



Plum wine of Ohyama-machi

Hita, préfecture d'Oita

Le « Yumehibiki », une liqueur de prunes d'exception venue d'Ohyama, le village des pruniers

Photos (page de gauche) et texte/Yuko Iida Photo (page de droite)/Satoru Naito

Une liqueur issue de la longue maturation en fût de chêne blanc des prunes oshukubai soigneusement cultivées par nos agriculteurs

À Hita, dans la préfecture d'Oita, se trouve Ohyama, un village forestier qui s'étend entre les montagnes. Les terrains en pente ne permettant pas la culture du riz, l'absence de terrains plats poussa les habitants, dès les années 60, à se lancer activement dans la culture de la prune et de la châtaigne pour développer le village. Alors que le gouvernement encourageait plutôt à la riziculture, les agriculteurs sont parvenus à augmenter leurs revenus en se regroupant derrière l'inoubliable slogan « Plantons des prunes et des châtaignes, et partons en vacances à Hawaï ! ». Le village d'Ohyama est d'ailleurs connu pour avoir le taux de possession de passeport le plus élevé du pays. Ses habitants devenaient ainsi les pionniers du mouvement « Un village, un produit ».

Dès lors, le village a continué à défendre la qualité de ses prunes. Grâce à l'amélioration des techniques bien sûr, mais aussi à l'élaboration d'un engrais original, tirant le meilleur

des ressources de sa généreuse forêt. Quand la terre est en bonne santé, le prunier déploie ses branches et ses racines avec vivacité, gardant ainsi à distance les insectes nuisibles. Ce qui permet naturellement de réduire les quantités de pesticides utilisés.

Les pruniers que les habitants font pousser sans se ménager sont désormais au nombre de 12 000. Avec en tête le nankobai qui arrive au mois de mars, neuf variétés font la course à la floraison, dont le nanaore, le shirakaga et les oshuku. Ensuite, de la fin mai au mois de juillet, les branches se chargent de prunes vertes. Les agriculteurs s'adonnent alors à la récolte des fruits, puis à leur transformation en prunes séchées ou en confitures notamment.

Avec les meilleurs prunes, on récolte les meilleures notes, même à l'étranger

C'est ainsi que les prunes d'Ohyama héritèrent du surnom de « diamant vert ». Parmi les umeshu (liqueurs de prunes) que l'on tire de la variété oshukubai, on trouve les Yumehibiki. Celui qui nous intéresse, le « Yumehibiki, umeshu supérieur en fût », est vieilli pendant 3 ans, puis sa maturation est ensuite achevée dans des tonneaux de chêne blanc d'où on a tiré du whisky. Un subtil arôme de malt vient accentuer l'aigre-doux des prunes, et le chêne blanc enveloppe

d'une note de fraîcheur son caractère corsé. Un umeshu si riche en saveurs qu'il en devient palpable.

Le nom oshukubai (littéralement : « le prunier abritant les rossignols ») tirerait son nom de l'histoire suivante. Au milieu de l'époque de Heian, alors que les pruniers du Seiryoden (une résidence de l'Empereur) avaient déperissé, on fit déplacer ceux du jardin de Kinonaishi, la fille de l'écrivain Kinotsurayuki. Une fois ceci fait, l'Empereur trouva, attaché à l'une des branches, un poème qui disait : « Les arbres ont été envoyés auprès de sa Majesté, mais où les rossignols qui y nichaient chaque année vont-ils bien pouvoir faire leurs nids ? ». On dit qu'à la lecture de ces vers, l'Empereur décida de rendre les arbres.

Au moment de la pleine floraison des pruniers, on peut voir les rossignols sauter de branche en branche. Les ailes au repos, ils font résonner leurs chants dans toute la montagne. Le Yumehibiki, « écho des rêves », est une liqueur d'exception, fruit de ce paysage de sérénité et du labeur d'agriculteurs honnêtes et travailleurs.



L'éclat des prunes vertes est un cadeau que font les arbres que l'on traite avec soin.

● Renseignements : Hibiki no Sato4587, Nishi Ohyama, Ohyama-machi, Hita-shi, Oita-ken Tél : 0973-52-3000

Yumehibiki, umeshu supérieur en fût



Yumehibiki, umeshu supérieur en fût

Volume : 500ml
Alcool : 20%
Prix : 3 333 yens hors taxes (bouteille enveloppée dans son carré de tissu furoshiki)
Ingrédients : prunes oshukubai d'Ohyama, alcool distillé, sucre