Yonaguni Blue



Le hanazake est un magnifique awamori,
le est nez épicé, iodé, à la bouche puissante et douce à la fois. On retrouve de la minéralité, sur des notes de de litchi et de fruits exotiques. La finale est saline avec une belle longueur et une belle persistance sur les fruits.

La tradition de Yonaguni

???? ?????? ?????????
50cl - alc. 60% vol.

Type de produit: Awamori
Catégorie: Hanazake
Alcool: Alc. 60% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Sakimoto Shuzo
Région: Préf. de Okinawa
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Riz Long Thaï

Notes de dégustation détaillées : Cette version dite “Hanazake”, à 60° est unique. Sa distillation est autorisée uniquement sur l’île de Yonaguni, et la distillerie de Sakimoto Shuzo est l’une des trois seules à détenir la précieuse dérogation. Cette boisson est traditionnellement utilisée par les habitants pour la célébration d’évènements marquants, et notamment lors des rites funéraires. Hanazake est une magnifique eau-de-vie au nez floral, iodé, une bouche à la fois puissante et soyeuse. Une minéralité qui s’exprime sur des notes fruitées de litchi et de fruits exotiques. Il est tendu et salin avec une belle longueur et une persistance arômatique sur les fruits.

Conseils de dégustation : Un véritable distillé de dégustation, à consommer tel quel, ou à éventuellement incorporer dans la préparation de cocktails. La tradition sur place veut que des graines de café soient infusées directement en bouteille.

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.