

# Celestial Water



MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION

# Celestial Water

## TABLE DES MATIÈRES



### La terre de Mie

- { Un sol d'une grande richesse naturelle
- { L'histoire de la riziculture de Mie
- { Les bienfaits de la nature

### L'eau

- { Une eau liant le passé au présent
- { Une eau venue du ciel

### La symbiose

- { Des prières éternellement renouvelées : Le Sanctuaire d'Ise
- { La coexistence de la Nature et des Hommes

### Le saké

- { Le saké de Mie, fruit d'un héritage, d'une expérience et d'une technique
- { L'importance de l'eau dans le saké japonais / Les particularités de l'eau de la préfecture de Mie
- { L'élaboration du saké japonais

**[ARTICLE] La préfecture de Mie passe à table !**

**Concernant le syndicat de brasseurs de la préfecture**

# La terre de « Mie »

Quiconque veut se lancer sur les traces des sakés de Mie doit prendre en compte le rapport des hommes de cette terre avec la nature luxuriante qui les environne et qui se renouvelle depuis des temps immémoriaux, mais aussi la société humaine dans laquelle ils s'inscrivent et bien sûr, leur relation avec les kamis, ces déités multiples dont le shintoïsme, la religion locale, enseigne qu'elles se trouvent partout dans la nature. En prenant du recul, il est également possible d'affirmer que l'élaboration de sakés a été également permise par une grande richesse halieutique, une belle fertilité des sols et puis surtout, une eau d'une très grande qualité, autrement dit, grâce aux dons que les cieux ont fait à cette terre.





## Un sol d'une grande richesse naturelle

La préfecture de Mie se trouve quasiment au centre de l'archipel japonais. Tout en faisant face à l'Océan Pacifique, elle s'étend en longueur du nord jusqu'au sud. La vaste plaine d'Ise longe le contour de la baie éponyme, et est bordée sur son flanc gauche, des massifs Suzuka et Nunobiki, qui s'élèvent à des hauteurs, variant entre 700m et 1200m. Derrière ces sommets se trouve le bassin d'Ise. Le centre de la préfecture, quant à lui, est occupé par le cours de la rivière Miyagawa et les Monts Kii, qui se dressent autour de la montagne Ôdaigahara. Par ailleurs, le littoral de la préfecture s'ouvre sur la mer de Kumano, doté d'un abers formant d'un complexe maillage de petits ports étroits. La faune et la flore présente dans la préfecture diffère selon la saison.

La plaine d'Ise, où se trouve concentrée la plus forte partie de la population, est une étendue de terre courant à la fois en largeur et en longueur, au sud et au nord. La température moyenne y est d'environ 15°C, tandis que les précipitations sont généralement comprises entre 1800 et 2000mm, offrant à ses habitants un climat particulièrement modéré.

Tandis que les montagnes d'Ise font barrage aux vents saisonniers soufflant du nord-ouest, et que le fameux courant maritime Kuroshio vient réchauffer le large, le littoral de Kumano est la partie de la préfecture avec le climat le plus tempéré. De même, la zone de la montagne Odaigahara, comptant parmi les sommets les plus connus de l'archipel, est notoirement réputée comme l'une des plus pluvieuses de tout le pays, avec un taux de précipitation annuel moyen de 4000mm, soit presque l'équivalent des pluies tombant sur toute la plaine d'Ise.

La température moyenne du plateau d'Iga au mois de janvier est de 3 °C. Cette partie de la préfecture est considérée comme celle dont le climat est le plus rigoureux. À l'inverse, il y fait très chaud l'été. Les écarts climatiques sont par conséquent extrêmement important, tandis que la moyenne des précipitations annuelles, entre 1300 et 1500mm, en fait la partie la plus sèche de la préfecture.



## L'histoire de la riziculture de Mie



Depuis les temps anciens, le Japon est considéré comme un grenier à riz tant ses rizières, parfaitement irriguées, donnent des récoltes abondantes. Pour les Japonais, le riz est à la fois au cœur de notre repas et une céréale que nous pouvons offrir en offrande afin que les dieux se lient aux Hommes. Une légende raconte que l'histoire de la riziculture de Mie est très ancienne, au point où elle aurait été codifiée par Yamatohime-no-mikoto, personnage légendaire dont on raconte qu'elle a construit le sanctuaire d'Ise, il y a deux mille ans.

Dans ce lieu sacré, des célébrations destinées à apporter la paix dans le monde, se tiennent 1500 fois par an, autour de prières données en l'honneur de la riziculture et en honneur des bienfaits accordés par la nature. Le riz offert en offrande lors de ces fêtes a pu croître grâce à l'eau de Mie et est offert aussitôt après avoir été récolté. C'est par ce geste et ce tribut à la déité que les Japonais peuvent exprimer toute la gratitude qui est la leur, devant les bienfaits que les cieux leur accordent.



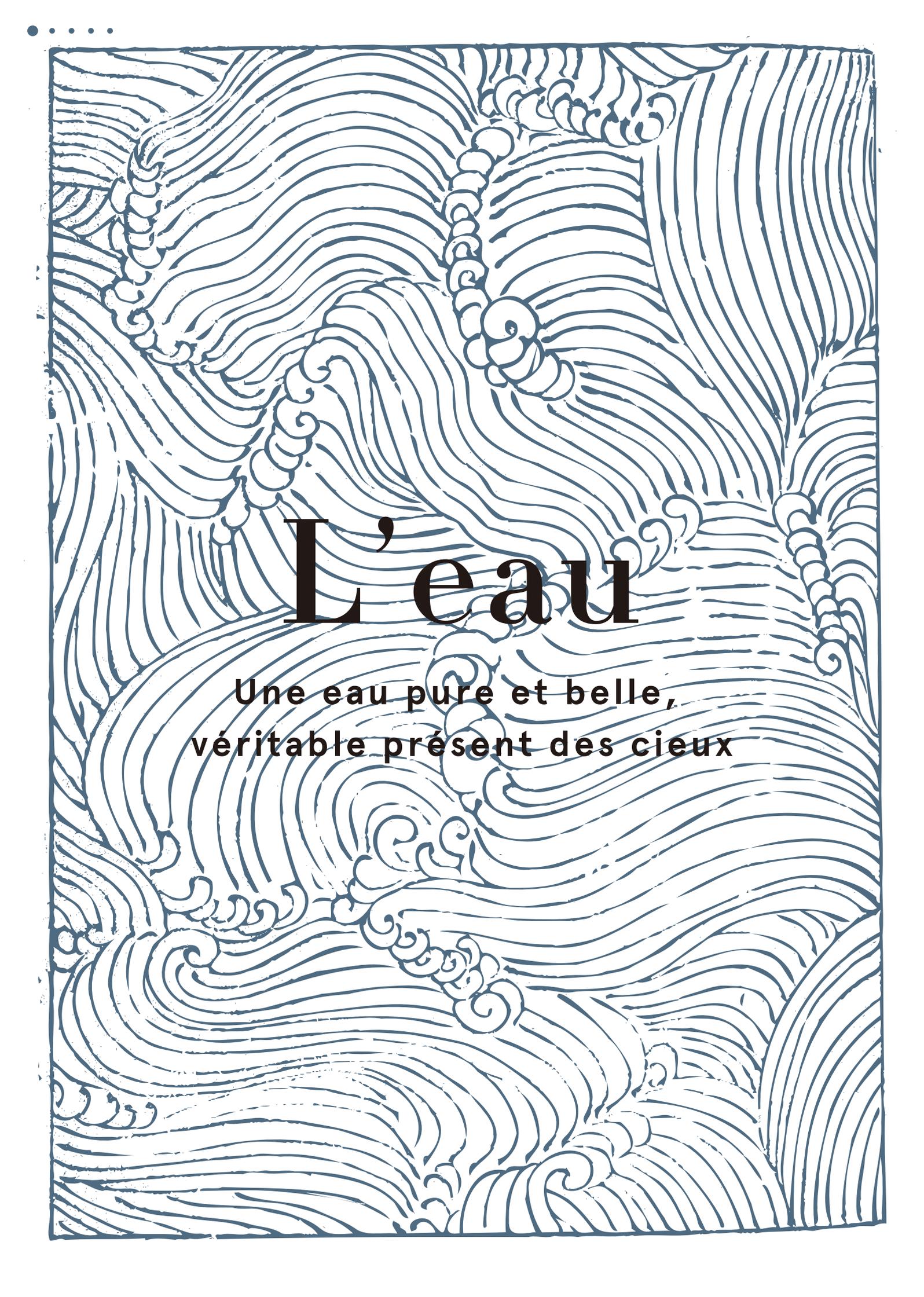


## Les bienfaits de la nature



L'histoire du saké de Mie passe par cette tradition et ces offrandes données aux dieux. Pendant près de 1500 ans et à raison de deux fois par jour, une cérémonie de remerciement s'est déroulée tous les matins et tous les soirs. Les offrandes étaient composées de trois bols de riz, mais aussi de diverses denrées comme de la bonite fumée, des poissons, des algues, des légumes, des fruits, du sel, de l'eau et de l'alcool à offrande. Le sanctuaire d'Ise produisait entièrement ce riz, ce sel, ce saké et cette eau. Enfin, il est bon de noter également que les ormeaux et les algues comptaient également comme des offrandes de choix et étaient récoltées directement dans la préfecture.





# L'eau

Une eau pure et belle,  
véritable présent des cieux



## Une eau liant le passé au présent



Les cours d'eau de la préfecture de Mie coulent depuis de magnifiques et fières montagnes très bien représentées par le mont Suzuka ou bien le massif d'Ise. L'eau de pluie arrosant la cime des arbres, coule lentement dans ces rivières qui viennent se jeter dans l'Océan Pacifique. Par la suite, l'eau s'évapore puis devient brume et retourne à la forêt. L'eau est cette précieuse ressource qui existe depuis la naissance de la Terre. Son stock continue de se renouveler perpétuellement et nous confère d'innombrables et d'incalculables bienfaits.



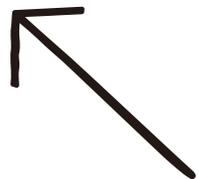
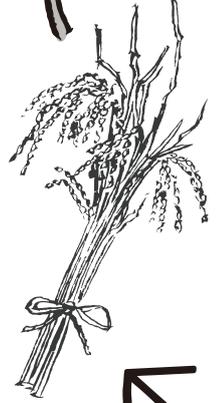
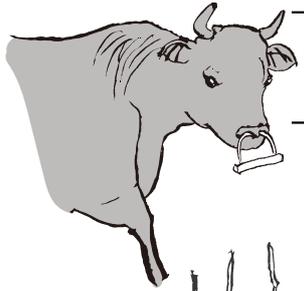
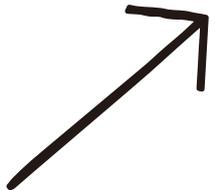
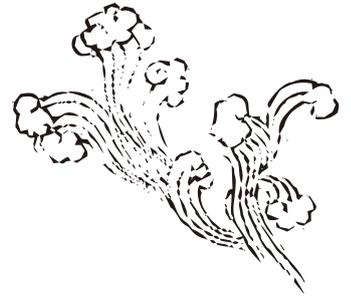
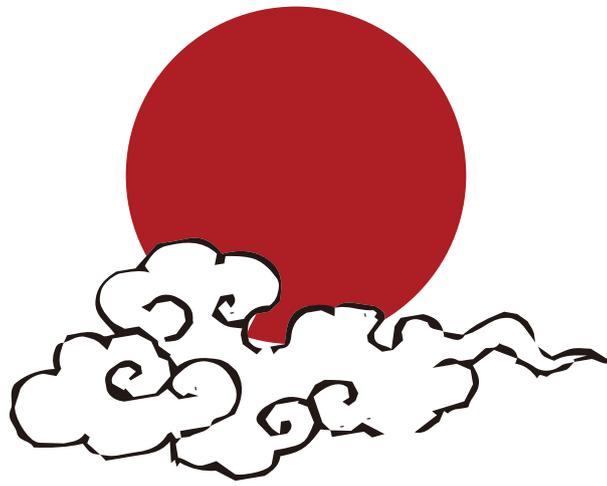
**CelestialWater**  
Mie Sake Brewers Association





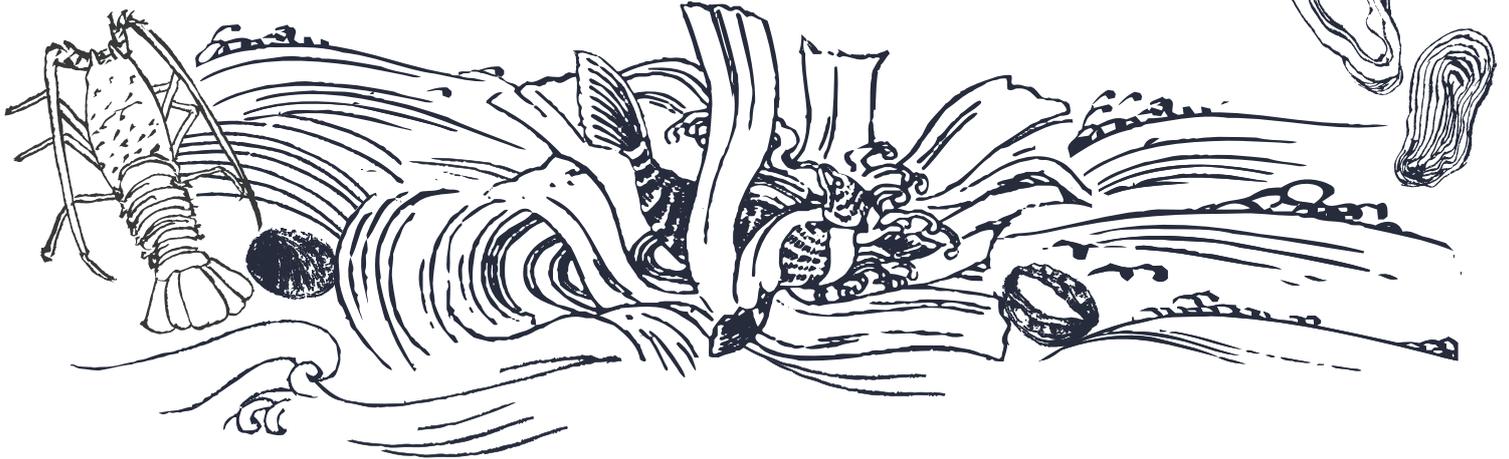
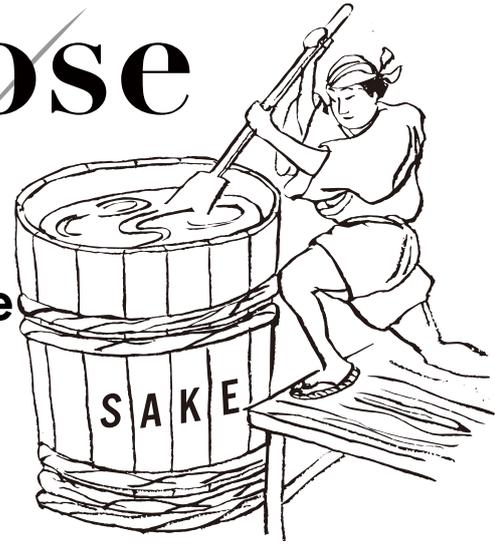
## Une eau venue du ciel - une eau céleste -

L'eau qui tombe du ciel sur les forêts couvrant la préfecture de Mie, vient abreuver les cours d'eau, permettre la vie, puis se jette dans la mer, et retourne aux cieux. Elle s'inscrit dans un cycle, dans un renouvellement perpétuel, mais aussi dans un rapport quasiment intime entre la mer, le riz, le saké et les kamis. Voilà pourquoi nous qualifions l'eau de Mie, avec ce très beau qualificatif de céleste.



# La symbiose

Coexistence entre  
l'Homme et la Nature





## Des prières éternellement renouvelées : Le Sanctuaire d'Ise



Le lieu, aussi connu sous le nom de « grand sanctuaire d'Ise », est le sanctuaire shintô le plus important de l'archipel nippon. Il comprend une centaine de petits bâtiments (125 précisément) et se décompose en deux sites principaux avec un « sanctuaire intérieur » dédié à la déesse solaire Amaterasu et un « sanctuaire extérieur » consacré à une autre déité nommée Toyôke. La superficie totale de l'endroit atteint 5500 hectares, ce qui équivaut à peu près à la surface de Paris intra-muros. Plus de 90% de ces terres sont recouverts d'une forêt. Chaque jour, de nombreux rites et cérémonies y sont pratiqués afin de demander la paix sur Terre, la prospérité pour la famille impériale japonaise ou bien encore, une abondante récolte dans les rizières.

**CelestialWater**

Mie Sake Brewers Association



Le plus grand festival du lieu est celui qui consiste à reconstruire une fois tous les vingt ans, le sanctuaire intérieur et le sanctuaire extérieur. Ce rituel dure depuis plus de 1300 ans et porte une grande signification en soulignant le fait de « ne jamais changer »



# La Nature et les Hommes

## La coexistence de la Nature et des Hommes



**Les bienfaits naturels dont les Hommes jouissent, ne sont pas des dons éternels que la Nature leur fait. Pour que celle-ci renouvelle ce qu'elle met à leur disposition, les Hommes doivent lui exprimer leur gratitude. Voilà pourquoi tant de générations d'Hommes ont prié et manifestent toujours autant de respect et de vénération envers la grande et généreuse mère Nature.**



**ÔNO Aiko – Photographe et pêcheuse**

« Nous autres, nous pêchons à la main et par conséquent, nous pouvons dire que nous travaillons réellement main dans la main avec la Nature. Non seulement les fruits de notre pêche varient selon la saison, mais nous ne pouvons pas sortir en mer par temps de pluies violentes, de grands vents, de tsunami ou de typhon. Si notre pêche peut être juteuse certains jours, il nous arrive parfois de rentrer bredouille également. Cela ne dépend pas uniquement des efforts que nous déployons mais de ce que la Nature veut que nous prenions. Par ailleurs quand nous plongeons, nous frôlons le danger. Voilà pourquoi chaque jour nous prions dans le sanctuaire d'Ise pour remercier la mer, nos ancêtres, les prêtres et les kamis eux-mêmes pour veiller sur nous. Je suis profondément émue quand je pense que nous vivons en faisant la même chose que nos aieules et en profitant des mêmes bienfaits qu'elles de leur temps. C'est à notre tour maintenant de veiller à laisser des ressources aux générations futures. C'est de notre responsabilité. Je jure de prendre ma part et c'est d'ailleurs avec ce sentiment chevillé au corps et en ressentant une immense gratitude que j'irai plonger dans la mer aujourd'hui encore. »

**TENPAKU Yukiaki – PDG de Maruten, une entreprise spécialisée dans la bonite séchée.**

« Notre entreprise s'inscrit dans une longue tradition dans lesquelles vous trouvez les offrandes effectuées au sanctuaire d'Ise, les remerciements aux kamis, les prières et puis un véritable partage semblable à une sorte de communion entre les déités et nous autres les hommes. Nous avons cherché à mieux comprendre les habitudes de cette terre, et tout en veillant à protéger la nature pour que celle-ci puisse se renouveler, nous avons mis en œuvre, à partir des connaissances que nos anciens nous ont laissées, un système de confection artisanal s'intégrant parfaitement dans notre environnement. Notre mission aujourd'hui consiste à tenter de tirer avantage des bienfaits que la Nature met à notre disposition, sans jamais oublier la gratitude que nous lui devons, et en préparant le terrain pour les prochaines générations. »



**INADA Takehisa – Riziculteur**

« Je cultive une variété de riz appelée « ise-hikari » en cherchant à limiter le plus possible le recours aux pesticides. Cette variété, parmi toutes celles qui croissent dans l'enceinte du sanctuaire, a été cultivée à partir d'une sélection effectuée sur deux petites parcelles ayant résisté au passage destructeur d'un typhon dans le passé. Sur ces terres que nos ancêtres nous ont léguées, nous cultivons du riz du sanctuaire grâce à l'eau qui coule des montagnes environnantes. Une riziculture non dépendante des pesticides est par définition plus naturelle et permet d'obtenir un riz d'une qualité plus équilibrée. Elle demande peut-être plus de travail, mais quand nous nous figurons les sourires de ceux qui vont manger ce riz ou boire du saké, toute la peine qui peut être la nôtre disparaît et nous ressentons une grande fierté. Je suis également ravi de voir des apprentis d'une vingtaine d'année se préparer à reprendre le flambeau. Ça me rassure. Ce que je vise, c'est une riziculture comme celle qu'elle était à l'origine, parfaitement intégrée dans une logique d'auto-renouvellement de la nature. C'est celle-ci que j'aimerais léguer aux générations suivantes. »

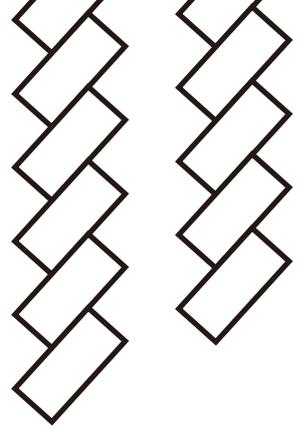
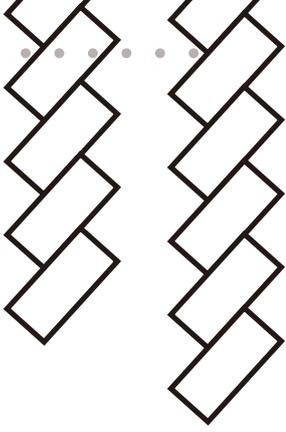
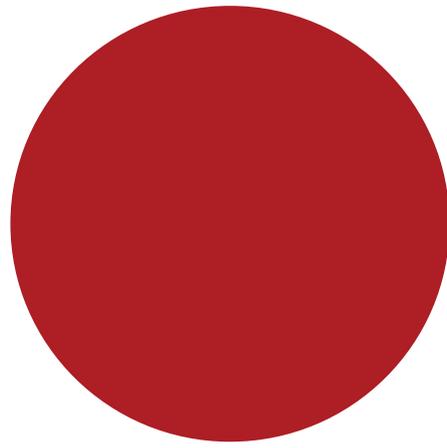








Depuis longtemps, l'agriculture et l'halieutique ont toujours été profondément liés avec la nature. Les hommes dont les activités touchent ces domaines, ont toujours eu au Japon une vision particulière et un rapport différent avec les kamis. Voilà pourquoi les offrandes au sanctuaire sont quelque chose d'essentiel et même d'indispensable à leurs yeux, afin de d'exprimer la gratitude qui est la leur, à l'endroit de ces déités. Quant aux maître-brasseurs, eux fabriquent du saké afin de rendre hommage le mieux possible aux merveilles dont les cieux les gratifient.



三重縣酒造組合

Le saké

# Un cycle bénéfique



## Le saké de Mie, fruit d'un héritage, d'une expérience et d'une technique



Depuis les temps anciens, un grand nombre de voies ont été aménagées pour permettre à des visiteurs de tout le pays d'accéder au sanctuaire d'Ise, au premier rang desquelles les routes dites du Tokaidô et de Kumano. Ces différentes routes ont fait de cet endroit un lieu de brassage où toutes sortes d'informations liées à l'alimentation, à l'art ou encore l'industrie étaient échangées, mais également un point de passage où les voyageurs pouvaient oublier la fatigue de leur voyage grâce à un excellent saké.

Les brasseries de la préfecture de Mie s'inscrivent dans cette tradition et cette longue histoire. Elles utilisent les matériaux de premier choix que la nature met à leur disposition pour concevoir de magnifiques alcools, et cherchent, en déployant passion et technicité, à perdurer dans le temps en projetant les brassages locaux vers l'avenir.

On trouve ici la philosophie du « tokowaka » (littéralement « éternellement jeune ») sous-tendant la politique de reconstruction du sanctuaire une fois tous les 20 ans. Cela correspond à préserver la tradition tout en lui apportant de la nouveauté. C'est en accordant de l'importance à cet esprit dans la confection de saké que les maître-brasseurs s'inscrivent dans la tradition, et tout en faisant évoluer la saveur de leurs sakés, ils continuent d'œuvrer pour leur art sans jamais oublier ce dont ils ont hérité.







酒



## L'importance de l'eau dans la confection du saké japonais



Le saké japonais est élaboré à partir de riz et d'eau. C'est le kôji, un champignon microscopique qui vient transformer l'amidon de la céréale en sucres et permettre ainsi une fermentation alcoolique, condition sine qua non à l'obtention de ce que nous traduisons par les termes alcool de riz.

On dit souvent qu'il faut près un volume d'eau 50 fois supérieur à la quantité de riz pour fabriquer du saké. L'eau est présente tout au long du processus de confection et ce dès le lavage du riz. Elle sert à laver la céréale phare de cette boisson, à la faire cuire à la vapeur, mais aussi, bien évidemment à nettoyer les locaux ou les outils. Les maître-brasseurs utilisent l'eau en très larges quantités et la qualité de celle-ci joue indubitablement sur la qualité de la boisson obtenue.

C'est précisément parce qu'au Japon, l'eau de qualité coule littéralement à flots, qu'une boisson comme le saké a pu naître.



Nous sommes allés interviewer HISADA Kenichirô, spécialiste en géologie et ancien professeur de l'université de Tsukuba, sur l'eau de la préfecture de Mie et ses spécificités.

### La géologie des sols japonais présente une structure rare au monde.

La géologie du Japon présente une structure très spéciale au regard des différents sols du monde. Là où les plaques océaniques s'enfoncent, c'est-à-dire au niveau de la fosse océanique, des sédiments ainsi que des débris de monts sous-marins viennent s'agglutiner à cette fosse pour former ce que les spécialistes appellent un « prisme d'accrétion ». Si le Japon en présente un modèle unique au monde, il n'est pas exagéré non plus de dire que le Japon lui-même en est un.

### Géologiquement, l'eau japonaise présente des caractéristiques extrêmement spécifiques au regard du monde.

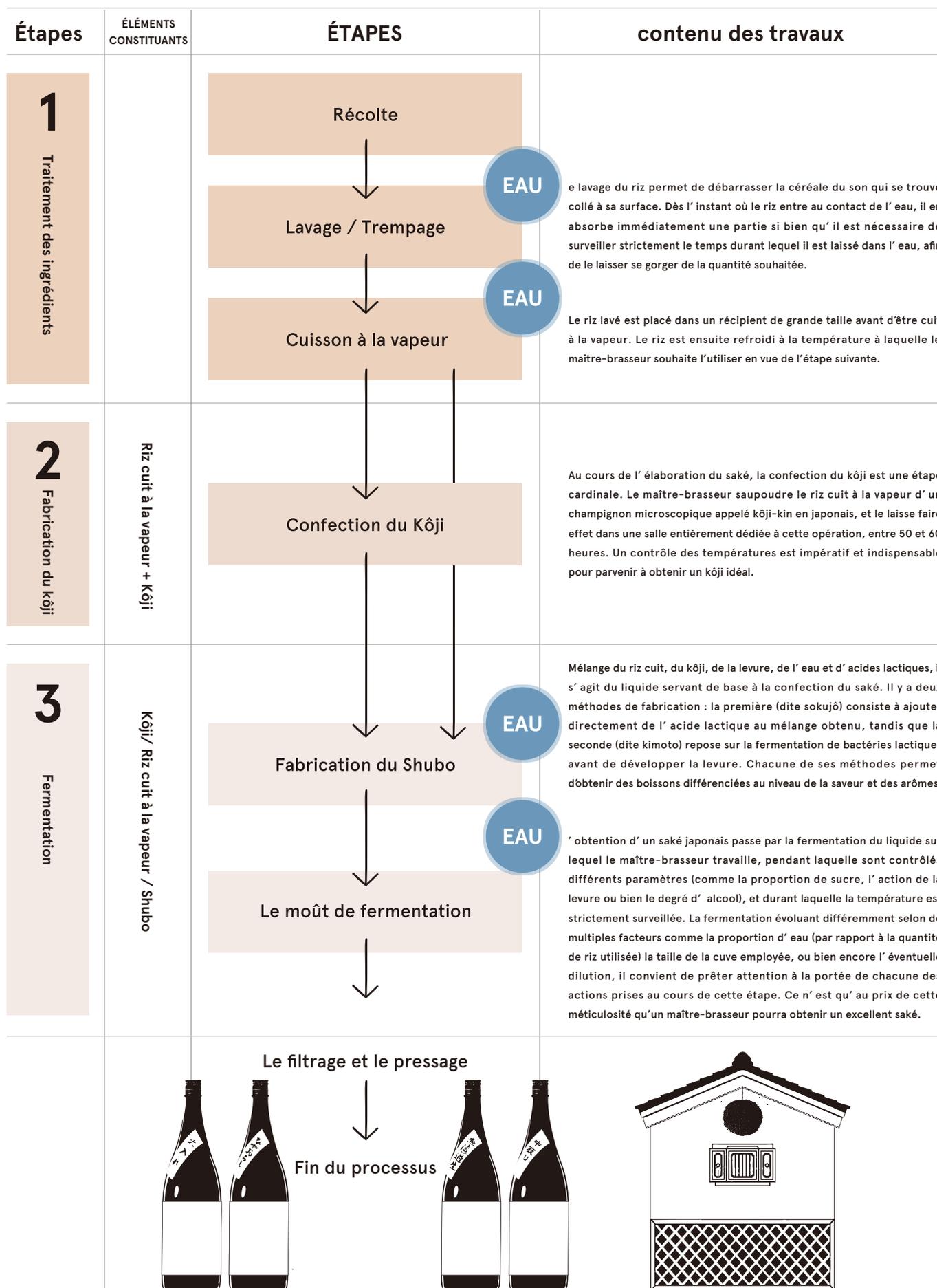
D'un autre côté, quand on réfléchit à l'influence de la géologie sur l'eau, comme par exemple, les strates géographiques européennes autour de Paris, on peut voir que ce sont des agrégats de roches volcaniques issues des fonds marins qui ont simplement glissé hors des eaux. Voilà pourquoi il y a de nombreuses strates, et que les roches volcaniques les composant ayant mis des siècles à émerger, elles tendent à posséder un niveau de dureté remarquable.

La géologie japonaise présente une composition variée, avec des strates souvent moins horizontales que verticales et épousant des formes complexes. Par ailleurs, le Japon étant un des lieux où les précipitations sont les plus fortes et où, par définition, une grande quantité d'eau déborde des nappes en un temps très court, cette eau est qualifiée de « douce ». Nous pouvons dire que l'eau japonaise, du point de vue géologique, présente des spécificités uniques au regard du monde.

### L'eau de Mie : une eau abondante et douce

La géologie de la préfecture de Mie montre de très larges différences entre la partie septentrionale et la partie méridionale de la région. Le nord présente un sol fait de roches proches du granite, tandis que la terre du sud est composée plutôt de schiste ou de roches argileuses. La plupart des brasseries de la préfecture se sont établies dans la partie nord de la ligne médiane. La préfecture de Mie jouit d'une très forte hydrométrie et d'une eau qui se démarque par sa qualité et sa douceur.

# L'élaboration du saké





Si au cours de la fermentation, les variations quotidiennes de l'équilibre des différents éléments qui composent le saké, influe sur la saveur finale de cette boisson, celle-ci n'est rendue possible que grâce à l'eau. C'est elle qui joue ici encore, un rôle primordial.

**CelestialWater**

Mie Sake Brewers Association



# 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 Mai 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 Samuraï  
President of Kura Master





# MIÉ SAKE BREWERS ASSOCIATION

Le cercle représente le Soleil. C'est le symbole de notre foi. Il se lève pile entre les deux Rochers mariés (Meoto-iwa, une attraction locale) de Futamiura lors du solstice d'été, et à partir du grand torii du pont Uji à l'intérieur du sanctuaire d'Ise lors du solstice d'hiver.

Il s'agit d'un coupe. Dans le sanctuaire d'Ise, les sakés sont toujours versés dans des coupes fraîchement cuites avant d'être offerts en offrande aux kamis.



Le motif que vous apercevez à l'intérieur du soleil symbolise la culture gastronomique de la préfecture de Mie, sa tradition, son histoire, mais aussi également toute la luxuriance et l'opulence de sa nature. On parle en japonais de « tabane-noshi » : le terme renvoie initialement à plusieurs ormeaux finement coupés, séchés et rassemblés entre eux mais est plus généralement employé comme un motif supposé attirer la bonne fortune. De nos jours, les Japonais utilisent ainsi un papier « noshi » pour envelopper un cadeau et porter bonheur à celui auquel ils l'offrent. Ce motif est également employé pour des tenues de mariage ou des étendards décoratifs.

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

Lieu	Marque emblématique	Société	Lieu	Marque emblématique	Société
桑名市	青 雲	後藤酒造場	桑名市	上げ馬	細川酒造
四日市市	神 楽	神楽酒造	四日市市	噴 井	石川酒造
四日市市	鋤 女	伊藤酒造	三重郡菟野町	田 光	早川酒造
川越町	天 一	早川酒造部	四日市市	天遊琳	タカハシ酒造
四日市市	三重の寒梅	丸彦酒造	三重郡朝日町	富士の光	安達本家酒造
朝日町	御山杉	(有) 稲垣	四日市市	宮の雪	宮崎本店
鈴鹿市	作	清水清三郎商店			

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

Lieu	Marque emblématique	Société	Lieu	Marque emblématique	Société
津市	高 虎	松島酒造	津市	初 日	油正
津市	きげんよし	今村酒造	津市	寒紅梅	寒紅梅酒造
津市	伝	小川本家	松阪市	夢 窓	新良酒造
松阪市	白米城	中山酒造	多気郡多気町	銚 杉	河武醸造
多気郡大台町	酒屋八兵衛	元坂酒造	伊勢市	おかげさま	伊勢萬
多気郡明和町	伊勢旭	旭酒造			

## Iga (Iga, Nabari)

Lieu	Marque emblématique	Société	Lieu	Marque emblématique	Société
伊賀市	三重錦	中井酒造場	伊賀市	妙乃華	森喜酒造場
伊賀市	半 蔵	大田酒造	伊賀市		井村屋
伊賀市	俳聖芭蕉	橋本酒造場	名張市	而 今	木屋正酒造
名張市	天下錦	福持酒造場	名張市	参 宮	澤佐酒造
名張市	瀧自慢	瀧自慢酒造	伊賀市	義左衛門	若戎酒造