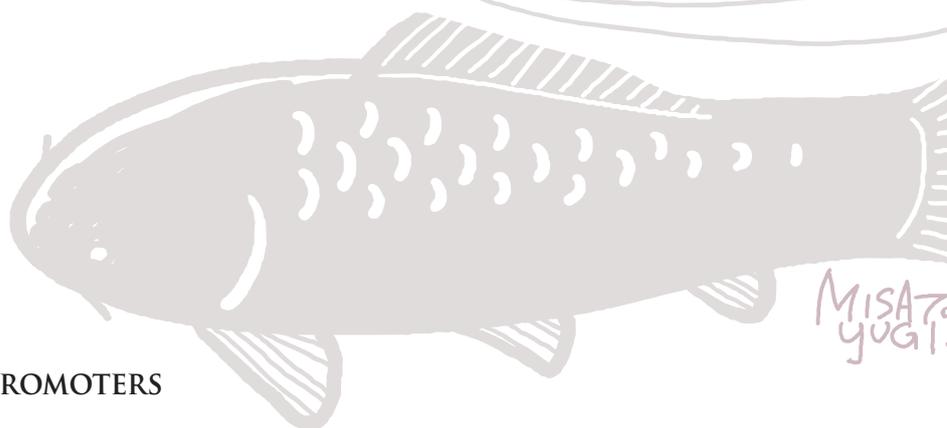
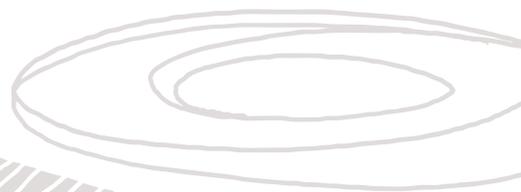

純米蔵物語—地元への愛が純米酒という形を生む—鯉川酒造
Le Junmai de la brasserie Koikawa est né de son amour pour son terroir

Shinkame Europa



創業 290 年、11 代目当主率いる「鯉川酒造」
—地元への愛が、純米酒という“かたち”を生む—
290 ans, 11 eme génération de brasseurs.
Le Junmai de la brasserie Koikawa est né de son
amour pour son terroir.



De gauche à droite:
Yasufumi Saito (cuisson du riz),
Nobuyuki Sato (fermentation),
Seigo Takamatsu (responsable de production),
Kazuyoshi Sato (PDG),
Chisako Sato (administratrice),
Naozumi Sato (Kome-Koji),
Kouki Sato (ventes),
Yoshihiro Suzuki (levain).

Un Pur Saké/Junmai produit à partir de la variété de riz oubliée "Kame-no-O" 幻の米「亀の尾」から純米酒を

Établie en 1725, la brasserie Koikawa est située dans le département de Yamagata, au nord de Honshu, dans le quartier Amarume de Shonai. En 2015 cela faisait 290 ans et onze générations de propriétaires. Tarozaemon Sato en est le fondateur, et le nom initial de l'entreprise était "Izumiya". La dénomination actuelle de "Koikawa" date de l'ère Meiji (1868-1912).

La gare la plus proche de la brasserie Koikawa est Amarume. Lorsque l'on descend du train on voit tout de suite un panneau indiquant "La ville où est née "Kame-no-O*1", le riz à l'origine du Koshihikari*2". Le "Kame-no-O" est une variété mise au point en



1893 par Kameji Abe, un agriculteur exceptionnel. Elle est devenue une des 3 variétés fondatrices du riz japonais, les deux autres variétés étant "Aikoku" (la fierté du pays) et "Shinriki" (la force des Dieux). Mais à partir de l'ère Showa (1926-1989), dû à sa difficulté de culture, elle disparaît petit à petit, et ne restera d'elle que son goût légendaire. En 1981 cependant, le dixième propriétaire de la brasserie Koikawa, Junichi Sato, apprend du petit-fils de Kameji, Kiichi, qu'il reste des semences de ce riz "Kame-no-O". Après de longues et répétées négociations, le brasseur réussit à en avoir, et commence à cultiver ce riz. Ce sera un succès, et le Pur Saké fait avec cette variété oubliée de riz "Kame-no-O" naîtra*³. Aujourd'hui encore la brasserie produit le saké "Junmai Daiginjo Koikawa Kame-no-O".



Stèle rendant hommage à Kameji Abe



Kazuyoshi Sato onzième propriétaire et actuel PDG de la brasserie Koikawa



Temple Koide Shinden Hachiman, qui héberge la stèle en l'honneur de Kajime Abe, à l'origine de la variété de riz "Kame-no-O"

La brasserie Koikawa achète également le riz à saké "Tsuya Hime" chez Inoue Nojo (la ferme Inoue), qui utilise des engrais organiques et réduit au maximum l'utilisation d'insecticides. Elle achète aussi les variétés "Gohyakuman koku", "Bizan hishiki" et "Dewa sansan", toutes cultivées à Shonai, et tous ces riz lui permettent de continuer à brasser les sakés caractéristiques de sa brasserie.



La variété de riz oubliée "Kame-no-O"

*1 Kame-no-O: littéralement "queue de tortue"

*2 Koshihikari : variété de riz japonais la plus réputée au Japon

*3 Aujourd'hui une trentaine de brasseries japonaises utilisent le riz "Kame-no-O" pour leur saké.

Intégrer l'amour de sa terre natale à la fabrication du Pur Saké

“地元愛”を、純米酒づくりに込めて

Le PDG actuel de la brasserie Koikawa, Kazuyoshi Sato, en est le onzième propriétaire ; tout le monde vous le dira il est amoureux de sa région, de son terroir. Il n'est pas exagéré de dire que l'enthousiasme qu'il met dans son Pur Saké correspond à cet amour pour sa terre. Selon M. Sato : "Le Pur Saké doit être un saké local. Le riz pousse localement, avec l'eau souterraine venant des écoulements du volcan Gassan, et un maître brasseur d'ici même brasse ce saké. Cet amour pour ma terre, je le transmets à travers mon Pur Saké, c'est comme ça que je le vois". Pour que les gens d'ici boivent ce saké, depuis le mois de mai il est vendu au même prix que le saké avec ajout d'alcool. En 2016 il passera toute sa production en Pur Saké.

La rencontre avec le vin a renforcé mon envie de faire du Pur Saké

**純米酒への想いをより一層強くした
ワインとの出会い**

Commençons par expliquer ce qui a poussé M. Sato à s'orienter vers le Pur Saké, et parlons de cet épisode lié à cette rencontre avec le vin.

Depuis ses plus jeunes années son père lui a fait écouter du jazz. Cette musique a fait de lui un vrai mélomane, et l'a poussé à faire des études artistiques. Pendant ses quatre années d'études, il s'est littéralement plongé dans la musique.

"À l'Université j'étudiais très peu, tous les jours se passaient autour de la musique. Puis, alors que la fin des études approchait, je me demandais comment j'allais trouver un travail, et l'entreprise Kyowa Kirin

*4 koshiki : grand récipient utilisé pour cuire le riz à saké à la vapeur.



Nettoyage du riz poli, pour enlever les derniers restes de son de riz. On parle de second polissage du riz, c'est une étape qui a une sensible influence sur la qualité du saké.



Le polissage, le nettoyage et le rinçage du riz sont régulés précisément avant l'étape de la cuisson à vapeur dans le "Koshiki*4".



Le "Jomai", l'étape de la cuisson à la vapeur du riz. Grâce aux enseignements de Hiroshi Uehara, la cuisson uniforme du riz est améliorée en intensifiant la vapeur.



Après la cuisson du riz, on ne voit plus devant soi tellement il y a de vapeur. Il faut tenir bon et transvaser le riz avec une petite pelle prévue à cet effet.

m'en a proposé un (rires)".

Lorsqu'il intégra l'entreprise après ses études, il fut affecté au bureau de Minato-ku à Tokyo. À cette époque l'entreprise se concentrait sur le shochu*5, et elle luttait péniblement pour augmenter son chiffre d'affaire. Les ventes principales étaient la bière et les alcools occidentaux, mais ce n'était pas le fort de l'entreprise. Voilà pourquoi la tâche des commerciaux était ardue.

Mais M. Sato, plein d'énergie, et ayant tissé de solides relations grâce à la musique, réussissait tout de même à obtenir de bons résultats. Ceux-ci lui permirent même de gagner un stage de visite et d'apprentissage en Europe lors de sa deuxième année au sein de l'entreprise. Ce stage lui permit de découvrir le vin blanc.

"Le vin blanc que nous avons bu en Alsace était sec, et réellement délicieux. Celui qui nous l'a fait boire nous a dit : "En Alsace il ne faut pas boire de bière mais du vin", et c'était le responsable commercial d'une entreprise de bière locale !".

Cet épisode ouvrit les yeux de M. Sato sur le vin, et l'incita à en apprendre plus sur cet alcool. Il étudia et passa un examen pour devenir Conseiller en vin*6,



examen qu'il réussit après sa deuxième tentative.

M. Sato explique : "En Europe le vin n'est fait qu'à partir du jus de raisin, sans aucun autre ajout.

*5 shochu : alcool distillé japonais contenant 20% à 45% d'alcool

*6 Conseiller en vin : diplôme nécessitant la connaissance des processus d'achat, gestion, distribution, vente et fabrication du vin, au même titre qu'un sommelier. Depuis 2016 les titres de Conseiller en vin et de Sommelier ont été fusionnés.



Après la cuisson on sépare le riz pour le Kome-Koji, le levain et le moût de riz. Ici le riz encore chaud est porté à dos d'homme dans la salle de préparation du Kome-Koji.



On insère le Tane-Koji dans le riz encore chaud dans la salle de préparation du Kome-Koji. Pendant cette étape la température et le taux d'humidité sont constamment contrôlés et régulés.



On mélange le levain, le Kome-Koji, de l'eau et le reste du riz cuit à la vapeur dans le bac de fermentation. Ce mélange appelé "Moromi(le Moût de riz)" est fait en 3 étapes successives, en ajoutant à chaque fois chacun des ingrédients.

le Junmai de la brasserie Koikawa est né de son amour pour son terroir

Évidemment on attache une grande importance au type de raisin et au terroir. C'est un standard international. Si on applique ce standard au saké japonais, on ne doit pas y ajouter d'alcool, le Pur Saké doit être fait uniquement à partir de riz et doit être le saké authentique japonais. Moi, je veux brasser un saké japonais qui soit reconnu internationalement. C'est pour cela que pour mon saké j'attache une grande importance à son seul ingrédient, le riz, et que mon but à terme est d'utiliser uniquement du riz local, qui pousse dans le département de Yamagata".

Cette rencontre avec le vin fut décisive sur la façon avec laquelle M. Sato allait envisager le saké. Il quitta Kyowa Kirin après 11 ans de loyaux services. Puis avant de devenir un employé de la brasserie de son père, alors qu'il commençait à étudier les techniques de fabrication du saké, ce dernier décéda brutalement. Il se retrouva à la tête de l'entreprise familiale bien plus tôt qu'il ne l'avait envisagé.

Faire connaître "Yamagata" au monde entier

“YAMAGATA” を、世界の呼称に

En devenant le nouveau propriétaire, Mr Sato quitta le système traditionnel des employés saisonnier pour embaucher à l'année des ouvriers locaux. La moyenne d'âge des employés est entre 30 et 35 ans, l'équipe est soudée et motivée, une équipe soudée permet de faire un saké de bonne qualité. Aujourd'hui la brasserie produit 700 à 800 koku (1260 à 1440hl) de saké chaque année.

En 2016 la production de la brasserie va passer à 100% de Pur Saké, ce qui va nécessiter plus de travail de la part de chacun, mais tout le monde est d'accord, cela montre la volonté de faire cette transition.

Une grande importance est donnée aux ingrédients. Mais le processus de fabrication est aussi très



Pendant la fermentation la température du mélange est contrôlée plusieurs fois par jour. Le goût caractéristique de la brasserie Koikawa commence à se développer.



La surface du "Moromi(le Moût de riz)" change d'aspect chaque jour en fonction de l'évolution de la fermentation.



Les cuves de stockage et de maturation du saké, où il repose après avoir été élaboré et façonné par le brasseur. Le plus ancien entrepôt à saké de la brasserie Koikawa daterait du début du XVIIIe siècle.

important, par exemple la cuisson à la vapeur est primordiale puisqu'elle permet au riz de développer son goût, donc aucun compromis ne peut être accepté sur cette étape.

Selon les enseignements de Hiroshi Uehara (conseiller de la coopérative des brasseries à saké du département de Tottori introduit à M. Sato par M. Ogawahara de la brasserie Shinkame), le koshiki a été élevé de 10cm, de façon à pouvoir intensifier la vapeur et cuire plus uniformément le riz, et lui donner plus de volume et de goût. Il semble que la passion et la volonté de faire un saké toujours meilleur ne connaissent pas de limite. Chacune des pièces de la brasserie a son petit autel dédié aux dieux Shinto de Matsuno Taisha. Les rituels Shinto sont respectés, ils font partie de la maison.

Tout en continuant l'histoire de 300 ans de la brasserie, M. Sato veut réveiller sa région de Yamagata, et participe aussi activement à l'évolution de la ville. Et comme pour le terroir avec le vin, M. Sato veut faire reconnaître internationalement son département, et son nom : "YAMAGATA".



La brasserie Koikawa



Hiroshi Uehara, conseiller de la coopérative des brasseries à saké du département de Tottori.



De gauche à droite : le "Junmaishu Koikawa", le "Junmai Ginjo Kameji Koh-jitsu" et le "Junmai Daiginjo Genshu*7 Abe Kameji"



*7 Genshu : Genshu veut dire que le saké a été brassé sans eau.

le Junmai de la brasserie Koikawa est né de son amour pour son terroir



Koikawa Shuzo Co. Ltd.

Établie en 1725

Représentant légal : Kazuyoshi Sato

Adresse : Amarume Okoshino 42, Higashitagawa-gun, Shonai-cho, Yamagata JAPAN

Tél : +81 (0) 234-43-2005

Fax : +81 (0) 234-43-2007

Édition : Association des Promoteurs de Pur Saké & Shinkame Europa

Recueil des informations & copyright : Mayumi Koide

Crédits photos : Takeshi Tsunoda

Traduction en français : Marc Lopato

**COPYRIGHT© "The Association of PureSake© Promoters of Japan" & "Shinkame Europa"
All Right Reserved.**

Pur Saké (PureSake©) : Pur Saké signifie littéralement saké JUNMAI. Pur Saké est un label créé par l'association des promoteurs de Pur Saké suite aux dérives permettant d'obtenir l'appellation Junmai. Ce label a été créé afin de promouvoir les meilleures méthodes de fabrication et ingrédients assurant une production de sakés de qualité optimum. Un nombre croissant de brasseries utilisent cette nouvelle appellation.

**CONTACT : contact@shinkame-europa.fr
+33 6 14 93 92 12**