

An Bizen Omachi Muroka Tokubetsu Junmai



Dans la gamme des sakés An, le Tokubetsu Junmai représente un premier pas sur ce chemin qui fera de vous un amateur du style Omachi. Un Tokubetsu Junmai qui présente une superbe expressivité et une incroyable complexité permise justement grâce à l'utilisation de cette variété de riz. Le riz Omachi est difficile à cultiver, mais dont on récolte les fruits dans le verre !

Un junmai pour « Omachista »

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

72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Tokubetsu Junmai

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kumaya Shuzo

Région: Préf. de Okayama

Type de riz: Omachi

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké produit à partir de riz Omachi de la région d'Okayama. Un riz qui permet de produire des sakés élégants et complexes, mais qui est difficile à cultiver car la hauteur des plants à maturité le rend particulièrement sensible aux dégâts causés par les typhons. La région d'Okayama a la chance d'être protégée des intempéries par la chaîne de montagnes qui l'entoure. Elle produit 90% du riz Omachi cultivé au Japon. De quoi donner une vraie typicité aux sakés locaux ! Cet Omachi Tokubetsu Junmai est également non filtré sur lit de charbon (Muroka) et élevé un an avant d'être mis en bouteille. Cela permet de conserver le riche profil d'umami qui est la typicité des sakés produits avec du riz Omachi. Au nez, ce sont de vifs arômes de poire et de melon qui s'entremêlent, à la fois frais et doux, accompagnés d'une belle complexité qui évolue sur des notes de noix. En bouche, le caractère fruité s'accroît sur des notes de mangue mûre. La douceur du palais s'accompagne d'un umami riche et d'une acidité qui amène une belle vivacité à l'ensemble.

Accords recommandés : Un saké à déguster frais ou à température ambiante et qui s'accorde assez facilement avec une infinité de mets. Parfait pour l'apéritif, il est aussi accessible au néophyte qu'intéressant pour le connaisseur.

A propos de la brasserie : Kumaya Shuzo a été fondée par la famille Ihoriya durant la période Edo. La brasserie se trouve sur l'une des voies de pèlerinage les plus connues du Japon, en direction de Kagawa sur l'île de Shikoku. Sous l'impulsion de l'actuel dirigeant Haruo Ihoriya, c'est un retour au terroir local qui s'impose avec l'utilisation du riz « Bizen Omachi », Bizen étant l'ancien nom de cette province du sud-est d'Okayama. Les sakés produits à partir de riz Omachi ont un style riche et savoureux qui nécessite un certain temps de maturation. Ici, une à deux années avant mise en bouteille. Plus récemment, la ville de Kurashiki s'est fait une réputation mondiale dans le domaine de la production de denim. Une particularité que Kumaya Shuzo a choisi de mettre en avant avec le design des étiquettes de la gamme An qui reprend des différents styles de tissus fabriqués dans la région.

