

Shichiken x Alain Ducasse Sustainable Spirit



En collaboration avec Alain Ducasse voici le tout premier shochu de la brasserie Shichiken. Issu de la distillation de saké kasu, il a été mûré 3 ans en fût de de Whisky de la distillerie de Suntory Hakushu, avant d'être embouteillé à 37°.

Une magnifique complexité, concentrée

?? ?????? ?????????????? ??????????
72cl - alc. 37% vol.

Type de produit: Shochu
Alcool: Alc. 37% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Ingrédients: Riz

Notes de dégustation détaillées : Au nez, vous trouverez des arômes de poire asiatique, de vanille, de pâte, de sucre glace, de guimauves, de lavande, de muscade, de noix de Grenoble, de poivre noir et de bois de santal. En bouche, les voluptueuses notes de tête de poire asiatique et de lavande se fondent harmonieusement dans des notes de coeur de vanille, de pâtisserie et de sucre glace arrondies par de subtiles notes de poivre noir et des notes légères d'herbes aromatiques. Il est doux et velouté sur la langue en permanence, avec une chaleur réconfortante. La finale est longue, beurrée et luxueuse, avec des éclats d'umami et des notes de caramel et de noix qui persistent et vous incitent à prendre une autre gorgée.

Accords recommandés : Avec des glaçons, du soda, comme ingrédient dans la réalisation de magnifiques cocktails.

A propos de la distillerie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au coeur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké. La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.