais

Cet ouvrage contient de nombreux termes techniques japonais et la question de leur prononciation peut se poser au lecteur qui ne les aurait jamais rencontrés auparavant. La graphie choisie pour cet ouvrage est la plus communément utilisée par les Japonais eux-mêmes, c'est-à-dire un *romaji* simplifié, sans distinction des voyelles longues. Fort heureusement pour nous, les prononciations japonaises et françaises sont très proches et seuls quelques ajustements seront nécessaires pour obtenir une prononciation correcte :

- « u » se prononce « ou » comme dans « ours » ;
- « g » se prononce toujours « g » comme dans « garçon » ;
- « j » se prononce « dj » comme dans « djinn » ;
- « sh » se prononce « ch » comme dans « chat » ;
- « ch » se prononce « tch » comme dans « tchatche » ;
- « r » se prononce entre nos « r » et « l » ;
- « ai » se prononce « a » + « i » comme dans « aïe » ;
- « e » se prononce « é ».

Ainsi « *junmai* » se prononce « dj-ou-n-ma-i », « *daiginjo* » se prononce « da-i-g-in-dj-o » et « *shiboritate* » se prononce « chi-bo-ri-ta-té ».

La question de la graphie de certains termes s'est posée à plusieurs reprises au cours de la rédaction. On retrouve, selon les auteurs, des graphies avec ou sans tirets entre les transcriptions de certains caractères ou groupes de caractères. Ici, l'auteur a choisi d'utiliser des graphies relativement communes, tout en limitant la présence des tirets aux cas où ceux-ci soulignent le sens propre des groupes de caractères qu'ils séparent.

Les termes empruntés au japonais ont été considérés comme invariables et sont figurés en italique, à l'exception des noms propres (variétés de riz, noms de lieux ou d'ouvrages, etc.) et des emprunts anciens acceptés par les dictionnaires français (saké, shogun, shinto, kami, etc.).

Nihonshu : le saké japonais

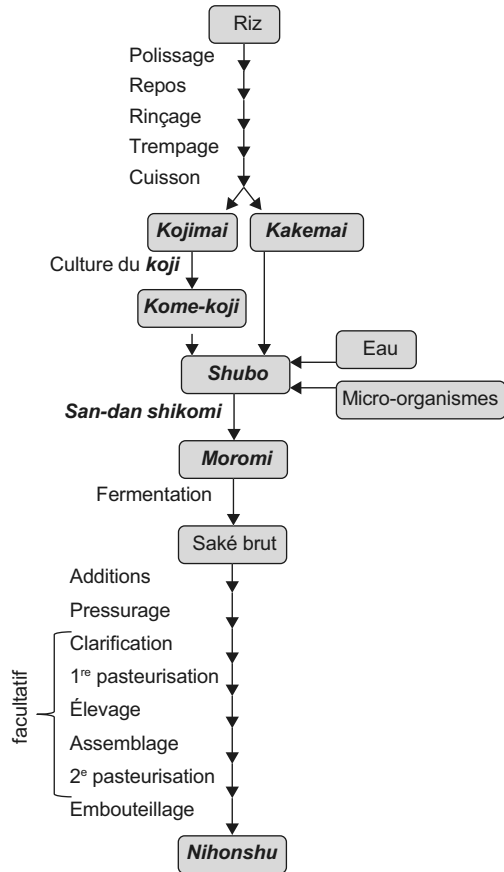


Figure 1 – La production de saké en bref

En bref : la production du saké et les principaux termes à retenir

La première étape pour obtenir du saké est le polissage du riz, qui consiste à retirer la partie extérieure du grain, cette part étant variable (sauf cas particuliers, sa masse est comprise entre 15 et 65 %). Les sakés produits à base de riz dont plus de 40 % de la masse a été retirée durant le polissage sont dits « *ginjo* ». Les meilleurs sakés font généralement partie de cette catégorie.

Après un temps de repos, le riz est mis à tremper quelques minutes puis cuit à la vapeur. Après refroidissement, une partie du riz, le « *kojimai* », est inoculée avec un champignon, le « *koji* ». Cette étape dure environ trois jours, durant lesquels le riz est régulièrement remué afin d'assurer un développement homogène du champignon. Le riz sur lequel s'est développé le *koji* est appelé « *kome-koji* » (*kome* = riz). Il permet la transformation de l'amidon du riz en sucre, étape nécessaire à la fermentation.

Un mélange de *kome-koji*, de riz cuit (le « *kakemai* ») et d'eau est ensuite constitué. Ce mélange, appelé « *shubo* » ou *moto*, est ensuiteensemencé en levures selon diverses techniques. Les levures se développent durant une à deux semaines avant que la population n'atteigne son maximum. On ajoute alors au *shubo*, par trois fois en quatre jours, un nouveau mélange de *kome-koji*, de riz cuit et d'eau. Cette étape est nommée « *san-dan shikomi* » (*san-dan* = trois étapes, *shikomi* = addition) et donne le « *moromi* ».

S'ensuit une période plus ou moins longue de fermentation à basse température (de deux semaines à un mois, entre 6 et 20 °C) qui prend fin lors du pressurage. Le saké brut ainsi obtenu sera généralement filtré puis pasteurisé avant commercialisation.

Un mélange d'eau et d'alcool distillé peut être ajouté au saké en fin de fermentation ou après pressurage afin d'en augmenter le volume. Un saké produit sans ajout d'alcool est dit « *junmai* ».

Toutes ces opérations ont lieu au sein de la « *sakagura* » (littéralement le « cellier à saké », par extension l'entreprise productrice de saké) ou simplement « *kura* », sous la direction du « *toji* », le maître de chai.

Saké, *nihonshu* ou *seishu*

Durant des siècles, le seul alcool disponible au Japon, en dehors des quelques rares alcools étrangers envoyés comme présents à l'empereur ou à de hauts dignitaires, était le saké produit localement. S'il en existait plusieurs sortes et si les méthodes de production évoluèrent au cours du temps (voir section suivante, « Une brève histoire du saké »), on peut considérer que tous ces sakés appartenaient bien à une même famille, celles des boissons alcoolisées à base de céréales fermentées.

Saké et alcool ne faisaient donc qu'un dans l'esprit des Japonais et étaient désignés par un seul terme : « saké ». Ce n'est qu'avec le développement du commerce international et la plus grande disponibilité des alcools étrangers que la nécessité de désigner spécifiquement le saké japonais prit corps. « Saké » devint alors un terme générique pour toutes les boissons alcoolisées tandis que le « saké japonais » devenait « *nihonshu* » : *nihon* signifiant Japon et *shu* étant une lecture alternative de « saké » (voir encart précédent « Saké, *zake*, *shu*, etc. »).

Le terme « saké » reste toutefois fortement lié par ce contexte historique au *nihonshu*. Aussi, si vous parlez de saké au Japon, vos interlocuteurs auront tendance à présumer que vous parlez de *nihonshu*, mais si le contexte ou le sujet de conversation n'est pas clairement établi, il est préférable de le préciser. Ainsi, si vous commandez du saké dans un *izakaya* (voir § 3.2.3 l'encart « *Izakaya*, maisons de saké »), il est préférable de parler de « *nihonshu* », mais si vous commandez une seconde tournée, une carafe vide à la main, vous pouvez parler de saké (ou « *o-sake* » par politesse) sans risque de confusion.

Le terme *seishu*, quant à lui, découle de la nécessité de définir une catégorie de produits commercialisables et taxables, par opposition au saké paysan d'autoconsommation (le *doburoku*, voir section suivante « Le Moyen Âge : le saké de l'élite »). L'utilisation de ce terme reste aujourd'hui encore limitée aux documents officiels, et plus particulièrement à l'imposition sur les alcools.

Depuis décembre 2015, le terme « *nihonshu* » est reconnu en tant qu'indication géographique au Japon (voir § 5.2). Il y a fort à parier que cette décision destinée avant tout à valoriser les sakés produits au Japon (paradoxalement, puisque jusqu'à présent les campagnes de communication japonaises continuent d'utiliser le terme non protégé de « saké ») ne change en rien l'usage courant de ce mot, tout comme le terme « champagne » continue d'être improprement utilisé dans le monde entier.

Une brève histoire du saké

Origines : le saké rituel

C'est sous la forme de jarres en terres cuites datées de – 4 000 à – 3 000 ans av. J.-C. que l'on retrouve les plus anciennes traces de production et de consommation d'alcool au Japon. Comme dans beaucoup d'autres régions du monde, ces jarres étaient remplies de fruits sauvages qui fermentaient naturellement. Plusieurs milliers d'années séparent ces « vins » primitifs de l'invention du saké : le premier texte à en faire mention est un livre d'histoire du III^e siècle, qui précise que les Japonais en sont friands et le consomment notamment lors des veillées funèbres.

Si l'apparition de boissons fermentées à base de fruits précède toujours celles des boissons à base de céréales, c'est que ces dernières requièrent un processus de production plus complexe. En effet, si des fruits laissés à l'abandon fermentent naturellement, ce n'est pas le cas des céréales, car les levures ne peuvent fermenter seules l'amidon du grain. Une première étape de transformation de l'amidon en sucre est nécessaire. Dans le cas de la bière et du whisky par exemple, cette transformation est assurée par la germination des graines appelée « maltage ». Alors, comment cette difficulté a-t-elle été surmontée au Japon ?

Dans de nombreuses cultures (Claude Lévi-Strauss en fait le récit pour l'Amérique latine dans son ouvrage *Tristes Tropiques*), cette étape est réalisée grâce aux enzymes salivaires. Le grain (idéalement cuit) est mâché afin que les enzymes salivaires l'imprègnent et dégradent l'amidon en sucres. La pâte ainsi formée est crachée dans un récipient qui pourra ensuite être nourri d'une plus grande quantité de grain. Comme pour les fruits, la fermentation est alors assurée par des levures naturellement présentes dans l'air.

Au Japon, un *kuchi-kami-saké* (ou « saké mâché ») était produit lors de cérémonies religieuses shinto et consommé rapidement. Selon le lieu, l'époque et la cérémonie, le travail de mastication était réalisé par de jeunes vierges, par les *miko* (divinatrices et gardiennes du sanctuaire) ou par tout le village. Cette tradition a perduré sporadiquement jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale lorsque l'occupant américain y mit fin sous prétexte sanitaire.

Le *kuchi-kami-saké* est sucré et pétillant en raison de la fermentation en cours. Les grains partiellement dissous s'accumulent au fond du récipient et – entraînés par les bulles – à sa surface, rendant la consommation de la mixture

malaisée. Ce saké pâteux était donc « mangé » à l'aide de baguettes plutôt que « bu ». On a toutefois retrouvé la trace de récipients datés du v^e siècle, équipés de pailles permettant d'en aspirer la partie liquide selon la technique mésopotamienne (- 4 000).

Dans un second temps (III-IV^e siècle), des méthodes à base de germination des grains (maltage) sont probablement apparues en provenance de Corée mais n'ont pas perduré. Elles ont été rapidement supplantées par l'utilisation de champignons, qui donneront naissance à la méthode du *koji* telle que nous la connaissons aujourd'hui (voir § 2.1.1 « Découverte et utilisation du *koji* »).

Les principaux experts datent du v^e siècle av. J.-C l'introduction au Japon de la culture du riz depuis la Corée. D'autres théories font remonter son arrivée autour du x^e siècle av. J.-C. Toutefois, quelle que soit la date exacte des premières cultures, il est clair que des proto-sakés à base d'autres grains et de fruits ont préexisté.

Les principales sources d'amidon disponibles localement étaient alors des fruits (noix, châtaignes, glands), des rhizomes ou tubercules (dent de chien, igname, lys) et des grains (millet). Celles-ci constituaient la base de l'alimentation japonaise mais aussi les ingrédients du « saké ». Leur utilisation a d'ailleurs perduré, en mélange avec le riz, longtemps après l'introduction de ce dernier.

Il est donc impossible de dater précisément « l'invention » du saké *stricto sensu*. Nous devons plutôt considérer la constante évolution des ingrédients, méthodes et techniques encore en cours aujourd'hui.

Antiquité : le saké de cour

À partir de la période Yayoi (de 400 av. J.-C. à 250 ap. J.-C.), la société japonaise se structure et voit apparaître une caste dirigeante. La consommation de saké, réservée jusqu'alors aux rituels, se développe au sein de cette élite. En 689, le « *Saké no tsukasa* », ou département de production de saké, est créé au sein du palais impérial.

Il est dirigé par le « *Saké no kami* », un officiel de haut rang, illustrant l'importance que revêt désormais le saké à la cour et dans la culture japonaise. La création de cet office se double d'une prohibition imposée au peuple, qui, comme toute prohibition, sera détournée : les nobles ayant l'autorisation de produire du saké le commercialisent et les foyers en ayant les moyens produisent leur propre saké.

La prise en charge de la production du saké par le gouvernement permet un net progrès et une diversification des méthodes de production. Le *Engishiki*, un recueil des réglementations publiées entre 905 et 927, décrit treize variétés

de saké alors produites pour les différents usages de la cour. *Goshu*, *reishu* et *sanshuso* représentent les meilleures qualités, *tonshu*, *iyuso* et *kosake* sont réservés aux officiels de rang inférieur, *zakkyushu* est distribué aux fonctionnaires comme une part de leur salaire, *shiroki* et *kuroki* (respectivement saké blanc et noir) sont utilisés lors des cérémonies shinto, et enfin l'*aesake* est utilisé en cuisine.

La description de ces différents sakés et leur classement qualitatif nous renseignent sur les goûts en vogue à l'époque ainsi que sur la persistance de méthodes de production très variées. Le *sanshuo* utilise encore du millet et du malt de céréales.

Le *reishu* est ce que nous appellerions aujourd'hui un *amazake*, c'est-à-dire un saké non ou peu alcoolisé. Le *goshu* utilise une recette unique permettant d'augmenter son degré alcoolique : du riz et du *kome-koji* sont ajoutés au saké fraîchement pressé afin de relancer la fermentation, l'opération de pressurage et de refermentation étant renouvelée quatre fois. *Shiroki* et *kuroki* sont issus de la même méthode de production (une fermentation de 10 jours) mais de la cendre de bois est ajoutée dans le *kuroki* afin de réduire son acidité (la cendre est un produit alcalin).

D'autres sakés cités ne varient que par leur taux de polissage ou par la quantité de *koji* utilisée, avec pour conséquence directe un coût de production et donc un prestige variable. On notera que seuls les sakés les plus prestigieux étaient filtrés.

À partir du IX^e siècle, le gouvernement central perd peu à peu de son pouvoir au bénéfice des clans et des mouvements religieux devenus prospères grâce à l'abandon progressif de la réforme centralisatrice de Taika (645). Les temples obtiennent ainsi le droit de produire du saké, initialement pour les cérémonies puis, petit à petit, celui-ci est commercialisé.

Avec le développement de la monnaie au XII^e siècle (jusqu'alors, le troc et le riz étaient restés les principaux moyens d'échange), le commerce du saké devient une source de revenus importants pour les temples. Sous l'impulsion des religieux, de nombreux progrès techniques vont faire leur apparition dans le monde du saké.

Une grande part de ces innovations sera le fait du monastère Shoryaku-ji, situé au sud-est de Nara. Parmi celles-ci, on nommera le *san-dan shikomi* (l'addition en trois étapes du riz, de l'eau et du *koji*), le *morohaku* (utilisation exclusive de riz poli, par opposition au *katahaku* pour lequel seul le *kakemai* est poli), la pasteurisation à basse température 300 ans avant Pasteur, ou encore le *fukurozuri* (pressurage en sacs de coton).

Ces innovations concourent à l'obtention de sakés plus aptes à la conservation et donc au transport. Jusqu'alors, de nombreux lots de saké tournaient durant l'été en raison du développement de bactéries. Un taux d'alcool plus élevé grâce