

Le saké japonais : 日本酒 *nihonshu*

source : *midorinoshima.com*

A - Production



1. Introduction & Contexte

Le saké japonais (Nihonshu) est une boisson fermentée issue du riz, avec environ 15% d'alcool. Sa production s'effectue dans une brasserie traditionnelle appelée kura, sous la direction d'un maître-brasseur (Toji), aidé par des kurabito. Le cycle annuel alterne entre culture du riz (mois chauds) et production du saké (mois froids).

2. Étapes de fabrication

2.1 Polissage du riz

Le riz, ingrédient principal avec l'eau et les ferments, est poli pour retirer la cuticule brune et conserver le cœur de l'amidon. Ce polissage est réalisé avec des meules verticales. Le degré de polissage (semaibuai) correspond au pourcentage de grain restant : ex. 60% signifie 40% retiré. Cela influe sur le style du saké, avec parfois jusqu'à 75% de perte de poids.

2.2 Lavage & Cuisson

Le riz poli est lavé, humidifié, puis cuit à la vapeur dans un koshiki, pour obtenir une texture tendre à cœur et ferme en surface.

2.3 Préparation du koji

Le riz cuit est transféré dans un koji muro. Il estensemencé avec le champignon Koji (*Aspergillus oryzae*) pour 3 jours. Les enzymes transforment l'amidon en sucres fermentescibles. Le mélange est remué pour favoriser cette action enzymatique, dégageant un parfum de châtaigne.

2.4 Préparation du moto (levain)

On prépare un levain (moto) en mélangeant riz-koji, eau de source, et levures. Les levures se multiplient, débutant la fermentation, générant alcool et esters.

2.5 Fermentation principale (moromi)

Le levain est transféré dans de grandes cuves. Une fermentation parallèle multiple se produit pendant 3 à 5 semaines avec ajouts successifs de riz et d' eau.

2.6 Pressurage, filtration, pasteurisation et vieillissement

Après fermentation, le mélange est pressé pour séparer le saké du kasu. Il peut être filtré ou non, puis pasteurisé. Il repose ensuite 6 mois à un an avant la mise en bouteille.



Récapitulatif des étapes

Étape	Objectif principal
Polissage du riz	Conserver l' amidon pur pour une fermentation propre
Lavage & cuisson	Obtenir une texture optimale pour le koji et la levée
Préparation du koji	Transformer l' amidon en sucre fermentescible
Préparation du moto	Développer les levures pour la fermentation
Fermentation (moromi)	Fermentation simultanée pour créer l' alcool
Pressurage & filtration	Séparer le précieux liquide des solides
Pasteurisation & vieillissement	Stabiliser et affiner les saveurs

3. Conclusion

Le saké est le fruit d' un processus complexe et finement orchestré, combinant travail mécanique (polissage, cuisson), microbiologie (koji, levures), équilibre en eau et technique (pression, pasteurisation, maturation). Chaque phase influence le style, la pureté et la qualité du produit final.

B – Comparatif entre le Saké Japonais et le Vin



Saké vs Vin – Comparatif général

Domaine	Saké japonais	Vin
Matière première	Riz poli (souvent spécial)	Raisin (de cépage)
Source des sucres	Amidon du riz → transformé par le koji	Sucres naturels du raisin
Fermentation	Fermentation multiple parallèle	Fermentation alcoolique simple
Degré d' alcool	13-16 % en général	11-15 % en général
Style gustatif	Doux, sec, umami, soyeux, parfois lacté	Fruité, tannique, acide, boisé
Vieillissement	6 mois à 1 an (généralement)	Parfois plusieurs années
Territoire (terroir)	Eau, riz, levures, microclimat local	Sol, climat, cépage
Cépage / Riz	Yamadanishiki, Gohyakumangoku...	Merlot, Chardonnay, Syrah...
Millésime	Rarement mis en avant	Fondamental (année de récolte)
Culture du producteur	Artisanat, humilité, tradition	Terroir, prestige, signature du vigneron
Accords mets	Subtils, précis, souvent umami et iodés	Divers, du terroir local ou gastronomique



1. La fermentation

Vin : fermentation alcoolique à partir des sucres naturellement présents dans le raisin.

Saké : le riz ne contenant pas de sucre, il faut d'abord le convertir avec un champignon (koji). Ce processus de fermentation parallèle est unique.



2. Le terroir

Vin : le terroir est roi. Sol, climat, exposition et cépage déterminent le style.

Saké : le « terroir » s'exprime autrement : pureté de l'eau, qualité du riz, climat de fermentation, levures locales.



3. Arômes et profils gustatifs

Saké : souvent très floral, soyeux, subtil, peu acide. Peut avoir des arômes de riz chaud, de melon, de châtaigne, ou de crème.

Vin : plus de tanins, plus d'acidité. Arômes de fruits rouges, agrumes, bois, cuir, minéraux selon l'élevage et la variété.



4. Méthodes de fabrication

Le saké est souvent filtré, pasteurisé, et dilué avant embouteillage.

Le vin peut être élevé en fût, mis en bouteille sans filtration, non sulfitée, etc.



5. Vieillessement

Saké : rarement gardé plus de quelques années. Certaines exceptions vieillissent volontairement (kosu), donnant des sakés ambrés, oxydatifs.

Vin : certains crus prennent toute leur dimension après 10, 20, 30 ans.

♥ Culture et symbolique

Aspect culturel	Saké	Vin
Symbolique	Purification, offrande aux dieux (kami)	Communion, partage, tradition chrétienne
Service	Petites coupes (ochoko), rituel du service	Verres adaptés, décantation
Moment de dégustation	Repas, fête, méditation, saisonnalité	Repas, apéritif, cérémonie, cave
Langage autour	Humble, poétique, discret	Riche, technique, parfois élitiste
Accès au grand public	Encore méconnu en Occident	Très largement consommé

🧭 Conclusion

Le vin et le saké sont tous deux des produits nobles de fermentation, mais ils reposent sur des logiques différentes : le vin est enraciné dans le terroir et la vigne, avec des expressions souvent puissantes ; le saké est plus discret, tactile et umami, profondément lié à l' eau, au temps et à la fermentation. Ils ne s' opposent pas mais se complètent merveilleusement, et la découverte du saké ouvre un monde sensoriel insoupçonné à qui aime le vin.



Rien à voir avec le « saké » chinois servi en fin de repas dans les restaurants chinois :

Mei Kuei Lu Chiew (玫瑰露酒), alcool chinois distinct du saké japonais. Distillé, 54 degrés.

Spiritueux fabriqué à partir de sorgho (kaoliang) et infusé avec des pétales de rose...

Beurk 🤢 😄