Kameman Genmaïshu



Le riz n'est pas poli mais utilisé tel quel car cultivé selon la méthode ”Aïgamo” permettant d'éviter toute utilisation d'intrants. Un saké qui évoque le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, sur des notes de pomme, de poire. Certainement l’un des plus abouti dans ce microcosme.

Issu d’un riz cultivé en Aïgamo

?? ??? ?????????
50cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Genmaï
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Kameman Shuzo
Région: Préf. de Kumamoto
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Riz complet
Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Le riz est utilisé tel quel dans la production, seule la cuticule brune est retirée. Il est cultivé selon une méthode particulière appelée ”Aïgamo”, une technique ancestrale chinoise, qui consiste à élever, au sein même de la rizière, une colonie de canards qui grandissent et vivent in-situ, se nourrissant des insectes et empêchant le développement des mauvaises herbes. Ils aèrent naturellement les sols en les fouillant à la recherche de nourriture. Les rizières sont donc maintenues saines en évitant toute intervention de l’homme. Le riz peut donc être utilisé sous sa forme “Genmaï”, chose rare, et Kameman Genmaïshu est certainement l’un des plus abouti dans ce microcosme. De couleur dorée à reflets cuivrés, on a un saké au nez boisé, évoquant clairement le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, elle évolue sur des notes vives d’agrumes, de pomme, de poire. Un saké homogène et vif. De belles variations autour du fruit et de l’acidité. Des notes complexes de miel et de foin apparaissent sur une finale longue, évoquant un vin de paille.

Accords recommandés : A déguster frais, en accompagnement d'une cuisine riche, sur des variations sucrées-salées, sur les gibiers, le canard, les desserts au fruits, une tarte au poire par exemple.

A propos de la brasserie : Kameman Shuzo fut créée en 1916 seulement par Chinju Takeda, un jeune médecin, héritier d’une longue dynastie de docteurs de la région de Kumamoto. La création de la brasserie fut décidée suite à un concours de circonstances plutôt cocasse. En effet, dans cette zone rurale, il était courant pour les agriculteurs locaux de payer en sacs de riz, y compris leurs consultations médicales. Ainsi, chaque année, le Dr Takeda voyait les sacs s’accumuler au fil des mois sans pouvoir tout consommer. C’est cette raison qui le décida à créer la brasserie, pour transformer en saké le riz reçu contre bons soins ! Une difficulté vint cependant se greffer au projet : la préfecture de Kumamoto est située à l’extrême Sud-Ouest du Japon. Une zone tempérée et ensoleillée, soit un climat peu propice à la fabrication de saké qui se faisait traditionnellement au Nord du pays. Le travail sur les levures a été primordial et les connaissances scientifiques du Dr Takeda furent décisives dans la mise au point des ferments capables de travailler sous ces latitudes. Pari réussi, et Kameman Shuzo peut se targuer aujourd’hui d’être la brasserie de saké la plus méridionale du Japon. Elle continue de travailler sur les mêmes bases que celles mises au point par le Dr Takeda en 1916, en utilisant uniquement le riz local et sans réfrigération des cuves.