

WINE



Vin de Koshu Yamanashi, l'histoire viticole du Japon

Berceau du vin japonais et garante de la culture œnologique du pays, Yamanashi s'est autoproclamée « Préfecture du vin » en août 2019. Ces dernières années, la qualité de sa production à base de Koshu, raisin local, est devenue telle qu'elle a remporté de nombreuses récompenses internationales. Son vin rouge à base de Muscat Bailey A est notamment devenu un incontournable.

● Création du label I.G. Yamanashi, une première au Japon

La production de vin débuta vers 1870 à Yamanashi, et jouit toujours d'une importante réputation au Japon. C'est en 2013 que la Direction Générale des Impôts Japonaise a créé le premier label régional, I.G. Yamanashi. Ce label autorise uniquement les productions locales à arborer le nom de la localité d'origine, comme pour le Bordeaux ou le Champagne. Toutes les étiquettes des bouteilles sont ainsi marquées de la mention « I.G. Yamanashi ».

● Inscription auprès de l'O.I.V.* de variétés japonaises, devenues internationales

Inscrits respectivement à la liste de l'O.I.V. en 2010 et 2013, le Koshu et le Muscat Bailey A sont désormais mentionnés sur les étiquettes des bouteilles exportées en Europe.

*Organisation International de la Vigne et du Vin

Koshu



Originaire du Japon, ce raisin aux fruits d'une couleur pourpre clair a une peau plutôt épaisse, et est facilement cultivé au Japon, pourtant réputé pour son humidité. Résistant aux maladies, il est principalement issu de la variété occidentale *Vitis Vinifera*, mais il hérite également des propriétés d'une variété chinoise sauvage. Le vin qui en découle se distingue par sa délicatesse olfactive et gustative, oscillant entre une subtile amertume et l'acidité fruitée. Les dernières cuvées dénotent d'une touche d'agrumes et des couleurs ambrées.

Muscat Bailey A



Il s'agit d'un croisement datant de 1927 entre le Bailey (Amérique) et le Muscat de Hambourg (Occident). Yamanashi en est la principale productrice au Japon. Il est caractérisé par une grappe et des grains de grande taille, et une peau assez colorée. Le vin qui en découle se singularise par son arôme et sa saveur rappelant la fraise. Son léger goût teinté d'amertume est décliné en rouge, rosé ou encore en mousseux. Changeant en fonction du producteur, certains vins vieillissant en tonneau ont des saveurs encore plus profondes.

TOPICS #1

Yamanashi, berceau de l'histoire du raisin depuis près de 1000 ans



Statue de Bhaishajyaguru (début de l'époque de Heian), classée bien culturel important. Exposée tous les 5 ans, elle tient une grappe dans sa main gauche (Collection du temple Daizen)

Selon toute vraisemblance, l'histoire du raisin de Koshu remonterait à près de 1000 ans. Des analyses ADN de 2013 ont permis d'avancer qu'il est né principalement d'un croisement entre une variété européenne et une variété chinoise sauvage, et que son origine géographique remonterait aux abords de la mer Caspienne. Il aurait mis de nombreuses années à arriver au Japon par la route de la soie. Grâce à lui, Yamanashi est devenue la première productrice de vin du pays. C'est en 1874, au début de l'ère Meiji, que Hironori Yamada et Norihisa Takuma ont commencé à produire du vin à Kofu. En 1877, le premier chai privé a vu le jour à Katsunuma.

TOPICS #2

Une localité propice aux fruitiers, berceau des chais japonais



Principales villes viticoles de la préfecture

La préfecture de Yamanashi se trouve dans les terres, presque au centre de Honshu, non loin de Tokyo. La plupart des domaines viticoles se regroupent autour du bassin de Kofu, et les nouveaux ont tendance à s'installer au nord-ouest de celui-ci et au pied du mont Yatsugatake. Avec son excellent ensoleillement, sa faible pluviométrie, ses différentes températures et la perméabilité de son sol, cette région est idéale pour les fruitiers. Koshu, Yamanashi et Fuefuki sont les villes principales accueillant les chais, parfois centenaires. Première préfecture productrice de vin, Yamanashi regroupe environ 30 % des chais du pays.

TOPICS #3

Début de l'exportation vers l'Europe et rayonnement international de Koshu



Le monde se tourne vers la production de Koshu

Le prestige des chais de la préfecture ne fait que croître, tout particulièrement avec la qualité du vin de Koshu. En plus des techniques de domaines prestigieux, de jeunes brasseurs ont ramené au pays le savoir acquis à l'étranger. C'est en 2009 qu'un projet d'exportation vers l'Europe a vu le jour. En 2014, le chef de file des vins de Koshu est arrivé premier lors d'un concours organisé par « Decanter », un magazine œnologique anglais. Jamais un vin japonais n'avait emporté une telle récompense. Le vin de Koshu continue son ascension en gagnant successivement des concours internationaux.

TOPICS #4

Le vin de Koshu se marie parfaitement avec la cuisine japonaise



Le Koshu sec, imprégné des fragrances de son fût, se marie parfaitement avec un poisson Fujinosuke légèrement fumé, accompagné d'un œuf de la ferme Kurofujii

Le propre du vin japonais est qu'il se marie très bien avec des plats, notamment avec la gastronomie japonaise, dans le cas du vin de Koshu. Des analyses ont montré que celui-ci avait une faible teneur en fer, caractéristique ayant tendance à trop exacerber le goût des poissons et crustacés. Cela permet au vin blanc de Koshu de s'associer à merveille avec des spécialités japonaises comme les sashimis ou sushis. L'idéal étant d'associer un vin aux produits de son terroir, le Fujinosuke, poisson phare de Yamanashi, avec sa chair délicate et relativement maigre, est un mets de choix.