

MASUMI, LE SAKÉ RÉINVENTÉ

Fondée au XVII^e siècle, la maison Miyasaka a forgé la renommée du saké, une boisson traditionnelle au Japon, issue de la fermentation de riz. Créatrice de la marque Masumi, la maison traverse les siècles et contribue à faire rayonner le saké au-delà des frontières de l'archipel.



Masumi, une maison qui a forgé l'histoire du saké

Une maison née au XVII^e siècle

Depuis 1662, la famille Miyasaka produit son saké à Suwa, dans la région de Nagano, sous le nom Masumi, qui signifie transparence et vérité. Si la maison de saké fût obligée de diversifier ses activités au cours du XIX^e siècle pour survivre, au début des années 1920, elle décide de se spécialiser à nouveau dans l'élaboration de saké, en collaboration avec un jeune toji (maître sakéificateur responsable de la production) : Chisato Kubota. L'héritier de la brasserie et le toji voyagent à travers tout l'archipel pour étudier les méthodes de production de cette boisson et les spécificités de production visibles dans chacune des régions du pays.

En 1904, l'institut national de recherche de brassage, qui cherche à promouvoir le saké et à améliorer sa qualité, lance un programme visant à identifier des levures de qualité supérieure qui pourraient être utilisées par l'ensemble des brasseurs. C'est dans ce contexte qu'en 1946, la levure de Masumi est reconnue comme levure nationale. Elle devient ainsi la levure numéro 7, qui est encore à ce jour l'une des plus utilisées dans le saké, et permet de relancer la production sur l'ensemble du territoire alors en ruine au sortir de la Seconde Guerre mondiale.



Entrée de la boutique Masumi à Suwa (Nagano, Japon). ©Masumi

Une maison avant-gardiste

Véritable précurseur, Masumi est devenu l'un des sakés les plus populaires de la péninsule en améliorant ses techniques de production, mais aussi de distribution et de communication. Dès les années 1960, la maison cible Tokyo et les grandes villes et distribue directement sa production, un fait rare à l'époque.

Cette soif de renouveau se caractérise également depuis 2021 par la collaboration avec Shinichiro Ogata, l'un des designers japonais les plus en vue. Missionné par Naotaka Miyasaka, actuel président de Masumi, l'artiste a redessiné l'ensemble de la gamme, permettant ainsi à la marque de s'exporter à l'international.

L'art de la production

Deux sites de production

La première brasserie de la Maison Masumi est installée à Suwa (Nagano), entourée des monts Yatsugatake, du mont Tateshina et des hauts plateaux de Kirigamine. Si la ville fut d'abord le berceau d'une industrie de soie, elle a fini par développer son activité autour de l'agriculture et la production de saké. En effet, le climat y est propice pour la culture de riz, et la région est directement alimentée par les sources des montagnes environnantes. Cette eau, pauvre en minéraux, confère un caractère doux, léger et savoureux aux cuvées de sakés.

Pour augmenter ses capacités de production, Masumi a lancé dans les années 1970 la construction d'une deuxième brasserie à Fujimi (Nagano), à quelques kilomètres de Suwa. Après une dizaine d'années de travaux, la nouvelle brasserie a commencé à produire ses premiers sakés en 1982. Depuis, elle est devenue le lieu de production principal de la maison Masumi. La brasserie a fait l'objet de nombreuses améliorations technologiques et des équipements de brassage pour y abriter l'atelier de polissage de riz. Actuellement, 80 % de ce riz est cultivé dans la préfecture de Nagano et les 20 % restants dans la préfecture de Hyogo, un peu plus au sud-ouest. Il est ensuite lentement poli pour obtenir les meilleurs résultats.

Le riz, matière première du saké. ©Masumi





Début du processus de fermentation, en cuve. ©Masumi

Expérimentations autour des levures

Si depuis sa reconnaissance par l'institut national de recherche de brassage, la levure numéro 7 reste la plus populaire parmi les producteurs de saké, les brasseries dont Masumi se sont essayées à de nouvelles variétés, plus particulièrement dans les années 1980. Cela s'explique notamment par l'accroissement spectaculaire de la consommation de saké à cette période et par la recherche d'arômes plus fruités et sucrés par les consommateurs.

L'émergence d'une nouvelle génération de brasseurs, il y a un peu plus de dix ans, fut toutefois marquée par le retour aux sources et à la levure nationale. Ces producteurs ont expérimenté la culture de levures à partir de souches de la mythique numéro 7, leur permettant d'obtenir un plus large éventail de caractéristiques gustatives.

En 2019, la brasserie Masumi s'est d'ailleurs engagée à n'utiliser plus que ses propres souches de levure numéro 7.

Une grande diversité de sakés

Masumi propose un large éventail de cuvées qui résultent de ce travail sur les différents types de levures et la culture du riz. La maison produit en majeure partie des sakés Junmai Ginjo, c'est-à-dire à base de riz premium poli entre 50 et 60% et sans ajout d'alcool. Depuis peu, Masumi continue d'innover en proposant un nouveau type de saké : les sakés pétillants qui modernisent l'image de cette boisson.

MASUMI SPARKLING, UN SAKÉ PÉTILLANT VIEILLI EN BOUTEILLE

Parfait pour les réunions festives, **Masumi Sparkling Origarami** est un nouveau type de saké, légèrement trouble et naturellement effervescent. Semblable aux vins pétillants naturels, ce saké, trouble car non filtré, est fermenté en bouteille. Origarami combine des bulles vives et une acidité semblable à celle du vin, associées à la richesse crémeuse et savoureuse du saké. Il accompagne à merveille du jeune comté, des gougères ou encore des huîtres Fines de Claire.

Ce saké est brassé comme les sakés traditionnels junmai ginjo. Le riz, préalablement moulu à un taux de polissage de 55%, est trempé puis cuit à la vapeur. Il est ensuite refroidi et transféré dans la salle de culture du koji (champignon favorisant la fermentation). Après deux jours de fermentation, l'alcool est transféré dans des cuves en acier revêtu de céramique dans lesquelles l'eau et le riz cuit à la vapeur sont ajoutés. Une fois réduit à 13%, le mélange est pressé avant d'être à nouveau transféré en cuve pendant trois semaines. Après avoir été mis en bouteille, les levures et le sucre naturellement présents dans le saké continuent le processus de fermentation. Il est ainsi conservé pendant deux ans avant d'être proposé à la vente, ce qui permet le développement de fines bulles.



MASUMI SPARKLING ORIGARAMI

11%, 75 cL

SAKÉ JUNMAI, JAPON

Nez

Lactique, fleur blanche, frais, léger, assez vif

Bouche

Bulles fines, salin, frais, une pointe d'acidité.

Finale

Longue et vive, proche d'un champagne
"blanc de blancs"

**Masumi Sparkling Origami est disponible dans les
boutiques La Maison du Whisky et La Maison du Saké,
sur le site en ligne whisky.fr au prix de 43€**



Suwa (Nagano, Japon), berceau de la première brasserie de Masumi. ©Masumi

[TÉLÉCHARGER LE KIT MÉDIA](#)

— LA MAISON DU WHISKY —

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement - et simultanément - endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection.

