

Hanatomoe Mizumoto



Un saké fascinant, par sa méthode et son profil aromatique unique. A la fois vif, frais, fruité et complexe. Un fort impact, avec un umami présent et des saveurs profondes, puissantes. A découvrir absolument.

Puissant, sauvage, rustique

?? ??????? ???????????
72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Mizumoto Junmai Genshu

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Miyoshino Jozo

Région: Préf. de Nara

Type de riz: Gin no sato

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké Kimoto élaboré selon une technique inspirée d'écrits anciens, technique dite du Bodaïmoto. Elle consiste à faire tremper le riz dans l'eau avant le démarrage de la fermentation afin d'augmenter la concentration en acide lactique et de prévenir le développement de bactéries indésirables. Une originalité vient du fait que la fermentation est assurée par des levures indigènes. Celles-ci sont présentes dans l'air ambiant de la brasserie et non pas ajoutées comme cela se fait classiquement. Le résultat est surprenant : un saké riche, à l'acidité marquée, des saveurs sauvages et puissantes de sous-bois, de champignon, mais aussi de beaucoup de fraîcheur avec de magnifiques notes d'agrumes.

Accords recommandés : Un profil aromatique fascinant à découvrir sur des préparations riches en umami, sur des saveurs profondes et puissantes, le gibier, les viandes, les poissons marinés ou grillés. A consommer à différentes températures, de frais à chambré.

A propos de la brasserie : Miyoshino Jozo est une brasserie artisanale située dans la région de Yoshino, Préfecture de Nara, une localité surnommée « Senbonzakura » en référence aux nombreux cerisiers qui couvrent les collines avoisinantes. A Yoshino, se trouve le temple de Shoryaku-ji, un lieu où pendant la période Muromachi (de 1336 à 1573) un groupe de moines produisaient leur propre saké selon une technique bien particulière appelée « Bodaïmoto ». Pour éviter que le moromi (le riz en fermentation) ne se gâte, les moines avaient trouvé l'astuce de démarrer la fermentation avec de l'eau de source dans laquelle avait trempé une certaine quantité de riz. Il a été démontré plus tard que ce trempage permettait d'augmenter de façon significative la concentration en acide lactique. Or ce composé est indispensable pour prévenir la pousse bactérienne au début de la fermentation. Ainsi, par cette méthode, ils assuraient la bonne santé de leur production. Des écrits anciens rapportant les détails de cette méthode ont été découverts par hasard et ont fait l'objet d'études et de mises en pratique. La brasserie de Miyoshino Jozo est l'une des rares au Japon à l'employer pour l'élaboration de ses sakés. Il en résulte des sakés très typés et dotés d'une belle acidité. Chose exceptionnelle, tous leurs sakés sont produits en fûts de bois de sugui, le cèdre japonais.