

NIIGATA
JAPAN
SAKE

Index

Index	01
Introduction	
Niigata, perspective mondiale	02
À propos des sakés de Niigata	03
Le saké de Niigata, c'est...	
Le fruit du climat	04
La fierté d'une région productrice de riz	05
Un condensé de la région	06
La cristallisation de savoir-faire transmis	07
Un produit poli tel un diamant	08
Une esthétique valorisante	09
89 possibilités	10
Un produit qui continue d'évoluer et de relever des défis	11
20 choses à découvrir sur les sakés de Niigata	12

Il y a un monde au-delà de Niigata

Niigata, perspective mondiale

Niigata est liée à de grandes régions viticoles



Niigata's data

Située sur le 37e parallèle nord, Niigata se trouve curieusement alignée avec des régions réputées pour leur vin, comme la célèbre vallée de Napa en Californie, l'île de Sicile en Italie, ou encore Séville, en Andalousie, région du xérès.



4857 mile²
12,580 km²



2,149,261 habitants
(janvier 2023)



Tokyo → Niigata
186 mile / 90 min
300 km (avril 2023)

NIIGATA JAPAN SAKE

Des saveurs étonnantes afin de satisfaire profondément l'âme.

Située à la même latitude que certaines des régions brassicoles les plus célèbres du monde, Niigata est un haut lieu du saké, cet alcool de grain célébré au même titre que le vin.

Fierté de Niigata, la plus grande région productrice de riz du Japon, les sakés de Niigata sont brassés avec le plus grand soin, et le fait que Niigata soit le premier producteur de sakés Ginjo* démontre la forte aspiration de la région à se concentrer sur des sakés de qualité plutôt que sur la quantité.

Grâce à des années de recherche et de développement dans la région et aux compétences des brasseurs locaux, le goût des sakés de Niigata est toujours sûr, gagnant la confiance des consommateurs et augmentant régulièrement sa part du marché domestique au cours des 40 dernières années.

À l'instar de Bordeaux, de la Bourgogne ou de la vallée de Napa, Niigata est une région que vous apprécierez autant que son saké, une boisson dans laquelle chacune des 89 maisons de saké – le plus grand nombre par région de tout le Japon –, met tout son cœur et son savoir-faire afin d'offrir une expérience gustative mémorable et enrichissante.



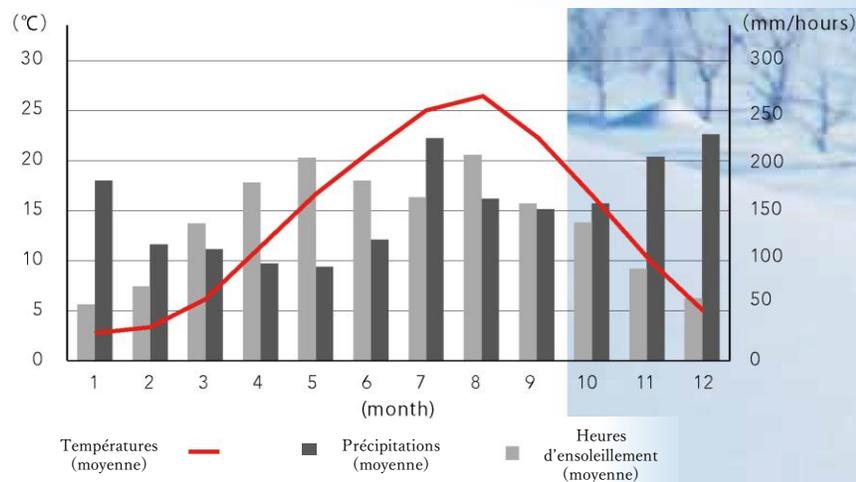
**données de 2021 concernant les sakés Ginjo (dont Junmai Ginjo) récoltées par l'Association des Brasseurs de Niigata et L'Association des Brasseurs du Japon.*

Terroir de Niigata

Le fruit du climat

Niigata est réputée pour ses hivers enneigés. Cette neige agit comme un purificateur d'air, créant un environnement humide de basse température idéal pour un air pur et une fermentation longue du saké. La neige s'écoule le long des rivières jusqu'aux terres agricoles, nourrit les cultures pendant les longues heures d'ensoleillement de l'été et contribue aux veines d'eau souterraines utilisées par de nombreuses brasseries de saké comme eau de brassage. La neige hivernale, les grandes rivières et le soleil estival forment le terroir de Niigata.

Climat annuel de Niigata (données de l'Agence météorologique)



La fierté de Niigata

La fierté d'une région productrice de riz

Niigata s'enorgueillit de la plus grande récolte de riz du pays* et est la première région productrice de riz du Japon.

Les régions de moyenne montagne comme Uonuma qui bénéficient de bonnes conditions pédologiques et climatiques sont réputées pour produire une excellente matière première, le riz, grâce à des techniques culturelles de haut niveau. La plaine de Niigata, autrefois impropre à l'agriculture en raison de ses nombreuses lagunes**, est devenue l'une des principales régions greniers du pays grâce à de nombreuses réformes agraires.

潟
GATA

Lagune

米
KOME

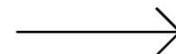
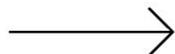
Riz



Le cœur de Niigata

Un condensé de la région

À l'instar des grandes régions viticoles du monde, Niigata cultive son propre riz, la matière première, et les maisons de saké locales brassent la plupart de leurs sakés avec du riz cultivé localement, saké ensuite apprécié par la population locale, car Niigata possède la consommation de saké la plus élevée du pays*. Plus qu'une simple boisson, le saké de Niigata est profondément enraciné dans la région et constitue une source de fierté pour toutes les personnes concernées, de la production à la vente et à la consommation.



Plus grande récolte de riz du pays
Culture locale des ingrédients
Plus grande surface de plantation
et rendement du Japon



Plus grand nombre de maisons de saké du pays
Le saké est brassé localement
On trouve des maisons de saké même dans
les plus petits villages de la région, soit
environ 1 brasserie de saké pour 25,000
habitants.



Plus grand consommation de saké du pays
Le saké est consommé localement
Environ 3 fois la consommation du
vin par personne.

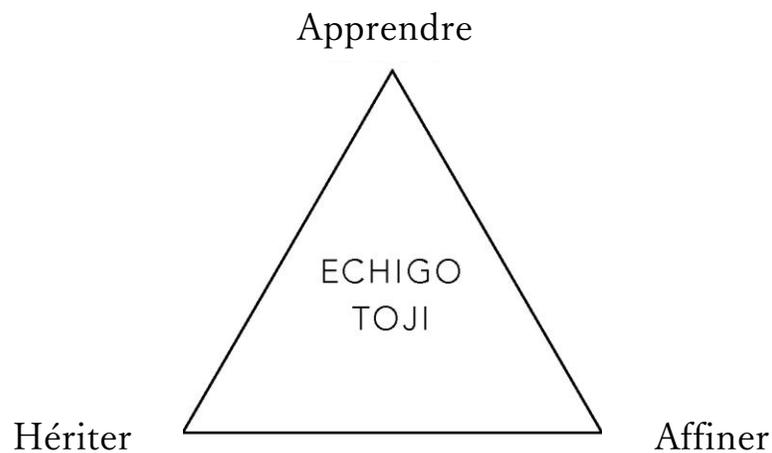
*vente par personne, données du Ministère des impôts, 2020.

Les maîtres brasseurs « Echigo Toji »

La cristallisation de savoir-faire transmis

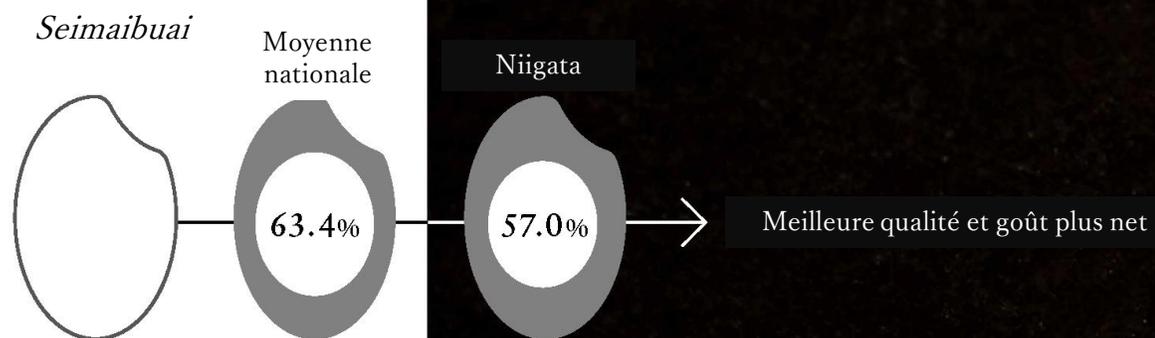
Niigata abrite les « Echigo Toji », un groupe d'artisans spécialisés excellent dans l'art du brassage de saké depuis plusieurs centaines d'années. Ils apprennent constamment et organisent fréquemment des sessions d'étude au cours desquelles ils affinent leurs savoir-faire par le biais d'une rivalité amicale.

En 1984, l'Association des Brasseurs de saké de Niigata a créé la seule école japonaise de formation des *toji* et brasseurs aux techniques de brassage du saké, dans le but de transmettre et de développer ces savoir-faire et transmettre le gène « Echigo Toji » aux générations suivantes.



Un produit poli tel un diamant

À Niigata, le brassage du saké privilégie la qualité à la quantité. Afin de réduire autant que possible les goûts parasites, le riz est beaucoup plus poli que la moyenne nationale, avec un taux de polissage moyen de 57,0 %*, ce qui permet de produire un saké à l'arrière-goût pur. Ce qu'on appelle le *seimaibuai* est le pourcentage de riz brun qui reste après que le riz a été poli de l'extérieur, et c'est l'un des facteurs les plus importants dans la classification du saké. Niigata est reconnue comme une région de brassage qui produit environ 20 % des sakés Ginjo du Japon** (*seimaibuai* inférieur ou égal à 60 %).



* Enquête sur l'état de la production de saké au cours de l'année de brassage, Agence sur l'impôt de la région Kanto/Shin'etsu.

** Données sur les expéditions de saké Ginjo (dont Junmai Ginjo) de L'association des Brasseurs de saké de Niigata et l'Association des Brasseurs de saké du Japon.

Niigata Tanrei (léger et frais)

Une esthétique valorisante

Un autre attrait de Niigata est la disponibilité de produits provenant des montagnes et de la mer tout au long des quatre saisons. Le saké de Niigata, au goût franc et pur, peut être dégusté avec des produits locaux de saison, et il est depuis longtemps prisé comme saké d'accompagnement valorisant davantage la qualité de ces produits.

« Saké léger et frais » nourri par l'environnement naturel de Niigata, le saké de Niigata suscite toujours un grand intérêt de la part des consommateurs japonais et a permis à la région de devenir l'une des principales régions de brassage de saké au Japon.



89 possibilités

Formée des quatre régions de Joetsu, Chuetsu, kaetsu et Sado, Niigata est un haut lieu du saké, avec 89 maisons de saké*, soit le plus grand nombre du pays. Basé sur la philosophie d'un saké « léger et frais », le saké de Niigata est produit quotidiennement dans une variété de saveurs exploitant pleinement l'individualité et les caractéristiques régionales de chaque maison de saké, afin d'être toujours en phase avec la diversité des cultures alimentaires modernes.

89



Vers l'avenir du saké

Un produit qui continue d'évoluer et de relever des défis

La culture du saké de Niigata est en constante évolution, aussi le marché du saké de Niigata connaît-il une croissance régulière et ouvre la voie à l'avenir du saké, grâce aux efforts conjoints de l'industrie, des universités et du gouvernement, comme la création d'un institut de formation des toji pour aider à transmettre les savoir-faire, la recherche dans les centres d'essai et les universités pour explorer les possibilités, et l'organisation d'évènements pour aider à élargir la population du saké.



École de saké de Niigata



Centre d'études sur le saké de l'université de Niigata*

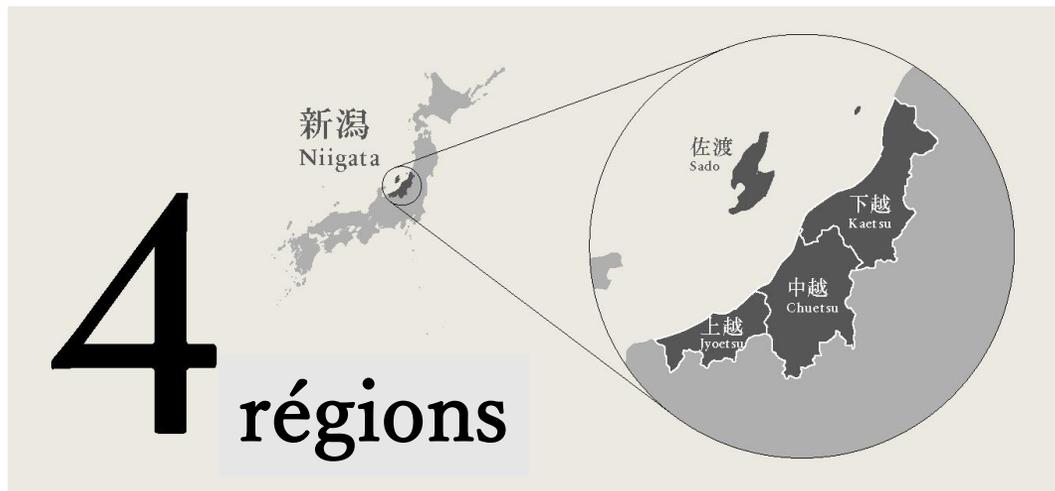


Évènement niigatais
« Saké no Jin »



Institut de recherche sur
le brassage de Niigata

20 choses à découvrir sur les sakés de Niigata



Joetsu, Chuetsu, Kaetsu, Sado

Niigata comprend quatre régions, dont Sado, la plus grande île isolée du Japon. En raison de sa topographie longue et étroite, à l'instar de l'archipel japonais lui-même, chaque région présente des conditions climatiques, des caractéristiques géographiques et des antécédents historiques légèrement différents, tous vecteurs de diversité dans la culture locale. Cette diversité se retrouve également dans le goût du saké brassé par le plus grand nombre de maisons de saké du pays.



Niigata au fil de l'eau

Le fleuve Shinano est le plus long fleuve du Japon (367 km) et possède le plus grand volume d'eau, tandis que le fleuve Agano est le deuxième plus grand fleuve du Japon en volume d'eau. Les hautes montagnes et les importantes chutes de neige de Niigata donnent une eau de fontes nivales de haute qualité et à faible teneur en minéraux qui se jette dans ces grands fleuves et favorise la production de riz, de saké et d'autres produits agricoles.



Une diversité régionale issue d'une topographie allongée

Niigata possède un littoral allongé qui, si l'on exclut l'île de Sado, s'étend sur environ 330 km, soit une longueur proche de celle qui sépare Londres de Paris ou New York de Washington DC. Cette expansion a donné naissance à une diversité régionale que l'on retrouve dans l'individualité des maisons de saké.



L'une des rares régions du monde à connaître de fortes chutes de neige

Niigata est l'une des régions du monde où les chutes de neige sont les plus importantes, en particulier dans les montagnes, et a déjà connu des chutes de neige de plus de 8 m (le record du monde pour une région habitée). La neige est essentielle pour le brassage du saké à Niigata, car elle agit comme un purificateur d'air, empêchant la croissance des bactéries et créant ainsi un environnement optimal pour le koji et les levures.

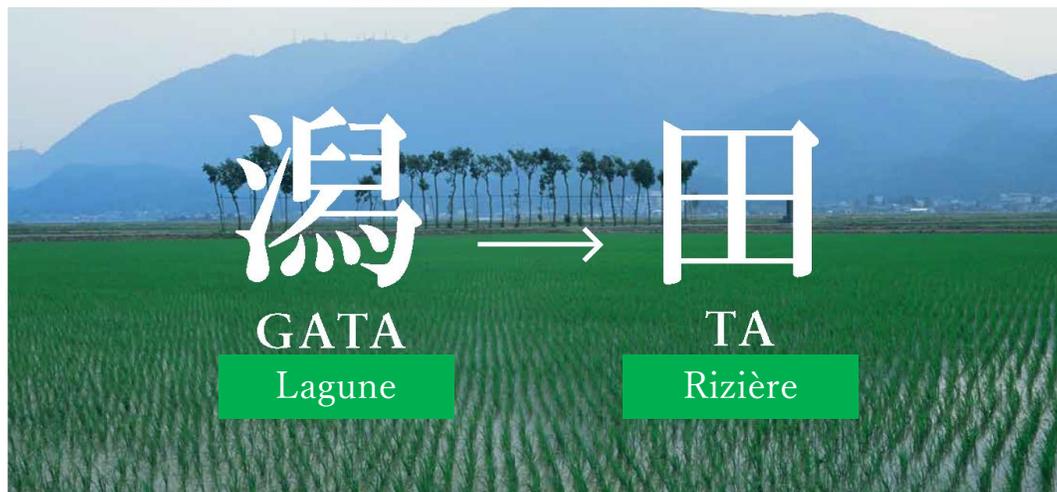
L'ouvrage encyclopédique « Hokuetsu seppu » (1837), décrit également la vie dans ce pays de neige qu'est Niigata.



Des lagunes formées par les plus longues dunes de sable du Japon

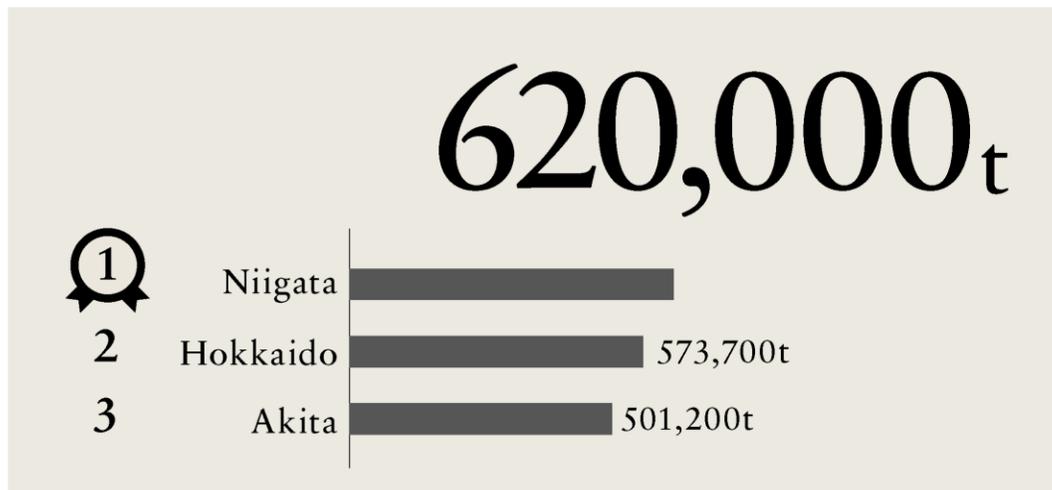
Les dunes de Niigata s'étendent sur environ 70 km à l'embouchure des fleuves Shinano et Agano. Elles se forment lorsque de grandes quantités de sédiments transportés par les 2 fleuves se déposent, puis sont ramenées sur le rivage par les moussons et d'autres facteurs pour former de hauts dépôts. Ce sable a endigué l'écoulement de l'eau provenant des montagnes, donnant lieu à l'apparition de lagunes*. Le nom de Niigata est dérivé de ces lagunes.

* étendue d'eau en liaison restreinte avec la mer, et presque totalement fermée par un cordon littoral



Bienfaits de la réforme agraire, plaine de Niigata

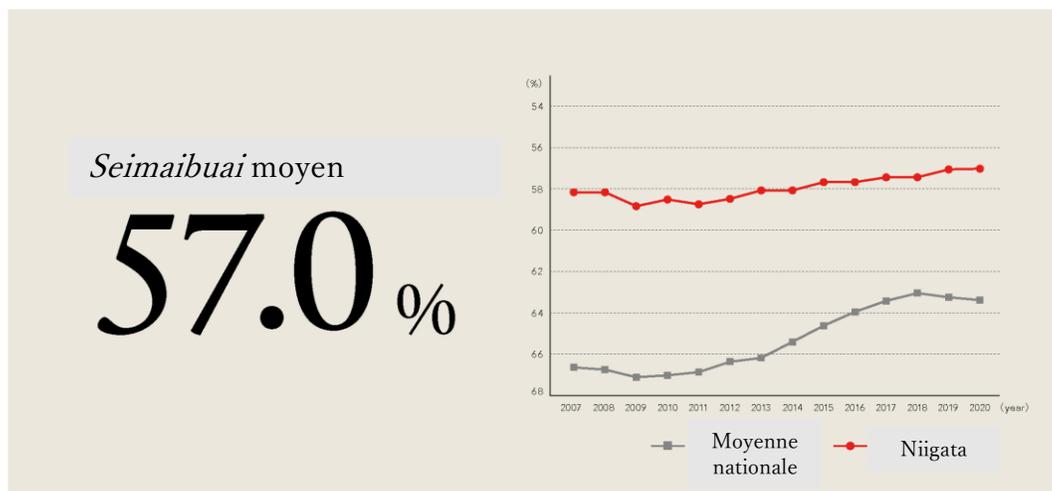
La plaine de Niigata, avec ses nombreuses lagunes de différentes tailles, était à l'origine impropre à la riziculture. On ne peut parler de la riche récolte de riz et d'autres produits agricoles sans mentionner la sueur et la passion de nos ancêtres pour l'amélioration des terres, notamment grâce au détournement du fleuve Shinano, à l'élargissement du système de drainage réputé être le meilleur de l'Est, à la création de rizières sèches et aux mesures d'approvisionnement en eau.



N° 1 des récoltes de riz du pays

Les terres fertiles de Niigata, ses ressources en eau abondantes, ses longs étés avec de longues heures d'ensoleillement ainsi qu'une grande amplitude de température entre le jour et la nuit en font un environnement idéal pour la culture du riz. Niigata se classe au premier rang du pays* en termes de superficie plantée de riz, de volume de riz récolté et de rendement, ce qui fait de Niigata la première région productrice de riz du Japon. Le riz à saké (*sakamai*) est également de grande qualité grâce aux excellentes techniques agricoles de la région.

*Données du Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche (MAFF), 2020 et 2021



Les sakés de Niigata, où le riz est poli à la perfection

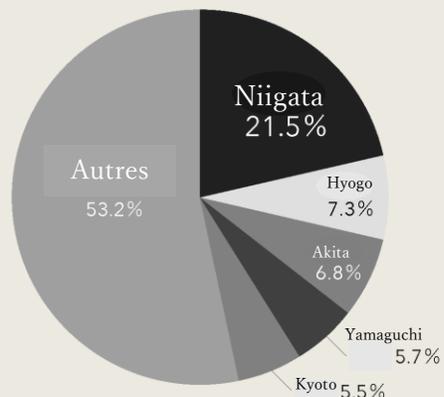
Le brassage du saké à Niigata se caractérise à la fois par une fabrication minutieuse et un polissage élevé. Le *seimaibuai** moyen est de 57,0 %**, ce qui est nettement supérieur à la moyenne nationale. La partie extérieure du riz contient de nombreux composants qui peuvent générer des goûts parasites. En éliminant ces composants, on fait ressortir au maximum la saveur du riz, tout en produisant un saké à l'arrière-goût pur.

*Quantité de riz brun restant après que les couches extérieures ont été polies, exprimée en pourcentage.

**Enquête sur l'état de la production de saké en 2020, Agence régionale des impôts de Kanto Shin'etsu.

Part de sakés ginjo

1/5



N° 1 des parts de saké Ginjo au Japon

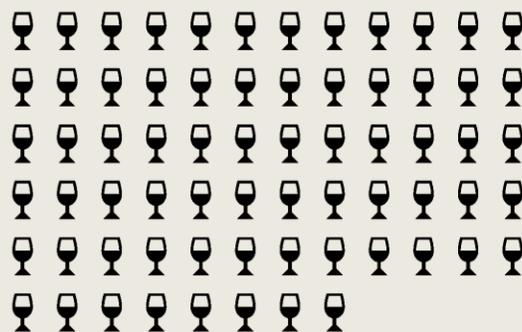
« Ginjo » est une catégorie de sakés haut de gamme qui exige des techniques fiables et est difficile à produire en masse, en particulier lorsque le *seimaibuai* est inférieur à 60 %. Niigata détient la plus grande part de sakés Ginjo dans le pays*. On dit que plus de 40 % des sakés produits à Niigata sont des sakés Ginjo, et qu'environ 1/5 de tous les sakés Ginjo distribués au Japon sont produits à Niigata.

*Données sur les expéditions de sakés Ginjo (dont Junmai Ginjo) de l'Association des Brasseurs de saké de Niigata et l'Association des Brasseurs de saké du Japon, 2021.

Consommation par personne (équivalence en verre à vin de 125 ml)

68.8
verres

Moyenne nationale :
32 verres



Les Niigatais aiment le saké plus que les autres

Royaume du saké, Niigata peut se targuer de produire du saké, mais également d'en avoir la plus forte consommation du pays*, plus du double de la moyenne nationale. À l'origine, le saké était bu notamment lors de festivals et autres occasions culturelles ou religieuses, mais, au fur et à mesure que la riziculture se répandait, il est devenu un réconfort quotidien pour les Niigatais, qui y sont devenus profondément attachés. La coutume de déguster du saké est complètement enracinée dans la population de la préfecture.

*Nombre de boissons alcoolisées vendues (consommées) par adulte en 2020, données du Ministère des impôts.



Histoire du brassage du saké figurée dans cette tablette du sanctuaire Matsuo (1883)

L'habileté des Toji à transformer une mauvaise récolte en « bonne année »

Echigo Toji est le nom collectif d'un groupe de brasseurs de saké qualifiés de Niigata. Ils étaient très appréciés pour leur diligence, leur force et leur engagement en faveur de techniques et d'une qualité supérieures et, au milieu du XIXe siècle, ils comptaient le plus grand nombre de brasseurs du pays. On dit que la raison pour laquelle le saké n'a pas le même concept de « bonne année » que le vin est que les compétences du toji peuvent compenser les légères variations de la qualité du riz liées aux conditions météorologiques, par exemple.

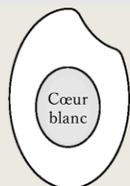


L'unique institut de recherche japonais spécialisé dans le saké

La fabrication du saké à Niigata est soutenue par l'existence de l'Institut de recherche sur le brassage de Niigata, le seul institut préfectoral du pays spécialisé dans la recherche et l'orientation en matière de saké. Depuis sa création en 1930, l'institut a contribué au développement du saké en travaillant en étroite collaboration avec les maisons de saké de la préfecture pour améliorer la qualité du saké, améliorer le riz à saké et former les brasseurs.

Le riz à saké

Riz à saké

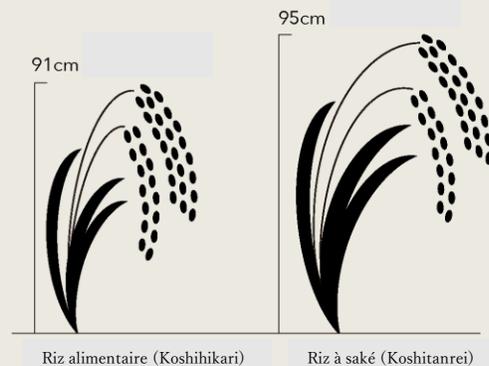


25~30g

Riz alimentaire



25g ou moins



Données de la division de l'agriculture et de l'horticulture de Niigata.

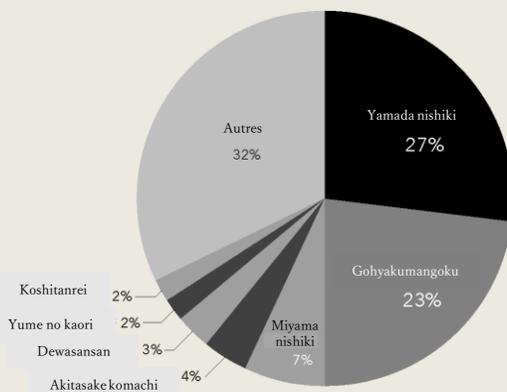
Riz né uniquement pour le saké

Il existe des variétés de riz spécialement destinées à la fabrication du saké, appelées « riz à saké ». Par rapport au riz alimentaire ordinaire, il a un grain plus gros et un centre blanc trouble, appelé « cœur blanc », et possède des propriétés adaptées au brassage du saké, telles que la capacité d'absorption de l'eau. Il est difficile et coûteux à cultiver, car les plants sont longs et ont tendance à tomber, mais Niigata produit une grande quantité de riz à saké, ce qui contribue à la qualité du saké de Niigata.

25%

五百万石
Gohyakumangoku

越淡麗
Koshitanrei



Un riz à saké originaire de Niigata a conquis tout le pays

Niigata a produit d'excellentes variétés de riz à saké, notamment le Gohyakumangoku, créé en 1957. C'est aujourd'hui le deuxième riz le plus produit pour la fabrication du saké*, après le Yamada nishiki. En 2004, le Koshitanrei – un croisement de Gohyakumangoku et de Yamada nishiki – a également été créé et a joué un rôle certain dans l'élargissement de la variété des sakés de Niigata.

*Données de décembre 2022



Première UFR au monde sur le saké

La préfecture de Niigata, l'Association des Brasseurs de saké de Niigata et l'université de Niigata ont uni leurs forces pour créer le Centre d'études sur le saké de l'université de Niigata en 2018. La sakéologie, comme l'œnologie, est une tentative d'appréhender un large éventail de domaines en tant que discipline universitaire, depuis les matières premières, le brassage et la vente jusqu'à l'histoire et la culture, et a participé à un certain nombre d'activités, notamment en proposant des conférences publiques et en concluant des accords d'échange avec l'université de Bordeaux et l'université de Californie à Davis.



Les sakés de Niigata, une esthétique de la soustraction

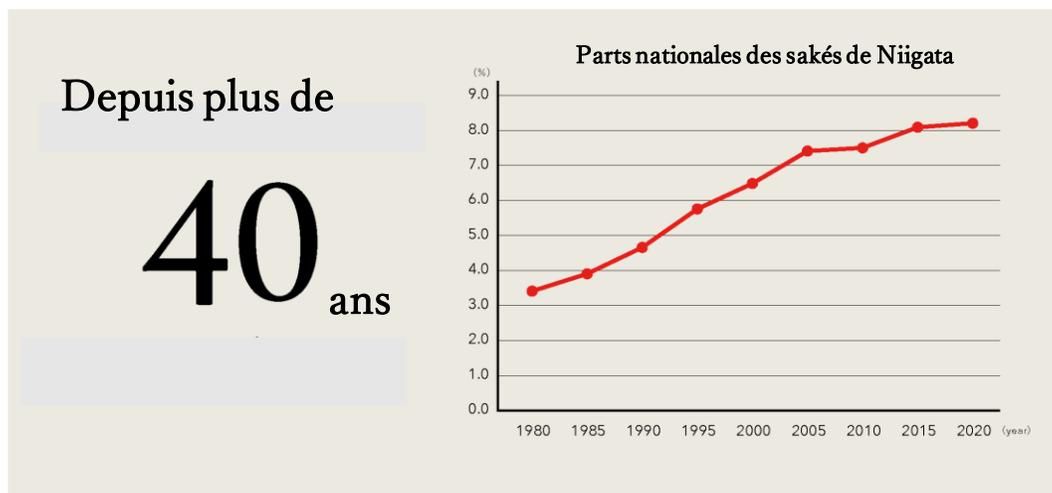
La cuisine japonaise attire l'attention car elle a été inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Contrairement à la cuisine occidentale qui se caractérise par l'ajout et le rajout de saveurs, la cuisine japonaise maximise l'arôme et le goût des ingrédients en « soustrayant » l'excédent. La capacité à brasser un saké exempt d'arômes parasites et d'impuretés est également un objectif d'évaluation lors des concours de saké parrainés par l'administration fiscale nationale.

*Données du Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche (MAFF), basés sur le nombre de riz bruns destinés au brassage inspectés dans l'ensemble du Japon en 2022.



Les sakés de Niigata sur les tables du monde entier

Alors que la popularité de la cuisine japonaise s'accroît et que les exportations de saké continuent d'augmenter, les exportations de saké de Niigata sont également restées stables, atteignant 2 563 kl vers plus de 35 pays en 2021, soit presque le double du volume d'il y a 10 ans et cinq fois le volume d'il y a 15 ans. Les maisons de saké s'efforcent également de créer des amateurs de saké dans d'autres parties du monde, notamment en organisant des dégustations de saké dans des pays européens où le saké n'est pas encore largement reconnu.



Les sakés de Niigata en développement constant

Malgré une baisse de la consommation intérieure de saké, les sakés de Niigata ont poursuivi leur croissance au cours des 40 dernières années, en dépit de quelques hauts et bas. Grâce à une technologie de pointe capable de reproduire la même qualité élevée année après année ainsi qu'à des initiatives à l'échelle de la préfecture impliquant l'industrie, les universités et le gouvernement, nos sakés restent en constante évolution et ont gagné la confiance du marché au fil des ans.

SAKÉ NIIGATA JAPAN

Production et publication | Association des Brasseurs de saké de Niigata

Coopération à la production | Nippon Design Centre Inc.

Le contenu de ce document est à jour en janvier 2023.