vinetur

L’Université des sciences d’Okayama veut transformer un nouveau cépage en vin local

L’initiative porte sur Muscut Shiragai, un cépage dont l’enregistrement a été accepté en 2025, fermenté avec une levure découverte à Okayama.

mardi 29 septembre 2026



L’Université des sciences d’Okayama s’efforce de transformer un cépage nouvellement obtenu en un vin ancré localement, tandis que l’université développe depuis dix ans un effort visant à relier enseignement, recherche et développement de produits dans le secteur vitivinicole en croissance au Japon.

Dans un communiqué, l’université a indiqué que son Institute of Viticulture and Enology se concentre désormais sur un vin élaboré à partir de Muscut Shiragai, une nouvelle variété créée par croisement entre Shiraga-budo, un raisin sauvage originaire du bassin de la rivière Takahashi, dans la préfecture d’Okayama, et le Muscat of Alexandria. L’université a précisé que le ministère japonais de l’Agriculture, des Forêts et de la Pêche a accepté la demande d’enregistrement du cépage comme nouvelle variété en 2025.

Le projet est centré sur le campus d’Okayama de l’université, où l’Institute of Viticulture and Enology a ouvert en avril 2017. L’institut a été créé dans le cadre d’un plus vaste Wine Project Program lancé la même année et qui associe enseignement en salle, culture de la vigne, vinification et analyse sensorielle. Selon l’université, 76 étudiants ont achevé le programme et reçu des certificats.

Le prochain objectif est de produire un vin étroitement lié à Okayama, non seulement par le cépage lui-même, mais aussi par la fermentation. Akihiro Kaneko, professeur à l’université et directeur de l’institut, a indiqué vouloir élaborer un vin à partir de Muscut Shiragai en utilisant une levure découverte localement par l’université. Dans le récit de l’université, Kaneko a dit espérer qu’un vin entièrement local pourrait contribuer à dynamiser la région.

Cette orientation reflète une tendance plus large du vin japonais, qui a suscité davantage d’attention à l’étranger ces dernières années. Elle présente aussi un intérêt potentiel pour le secteur des boissons. Un cépage nouvellement enregistré doté d’une identité régionale distincte pourrait, à terme, offrir aux domaines viticoles un autre moyen de différencier leurs produits, de bâtir des chaînes d’approvisionnement plus locales et d’explorer des variétés peut-être mieux adaptées à des conditions de culture spécifiques. Pour les producteurs, ce type de développement variétal peut compter non seulement pour l’image de marque, mais aussi pour la recherche à plus long terme et

la résilience.

L’université a indiqué que la variété Muscut Shiragai a été mise au point en septembre 2022 par un groupe de recherche dirigé par Takuji Hoshino, professeur émérite et ancien directeur de l’institut. Ce travail de sélection s’inscrit dans un programme académique plus vaste, que l’université dit avoir conçu pour soutenir à la fois la science et l’industrie. Les laboratoires de l’institut comprennent des chromatographes en phase gazeuse et en phase liquide pour l’analyse des arômes et de la composition chimique, des instruments destinés à mesurer la teneur en alcool, ainsi que des spectrophotomètres utilisés pour étudier la couleur et la concentration dans le vin.

Dès le départ, le programme a été conçu pour former les étudiants sur l’ensemble de la chaîne de production. Les étudiants de première année suivent des cours d’initiation sur le raisin, le vin, la culture de la vigne et l’œnologie. Ils passent ensuite à des travaux plus pratiques, notamment les tâches au vignoble, la fermentation et la dégustation. L’université a aussi utilisé le programme pour mettre les étudiants en relation avec des producteurs commerciaux et des événements locaux.

La recherche et la sensibilisation font partie de cette démarche depuis la première année de l’institut. L’université a indiqué avoir invité des spécialistes de brasseries, de domaines viticoles et d’autres groupes du secteur à son premier symposium de viticulture et d’œnologie, consacré à la science du vin japonais et du saké. Le symposium a été organisé chaque année jusqu’à l’année universitaire 2019, avant que la pandémie de COVID-19 n’interrompe la série.

Les travaux de l’institut sur le vin et la fermentation se sont également étendus au-delà du seul raisin. En 2025, l’institut a collaboré avec Kamikokoro Sake Brewery, à Asakuchi, dans la préfecture d’Okayama, pour mettre au point un saké junmai ginjo appelé Kamikokoro, à partir d’une levure isolée de raisins Muscat of Alexandria, selon l’université. Dans un autre projet, mené avec Okayama Prefectural University et d’autres partenaires, des chercheurs ont produit du vin en utilisant une levure isolée de grillons, une expérience qui a retenu l’attention en raison de l’origine inhabituelle des organismes de fermentation.

L’institut a aussi tenté d’inscrire ses travaux dans des événements publics à Okayama. L’université a indiqué que le vin élaboré par ses étudiants a servi pour le toast d’ouverture de l’édition 2023 de « Wine ni Koishite Tokimeite », qu’elle a décrite comme l’un des plus grands festivals du vin de la préfecture. Des étudiants ont également participé à « Hokancho Akinight », un événement de revitalisation communautaire, où ils tenaient un stand proposant des dégustations de jus de raisin de l’organisation partenaire Funato Winery.

Ces activités illustrent le rôle que l’université cherche à jouer dans l’économie locale des boissons. Plutôt que de limiter le projet à la recherche académique, l’établissement l’a positionné comme un pont entre les étudiants, les viticulteurs, les domaines viticoles, les brasseurs et les partenaires municipaux. Dans un marché où de nombreux producteurs cherchent des identités régionales plus fortes, un cépage développé à partir de matériel génétique local et associé à une levure locale pourrait devenir un modèle utile si la production commerciale progresse.

L’université a également mis en avant une reconnaissance internationale liée au travail de ses enseignants avec des producteurs extérieurs. Elle a indiqué qu’en 2025, « Junmai -eme- », un saké produit par Kamikokoro Sake Brewery sous la supervision de Kaneko, a remporté un Platinum Award au Kura Master, un concours français jugé par des professionnels français évaluant des boissons alcoolisées japonaises. L’année suivante, selon l’université, « Aldebaran », un vin supervisé par Kaneko, élaboré avec des raisins cultivés à Ibara, dans la préfecture d’Okayama, et produit par Yokohama Winery, a reçu un Gold Award dans la catégorie Muscat Bailey A lors du concours Kura Master 2026.

Pour l’université, ces distinctions étayent son affirmation selon laquelle une expertise technique développée dans un cadre académique peut se traduire en produits destinés au marché. Pour l’ensemble du secteur des boissons, elles suggèrent aussi que les projets régionaux japonais autour du vin et du saké sont de plus en plus conçus à la fois avec une identité locale et une reconnaissance internationale à l’esprit.

L’université a indiqué que le Wine Project Program entre désormais dans sa deuxième décennie. Son objectif affiché est de continuer à former des personnes capables de soutenir les industries régionales tout en faisant progresser la science du vin au Japon.

Au cœur de cette nouvelle phase se trouve l’effort visant à faire passer Muscut Shiragai d’une réussite de sélection à un vin embouteillé, en utilisant autant que possible des ingrédients et des recherches ancrés dans Okayama même.