



L'Eau Céleste



MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION

L' Eau Céleste

TABLE DES MATIÈRES



LA TERRE DE MIE

- { Une nature préservée et de l'eau à profusion
- Des siècles de pratique de la riziculture
- Les offrandes de la nature

L'EAU

- { Un lien fluide entre passé et présent
- Une bénédiction céleste

LA SYMBIOSE

- { Ise Jingu : Le sanctuaire d'Ise, un perpétuel renouvellement
- Une vie en harmonie avec la nature

LE SAKE

- { L'héritage d'une tradition, d'une sagesse et d'un savoir-faire
- Les qualités uniques de l'eau de la région de Mie
- Les différentes étapes dans l'élaboration du saké

[CHRONIQUE] LA PREFECTURE DE MIE PASSE A TABLE !

MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION

(L'ASSOCIATION DES BRASSEURS DE SAKE DE LA PREFECTURE DE MIE)

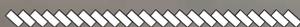
La terre de Mie

**L'histoire du saké de Mie est fondée
sur les cycles de la nature
et de la société humaine,
ainsi que sur une longue tradition
de proximité et d'harmonie
entre les hommes et les kamis.**





Une nature préservée et de l'eau à profusion



Située au sud de l'île de Honshu, pratiquement au centre de l'archipel nippon, la préfecture (région administrative) de Mie longe du nord au sud l'océan Pacifique. Au nord se trouve la plaine côtière caractéristique d'Ise, et à l'ouest, les moyennes montagnes de Suzuka et Nunobiki. Et encore plus à l'ouest, entouré de sommets, le magnifique bassin d'Iga. La rivière Miyagawa qui traverse toute la région longe la chaîne des monts Kii qui culminent à 1695 mètres avec le mont Odaigahara. Plus près de l'océan, la mer de Kumano morcelle la côte en un chapelet d'îles et de rias abritant de nombreux petits ports de pêche et de plaisance.

Dans la préfecture de Mie, chaque saison est l'occasion d'une rencontre avec la nature.

La majorité de la population est implantée sur la vaste plaine d'Ise qui longe l'océan du nord au sud. Le climat y est tempéré, la température moyenne avoisine les 15 ° et les précipitations sont modérées.

Le littoral de Kumano jouit du climat le plus tempéré de la préfecture grâce aux reliefs le protégeant des vents du nord-ouest et au « Kuroshio », le courant marin chaud qui longe de ses côtes. Le mont Odaigahara qui compte parmi les cent montagnes les plus célèbres du Japon est connue pour être une des régions les plus pluvieuses du pays, avec une moyenne de 4000mm de pluie par an, presque autant que toutes les précipitations arrosant la plaine d'Ise.

Dans le bassin d'Iga, la température moyenne au mois de janvier est de 3°, la plus froide de toute la préfecture, et les étés peuvent être très chauds. Cette région, qui présente les plus grands écarts de température est en outre la plus sèche, parce qu'il y pleut très peu (entre 1300 et 1500mm annuels).



Des siècles de pratique de la riziculture



Depuis l'antiquité, cette partie du Japon est surnommée « la terre des plaines de roseaux et des rizières ». Parfaitement irriguées, elles offrent à sa population des récoltes abondantes. Pour les Japonais, le riz n'est seulement l'aliment de base : c'est aussi une offrande qui connecte les Hommes et leurs « Kamis » (divinités).

Dans la préfecture de Mie, la pratique de la riziculture est très ancienne. Une légende raconte que les premières rizières y furent semées il y a plus de 2000 ans par Yamatohime-no-mikoto, le fondateur du sanctuaire d'Ise.

Chaque année, plus de 1500 cérémonies se déroulent dans ce lieu sacré. On y remercie la nature pour ses bienfaits et la prospérité qu'ils procurent. Le riz utilisé lors de ces rituels est cultivé dans la région, et la première moisson de l'année est offerte aux dieux lors d'une cérémonie appelée « Kanname-sai », où l'on prie pour des récoltes abondantes, la santé de la famille impériale et la paix dans le pays. Autant d'offrandes qui marquent la gratitude des Japonais pour ces cadeaux du ciel.



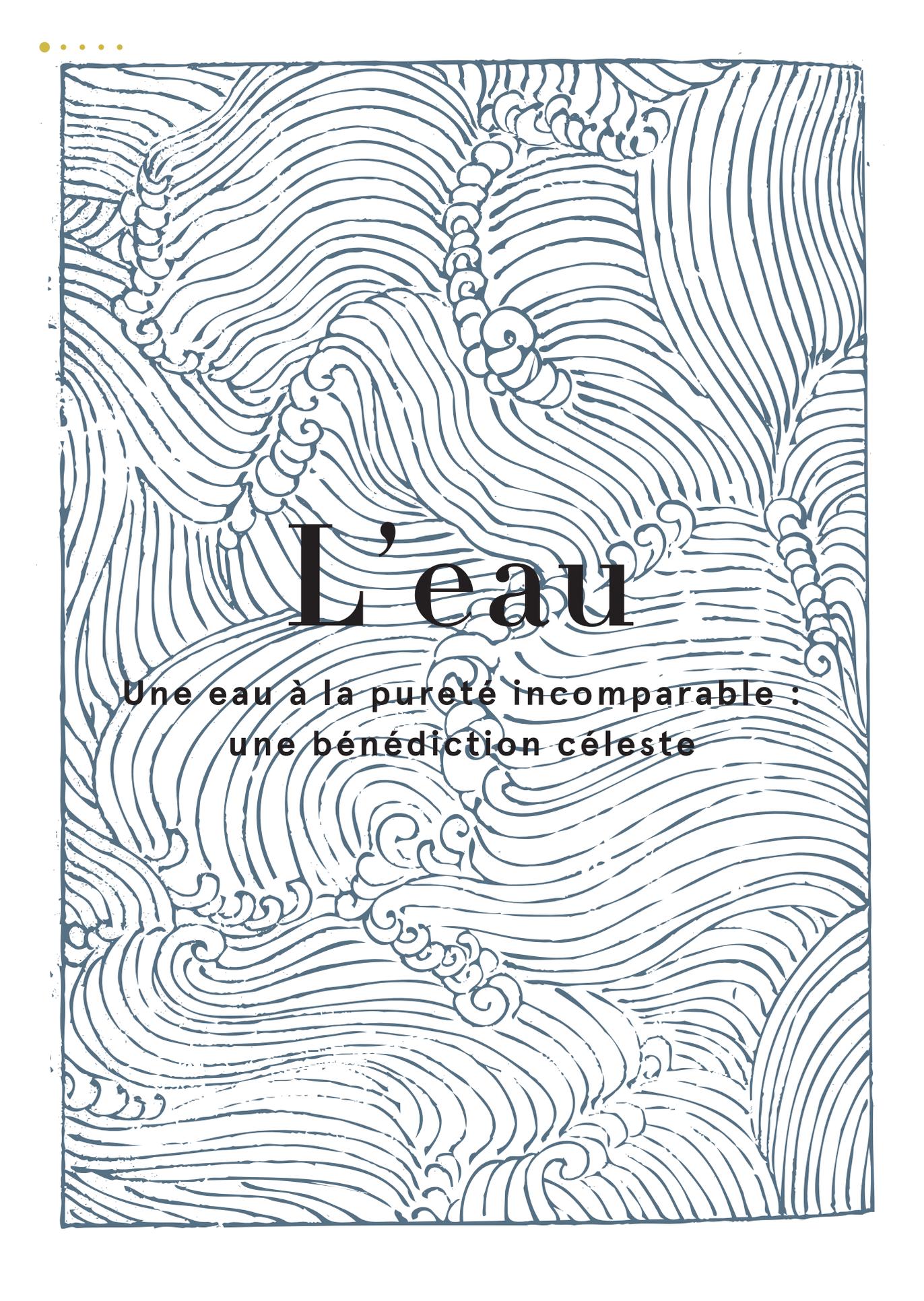


Les offrandes de la nature



Dans la région de Mie, l'histoire du saké est intimement liée à ces offrandes de nourriture faites aux divinités lors d'une cérémonie qui se perpétue deux fois par jour depuis 1500 ans. Le service est composé de trois bols de riz, de miettes de bonite séchée, de poisson, d'algues, de fruits, de sel, d'eau et de trois coupes de saké. Si tous les ingrédients nécessaires à ce rituel immuable sont issus dans la préfecture de Mie, le riz, le sel, l'eau et le saké proviennent directement du sanctuaire d'Ise.





L'eau

Une eau à la pureté incomparable :
une bénédiction céleste



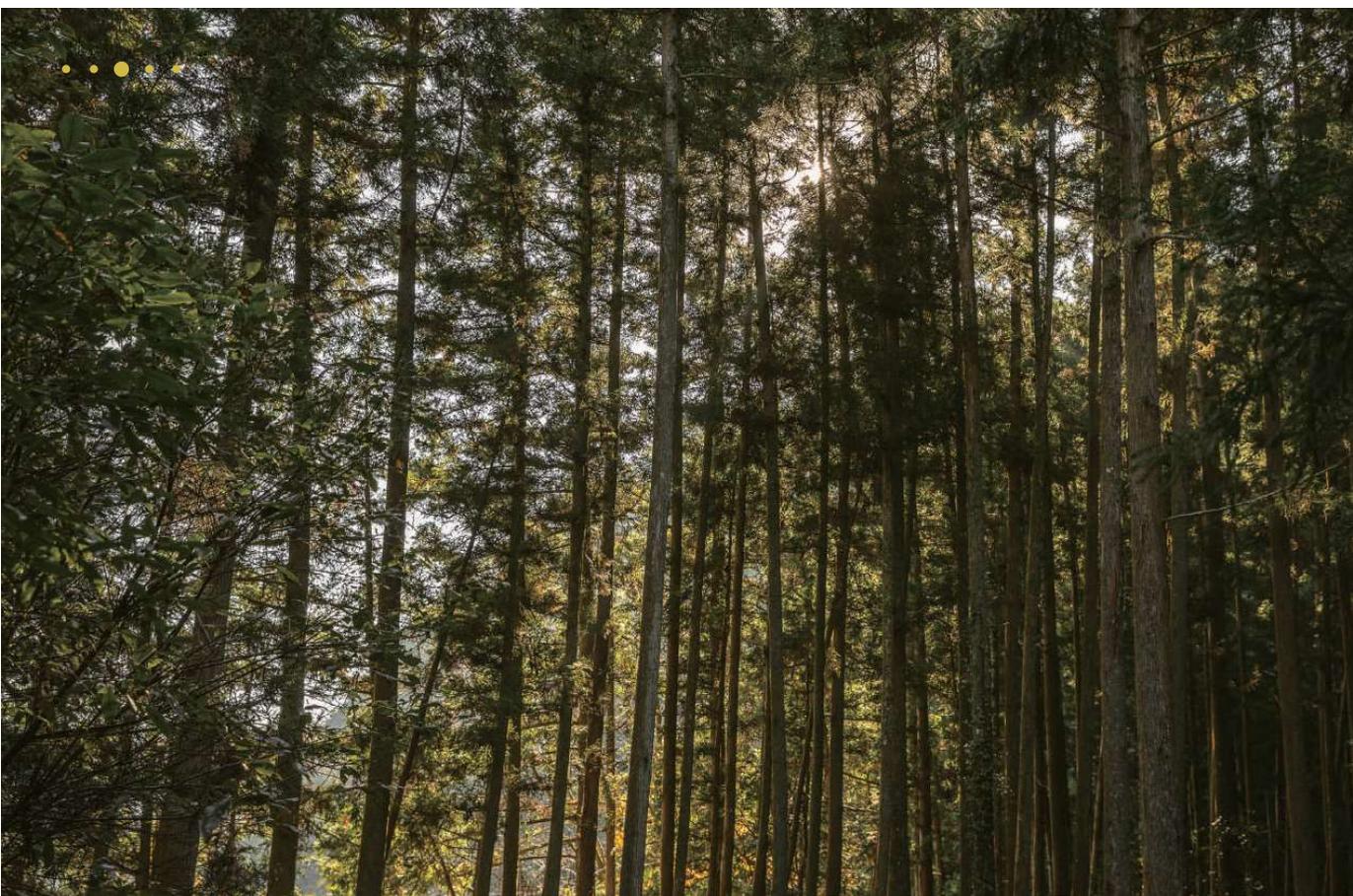
Un lien fluide entre passé et présent



Les nombreuses rivières qui traversent la région de Mie prennent naissance dans les magnifiques chaînes des monts Kii et Suzuka. La pluie arrose leurs forêts en abondance, puis se transforme en cours d'eau qui vont se jeter dans l'océan Pacifique.

De là, elle s'évapore et retourne dans le ciel sous forme de nuages, pour retomber une nouvelle fois sur les forêts.

Depuis les origines du monde, en répétant ce cycle immuable sur notre écosystème, l'eau a ainsi offert à la terre ses inestimables bienfaits.



L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



L' Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



L'eau : une bénédiction céleste

En arrosant les forêts de la région de Mie, la pluie crée les rivières, autorise la vie à se développer dans leurs cours, puis se jette dans la mer avant de retourner aux cieux.

Donnant la vie dans leurs courses vers la mer, avant de retourner au ciel.

Source d'un renouvellement perpétuel, l'eau s'inscrit dans un rapport intime des hommes avec la mer, le riz, le sake et les kamis.

C'est pourquoi, au Japon, cette bénédiction du ciel est appelée « l'eau céleste ».

L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



La symbiose

Coexistence et harmonie
entre les Hommes et la Nature

SAKE

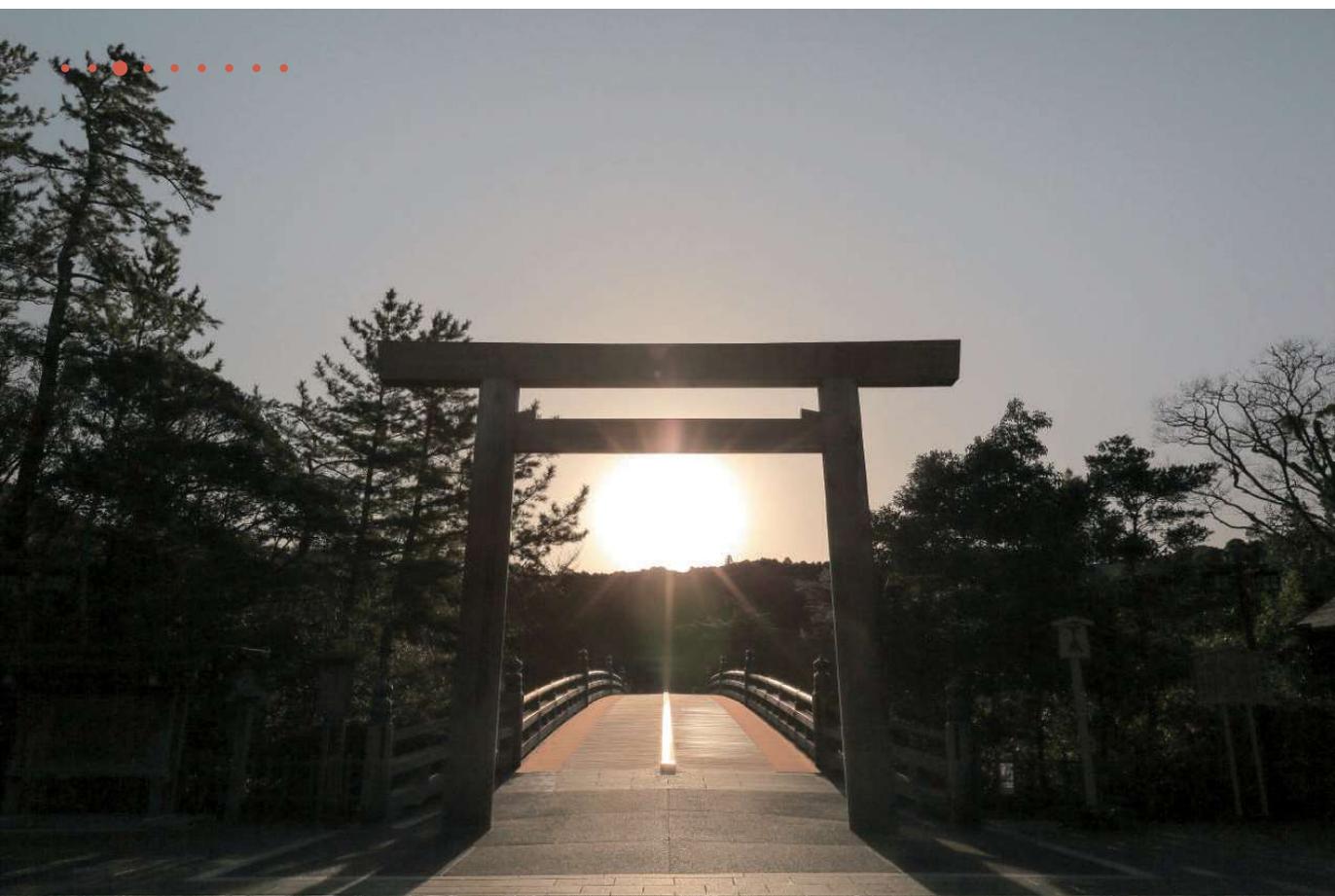


Ise Jingu : Le sanctuaire d'Ise, un perpétuel renouvellement



Le sanctuaire shintoïste d'Ise est le plus important de tout l'archipel. Il comprend 125 lieux saints, dont le « Toyo' uke daijingu (Geku) », sanctuaire extérieur consacré à Toyo' uke-no-Omikami, kami de la nourriture, et le « Kotaijingu (Naiku) » sanctuaire intérieur dédié à Amaterasu-Omikami, kami du soleil qui aurait donné la riziculture au Japon.

D'une superficie de 5500 hectares (l'équivalent du centre de Paris) et majoritairement recouvert de forêts, le sanctuaire accueille chaque jour de nombreux rites et cérémonies appelant de leurs prières la paix sur la terre, la prospérité de la famille impériale et des récoltes abondantes.



La plus grande cérémonie d'Ise est le « Shikinen Sengu » qui consiste à reconstruire entièrement les sanctuaires extérieur et intérieurs tous les vingt ans. Ce rituel vieux de treize siècles symbolise la permanence dans la régénération, le renouvellement dans la continuité.

L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



La Nature et les Hommes

Une question d'harmonie



Les bienfaits naturels sont pas des dons, mais des prêts accordés aux hommes. En poursuivant ces rituels de respect et de vénération, ils marquent leur gratitude envers la Nature et la prient de reproduire le cycle des bienfaits qu'Elle procure.



Aiko ONO – Photographe / Ama (pêcheuse sous-marine)

« Quand on plonge, on est toujours proche de la Nature. Ce que nous pêchons dépend des saisons, et par temps de typhons, de forte houle, de grands vents et de pluies soutenues, nous ne pouvons même pas sortir en mer. Certains jours, la pêche est abondante, et d'autres jours, nous remontons bredouille. Le travail d'un plongeur ne repose pas seulement sur ses capacités physiques, c'est un don que la Nature nous octroie. On frôle le danger lorsque l'on plonge en mer ; c'est pourquoi je remercie chaque jour la mer, les ancêtres et les kamis pour la protection qu'ils me procurent. Je ressens une émotion profonde en pensant que ce sont les mêmes bienfaits qui nous font vivre que ceux des générations précédentes. Aujourd'hui, c'est notre tour de veiller à transmettre ces ressources aux générations futures. Je m'y engage de tout mon cœur, et c'est rempli de cette promesse que je plongerai demain à nouveau dans la mer. »

Yukiaki TENPAKU – PDG de Maruten / Katsuoibushigoya, Katsuono Tanpaku (entreprise spécialisée dans la bonite séchée)

« Les offrandes faites au sanctuaire d'Ise sont à l'origine de nos préparations de miettes de bonites. Nous sommes les gardiens de l'esprit du Naorai, ce festin composé d'actions de grâce, de prières et de nourriture que les humains offraient aux dieux pour entrer en communion avec eux. Mon travail consiste à perpétuer la sagesse de nos ancêtres, qui avaient compris le climat de cette terre, respecté le cycle de la nature et compris comment élaborer des produits bons pour la santé. Je crois que c'est notre devoir de transmettre ce savoir-faire à la génération future, sans jamais oublier la reconnaissance et le respect que nous lui devons. »



Takehisa INADA – Riziculteur

« Je produis un riz appelé « ise-hikari » selon une méthode ayant le moins possible recours aux pesticides. Parmi tous ceux qui poussent dans le sanctuaire d'Ise, ce riz provient des deux seules variétés ayant résisté au passage récent d'un typhon dévastateur. Il pousse sur la terre que nous avons héritée de nos ancêtres, grâce à l'eau qui coule de nos montagnes. Et même si le fait de s'émanciper des pesticides nous rend plus dépendant de la nature, et occasionne parfois de moins bonnes récoltes, ce labeur se change en joie lorsque je pense que ce riz va atteindre les gens, dans leurs plats ou leurs coupes à saké, et au sourire qu'il leur mettra aux lèvres. J'ai des apprentis d'une vingtaine d'années qui s'efforcent de reprendre le flambeau. Mon souhait, c'est de transmettre cet héritage à la nouvelle génération, car cette forme d'agriculture qui respecte les cycles immuables de la nature. »



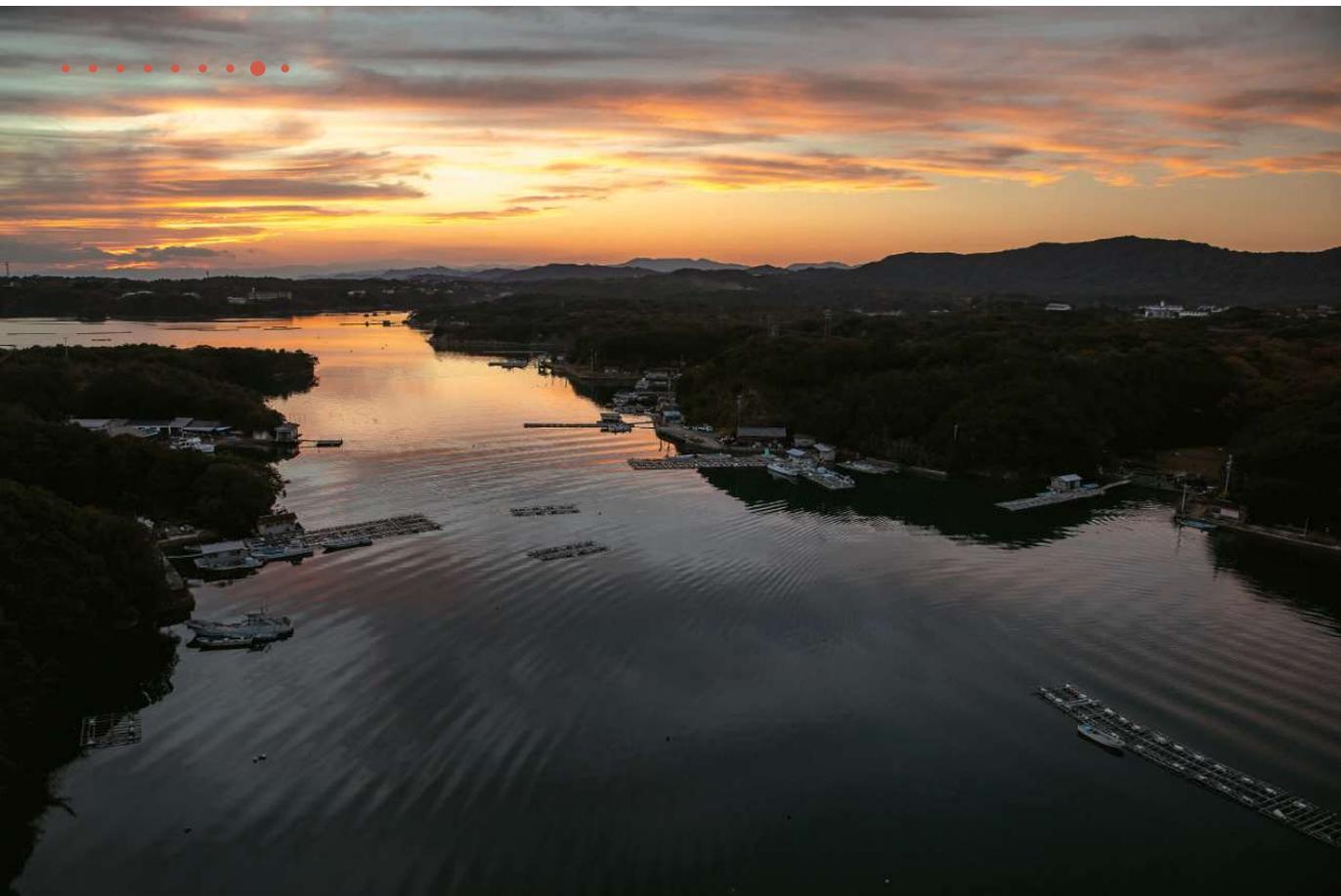
L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



L'Eau Céleste

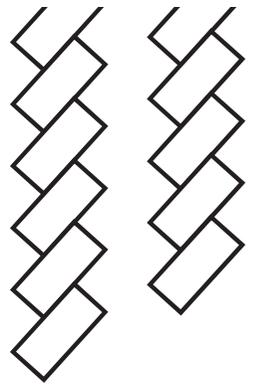
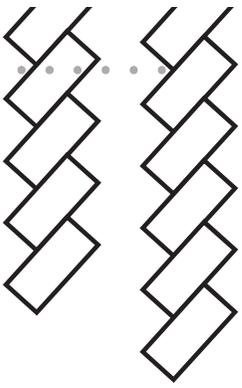
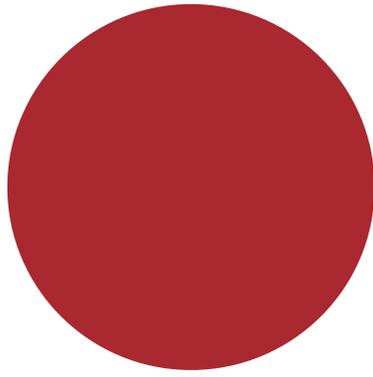
L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



Intimement liées à la nature, l'agriculture et la pêche ont profondément marqué les hommes de la région d'Ise. D'où leur rapport particulier aux kamis, ces divinités qui habitent toutes choses, et notamment les éléments, les végétaux et les animaux. Les offrandes faites au sanctuaire sont une marque de respect indispensable envers ces divinités, tout comme le soin apporté à la fabrication du saké est un hommage aux merveilleux ingrédients qui entrent dans sa composition.

L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



三重縣酒造組合

Le saké

Un cycle bénéfique



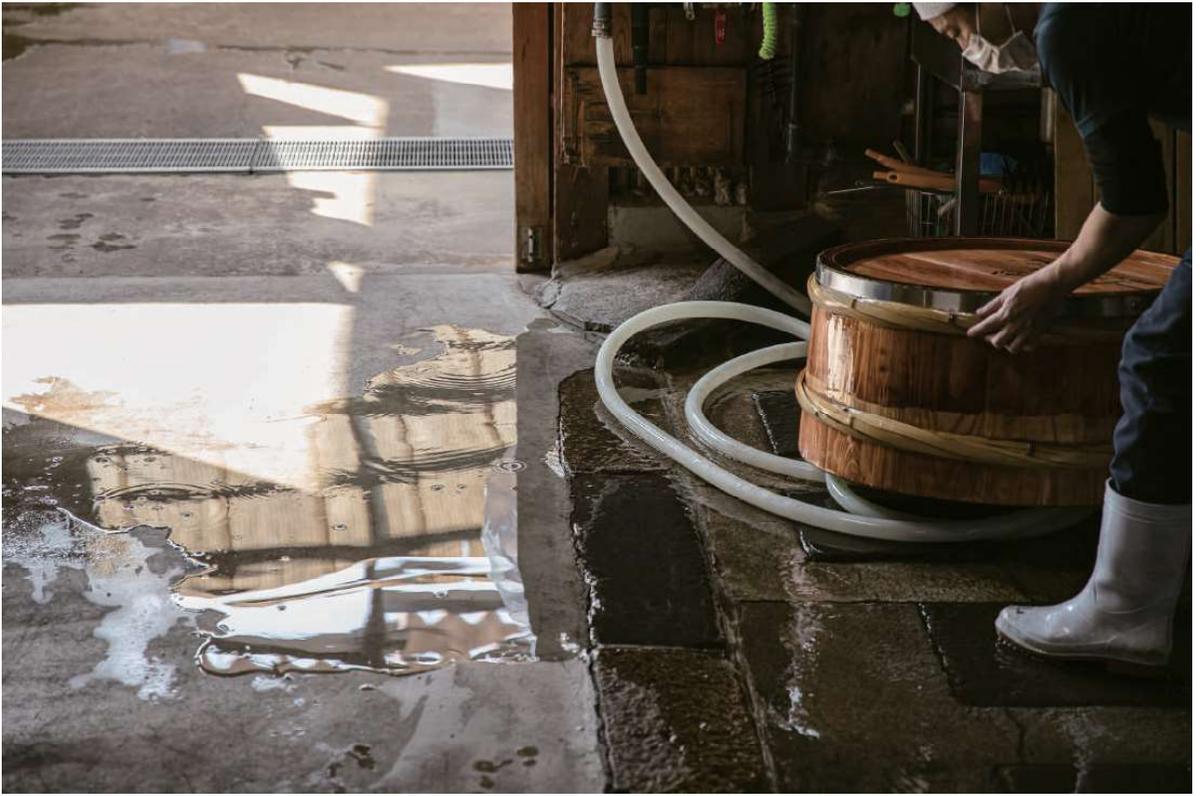
Le fruit d'une tradition, d'une sagesse et d'un savoir-faire



Depuis des temps reculés, des voyageurs parcourent la préfecture de Mie sur les chemins de pèlerinage menant au sanctuaire d'Ise. Les plus renommées de ces routes sont celles du Tokaidô et de Kumano kaidô. Elles ont permis à la région de devenir un lieu d'échanges alimentaires, commerciaux ou artistiques où l'on consommait du saké.

Les maitres-brasseurs de saké de la préfecture de Mie mettent tout leur savoir-faire et leur passion pour transmettre cette longue tradition et cette histoire aux futures générations. Avec un dévouement constant, ils travaillent les ingrédients que leur procure la nature pour fabriquer un alcool d'exception.

Dans cette loyauté ancestrale envers la tradition, on retrouve le concept du « tokowaka » (littéralement « éternellement jeune ») similaire au cycle de reconstruction bi décennal du sanctuaire d'Ise. Pour les maitres-brasseurs, cela consiste à faire évoluer la saveur du saké sans jamais oublier ce dont ils sont les héritiers.



L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



L'Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie

三石



De l'importance d'une eau pure dans la confection du saké



Le saké japonais est élaboré à partir de riz et d'eau. C'est le kôji, un champignon microscopique, qui vient ensuite transformer l'amidon du riz en sucres afin de permettre une fermentation alcoolique, condition sine qua non pour obtenir ce que nous appelons alcool de riz.

Le saké nécessite l'utilisation d'une grande quantité d'eau, mais elle n'entre pas seulement à 80% dans sa composition : elle sert aussi au nettoyage du riz, à son trempage et à sa cuisson, ainsi qu'à l'entretien des locaux et du matériel. On dit qu'il faut 50 litres d'eau pour fabriquer un litre de saké. C'est pourquoi sa qualité joue indubitablement un rôle dans la qualité de la boisson obtenue.

C'est précisément parce qu'au Japon, et dans la préfecture de Mie, une eau de qualité coule à flots, que le succulent saké a pu naître.



Nous avons interviewé Kenichiro HISADA, géologue et ancien professeur de l'université de Tsukuba, sur les caractéristiques de l'eau de Mie

Une structure géologique exceptionnelle

« La géologie de l'archipel nippon présente une structure unique au monde. Là où les plaques tectoniques océaniques s'enfoncent dans le manteau terrestre, des couches de sédiments s'entassent pour former des reliefs nommés prisme d'accrétion, dont les plus importants peuvent émerger hors de l'eau. On peut dire que le Japon dans sa totalité forme un prisme d'accrétion. »

Une eau aux caractéristiques géologiques spécifiques

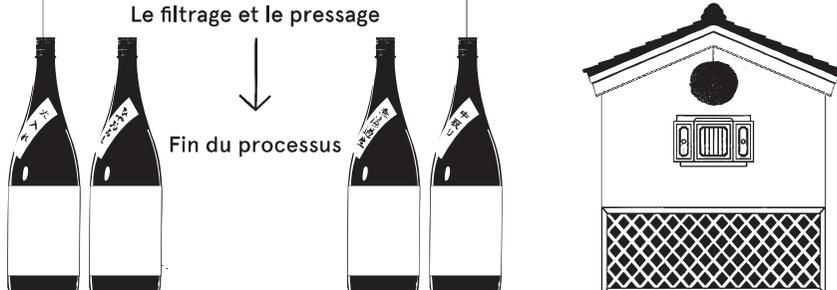
« La géologie exerce une influence capitale sur l'eau d'un sol. Ainsi, dans le bassin parisien, les agrégats de roches volcaniques empilés en strates horizontales sont durcis par les eaux contenues dans les couches calcaires.

Au Japon, la géologie offre une composition et des formes variées avec des strates quasiment redressées à la verticale. En outre, l'archipel connaissant un des plus forts taux de précipitations annuel, l'eau met très peu de temps à remonter des nappes phréatiques, ce qui la rend plus douce. Et géologiquement, exceptionnelle. »

L'eau de Mie : douce et abondante

« La géologie de la préfecture de Mie présente de grandes différences selon qu'on se situe au nord ou au sud de la ligne tectonique médiane. Au nord, là où sont établies la plupart des brasseries de saké, le sol est granitique, alors qu'il est schisteux et argileux au sud. La combinaison de ces caractéristiques avec une végétation luxuriante, de nombreux reliefs et des précipitations abondantes, offre à la région une eau d'une grande douceur. »

L'élaboration du saké

ÉTAPES	ÉLÉMENTS CONSTITUANTS	ÉTAPES	CONTENU DES TRAVAUX
1 Traitement des ingrédients		Récolte	
		Lavage / Trempage	EAU
		Cuisson à la vapeur	EAU
2 Fabrication du kôji	Riz cuit à la vapeur + Kôji	Production du Kôji	La production du Kôji, un champignon microscopique, est une étape cruciale dans l'élaboration du saké et nécessite un contrôle précis de la température. On saupoudre ensuite les spores sur le riz cuit à la vapeur puis on le laisse agir dans une salle dédiée pendant 50 à 60 heures.
		Fabrication du Shubo	EAU
3 Fermentation	Kôji / Riz cuit à la vapeur / Shubo	Le « moromi », moût de fermentation	<p>C'est le mélange de riz cuit, d'eau, de kôji, de levures et d'acides lactiques qui constitue la base du saké. Il y a deux méthodes de fabrication : le « sokujo » qui consiste à ajouter directement de l'acide lactique dans la mixture, et le « kimoto » qui repose sur la fermentation de bactéries lactiques en amont du développement de la levure. Chacune de ses méthodes permet d'obtenir des boissons variées au niveau des saveurs et des arômes.</p> <p>La dernière étape dans la production de saké consiste, pour le maître-brasseur, à laisser fermenter le moût original « moromi » en mesurant l'équilibre entre la proportion de sucre, l'action de la levure et la teneur en alcool. De nombreux facteurs peuvent influencer sur la fermentation : la proportion d'eau par rapport au riz utilisé, la quantité d'eau ajoutée ou la taille de la cuve employée. C'est le savoir-faire du maître-brassier et son attention constante à chaque étape de la fermentation qui lui permettent d'obtenir un saké de qualité.</p>
		Le filtrage et le pressage	
			



Bien que la saveur du saké résulte de l'équilibre des éléments qui le composent durant la fermentation, c'est l'eau qui joue un rôle essentiel dans le processus.

L' Eau Céleste

L'Association des Brasseurs de Saké de Mie



La préfecture de Mie passe à Table !

Les grands sakés de la préfecture de MIE ont une capacité de créer l'émotion avec l'écosystème qui les entoure. C'est l'une des raisons qui explique la création de sa toute nouvelle G.I en Juni 2020.

Les sakés de MIE font partie du « terroir » et du patrimoine agricole de la préfecture.

Nous allons passer en revue quelques-uns des mets les plus identitaires de MIE et voir ensemble comment se comporte les sakés avec ces mets.

Ise Homard

Les homards de MIE, sont connus pour leur chair juteuse et goûteuse. Nous pouvons presque les considérer comme « la viande de la mer ».

Les sakés de Mié, de préférence en « Junmai » vont avoir l'étoffe nécessaire pour créer un mariage de texture et de relief. La texture ferme du homard au contact de l'aspect salin et épicé du saké de type « Junmai » vont créer en bouche une vraie émotion.

Huîtres de Matoya, Uramura et Watari

C'est l'accord majeur avec les sakés de MIE ; ces huîtres appellent la noblesse des grands « Junmai Dai Ginjo » et « Junmai Ginjo » avec leur pureté et leur élégance. . .

Servies Crues, les huîtres avec leur fraîcheur, l'iode et leur texture légèrement grasse, vont permettre au style « Ginjo - Daiginjo » d'éclater en bouche pour une sensation rafraichissante incomparable ; seuls les sakés de MIE permettent de vivre ces moments d'exception.

Mon conseil est de mettre le deux en même temps en bouche pour une expérience inoubliable.

Les Ormeaux de Toba et Shima

Par excellence, le met qui échoue systématiquement avec les vins. De par sa texture caoutchouteuse, le vin n'arrive pas à trouver sa place.

Le saké de Mié lui, agit comme un exhausteur de goût ; il ne va pas rivaliser avec la texture ferme des ormeaux, mais son aspect rafraichissant va lui permettre d'amplifier les arômes de l'ormeau.

Ma préférence ira sur des sakés de type Nama et servis très frais.

N'attendez plus, et venez vivre l'expérience des grands sakés de MIE !

KANPAI !



Xavier THUIZAT

Chef Sommelier - Hôtel de Crillon Paris

Sake Samurai

President of Kura Master







MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION

Le cercle représente le Soleil, le symbole de notre foi. Au solstice d'été, le soleil sort de l'océan entre les «Meotoiwa (rochers mariés)» de Futamigaura, une curiosité géologique de la région. Et lors du solstice d'hiver, il se lève du « Otorii (portail traditionnel)» au-dessus du pont « Ujibashi (pont Uji) », dans le sanctuaire d'Ise.



Le motif à l'intérieur du soleil, le « tabanenoshi », symbolise la luxuriance de la nature, l'histoire, la tradition et la gastronomie dans la région de Mie. Fabriqué à partir d'ormeaux séchés et émincés, le « tabanenoshi » est offert comme porte-bonheur. A cause de la bonne fortune qu'il est censé apporter, on le retrouve aussi sur les pavillons des bateaux de pêche, sur les paquets cadeaux et les costumes traditionnels de mariage.

Le bol représente une coupe à saké. Dans le sanctuaire d'Ise, « Omiki », le saké sacré est toujours versé dans des coupes fraîchement cuites et non vernissées, avant d'être offert aux kamis.



Nord (Kuwana, Yokkaichi, Suzuka, District de Mie)

Lieu	Marque emblématique	Société	Lieu	Marque emblématique	Société
Kuwana-city	Seiun	Goto Shuzojo	Kuwana-city	Ageuma	HOSOKAWA BREWERY
Yokkaichi-city	Kagura	Kagura Shuzo	Yokkaichi-city	Fukii	Ishikawa Shuzo co.,LTD.
Yokkaichi-city	Uzume	Ito Syuzo Co.,Ltd.	Komono-cho, Mie-gun	Tabika	Hayakawa Brewery & Co.
Kawagoe-cho, Mie-gun	Ten-ichi	Hayakawa Shuzobu	Yokkaichi-city	TEN YU RIN	TAKAHASHI BREWERY CO.,LTD.
Yokkaichi-city	Mienokanbai	Maruhiko Sake Brewery Co.,Ltd.	Asahi-cho, Mie-gun	Fujinohikari	Adachihonke Shuzo
Asahi-cho, Mie-gun	Miyamasugi	INAGAKI SAKE BREWERY	Yokkaichi-city	Miyanoyuki	MIYAZAKI HONTEN BREWERY CO.,LTD.
Suzuka-city	Zaku	Shimizu Seizaburo Shoten Ltd.			

Centre Sud (Tsu, Matsusaka, Ise, District de Taki)

Lieu	Marque emblématique	Société	Lieu	Marque emblématique	Société
Tsu-city	Takatora	Matsushima Shuzo	Tsu-city	Hatsuhi	Abusho
Tsu-city	Kigenyoshi	Imamura Shuzo	Tsu-city	Kankoubai	KANKOUBAISYUZOU Co.,Ltd.
Tsu-city	Den	Ogawa Honke	Matsusaka-city	Musou	Nira Shuzo
Matsusaka-city	Hakumajoh	Nakayama Shuzo	Taki-cho, Taki-gun	Hokosugi	Kawabu Brewery Co.,Ltd.
Odai-cho, Taki-gun	Sakaya Hachibei	Gensaka Sake Brewing Co., Ltd.	Ise-city	Okagesama	Iseman
Meiwa-cho, Taki-gun	Iseasahi	Asahi Shuzo			

Iga (Iga, Nabari)

Lieu	Marque emblématique	Société	Lieu	Marque emblématique	Société
Iga-city	Mienishiki	Nakai Shuzojo	Iga-city	RUMIKO NO SAKE	Moriki Sake Brewery
Iga-city	Hanzo	Ota Sake Brewery Co.,Ltd.	Iga-city		Imuraya co.,ltd.
Iga-city	Haisei Bashou	Hashimoto Sake Brewery	Nabari-city	Jikon	KIYASHO SHUZO CO.,LTD
Nabari-city	Tenkanishiki	Fukumochi Shuzojo	Nabari-city	Sanguu	Sawasa Shuzou
Nabari-city	Takijiman	TAKIJIMAN SAKE BREWING CO.,LTD.	Iga-city	Gizaemon	waka-ebis brewery & co.