

Hanatomoe Nature x Nature



Un saké Très typé, rond et super fruité, aromatique et doté d'une remarquable finesse. Beaucoup de fraîcheur sur de magnifiques notes fruitées. C'est un Yamahai pour lequel la fermentation est assurée par les levures naturellement présentes dans l'atmosphère de la brasserie.

Doublement nature, délicat et fruité

?? ??????????? ???????????

50cl - alc. 13% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Kimoto Kijoshu

Alcool: Alc. 13% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Miyoshino Jozo

Région: Préf. de Nara

Type de riz: Gin no sato

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Nature x Nature est produit par la jeune Toji Mariko Léveillé. C'est un saké Yamahai, sans adjonction d'acide lactique et surtout un saké pour lequel la fermentation est assurée par les levures naturellement présentes dans l'atmosphère de la brasserie. C'est également un Kijoshu, un saké où l'eau qui est habituellement ajoutée pendant la fermentation est remplacée par du saké afin de concentrer et préserver les arômes et garder de l'onctuosité. Très typé, rond et super fruité, aromatique et doté d'une remarquable finesse. Au final, beaucoup de fraîcheur sur de magnifiques notes fruitées.

Accords recommandés : A servir frais, sur les plats délicats de la cuisine japonaise, mais aussi sur la cuisine française élaborée, car c'est pour celle-ci qu'il a été conçu, sur les fromages et les desserts.

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.