Yonaguni Ku-su



Un awamori âgé 3 ans, au nez est fruité et délicat, rond, sur les fruits mûrs. La bouche, sur des notes fruitées complexes de poire, de pomme verte et de banane reste longue et fraîche, épicée.

Intense, racé, profond

???? ??? ?????????
70cl - alc. 30% vol.

Type de produit: Awamori
Catégorie: Agé 3 ans
Alcool: Alc. 30% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Sakimoto Shuzo
Région: Préf. de Okinawa
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Riz Long Thaï

Notes de dégustation détaillées : Il est traditionnel à Okinawa de faire faire vieillir les awamori et Yonaguni Kusu est la version âgée trois ans de la gamme de Sakimoto Shuzo. Le caractère rustique et la puissance aromatique sont bien présents, mais le vieillissement en fût inox apporte de la rondeur et une belle homogénéité au produit final. Le nez, marqué par les fruits et les épices, est proche de la version non-âgée. En bouche, les notes d'agrumes évoluent sur des sensations soyeuses de fruits mûrs, de pomme et de poire, et terreuses, de sous-bois et champignons. Un distillé équilibré, entre puissance et onctuosité.

Conseils de dégustation : Riche et rond en bouche, Ku-su est très agréable malgré ses 30°. Il accompagne parfaitement les plats riches, le gibier, ou les champignons, une cuisine aux saveurs automnales, A découvrir également tel quel ou avec de la glace, allongé avec un peu d'eau si besoin. Typé, il est également très intéressant à travailler en cocktail.

A propos de la distillerie : La distillerie de Sakimoto Shuzo se trouve sur la petite île de Yonaguni, certainement le lieu le plus éloigné des îles principales japonaises. Elle se situe en effet à 2 000 km au Sud-Ouest de Tokyo, et à seulement 100 km de Taïwan. Par le passé, Yonaguni était, avec les îles alentours, partie intégrante du Royaume du Ryukyu, un micro-archipel qui faisait la jonction entre le Japon et le continent chinois, une zone alors commercialement très active. Le producteur, M Sakimoto, est l'un des 1300 habitants de ce bout de terre de 26 km², et l'un des trois derniers distillateurs de l'île. Depuis 1927, Sakimoto Shuzo produit de remarquables awomori en suivant un processus de production ancestral qui utilise notamment des alambics uniques à l'île, avec un travail en chauffe directe. Il est également l'un des derniers producteurs de Hanazake, une version très spéciale de l'awamori, une boisson à 60% utilisée lors de cérémonies funéraires et dont la production est autorisée sur place à titre dérogatoire.