

Iwanoi i240 Junmai Ginjo Nama Gohyakumangoku



Un muroka nama genshu particulier car élaboré à partir d'une eau exceptionnellement minéralisée. L'indice "240" mentionné dans son nom est très élevé puisqu'on considère une eau très dure à partir d'un indice de 180. Un saké super vif, à découvrir absolument pour comprendre l'influence de l'eau sur la production.

Une vivacité irrésistible

??? i240 ????? ???? ??????????
72cl - Alc. 17% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Iwase Shuzo
Région: Préf. de Chiba
Polissage du riz: 50%
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustations détaillées : Une couleur légèrement ambrée et un nez est assez marqué, relativement vif et doux à la fois, des notes de bonbon à la fraise, de riz, de mochi. En bouche, l'attaque est souple. Elle évolue rapidement vers une bonne vivacité apportée par des pointes d'alcool (17°) et le fait que ce soit un namazake (non pasteurisé). Des notes de fruits et d'herbes fraîches. la finale est longue, sur l'amertume. On reste sur les herbes, avec beaucoup de fraîcheur.

Accords recommandés : A déguster en accompagnement de petits poissons bleus cuisinés simplement (chinchard, sardine, maquereau), coquillages, sushi, sashimi.

A propos de la brasserie : Iwase Shuzo a été fondée en 1723 et est connue comme l'une des meilleures brasseries parmi les amateurs de saké pour sa qualité et son goût uniques. À environ 10 minutes de l'entrepôt s'étend la côte d'Onjuku, surnommée « Moon Desert ». L'eau de brassage utilisée dans la brasserie provient d'eaux souterraines qui traversent la couche coquillière en raison de sa proximité avec la côte et possède l'un des niveaux de dureté les plus élevés du Japon, avec une dureté de 13 à 15. S'il y a beaucoup de calcium et de magnésium, les nutriments sont nombreux et la fermentation sera active.

L'esprit inébranlable des brasseurs dévoués ont permis à la fabrication traditionnelle du saké d'atteindre de nouveaux sommets. En 1947, IWANOI a reçu le prix « Le meilleur du saké au Japon » et a depuis été sélectionné comme favori par de nombreux amateurs de saké et célébrités, notamment l'ancien Premier ministre français Jacques Chirac qui a apprécié IWANOI au « Grand Prix de la culture mondiale » et a ensuite demandé que les bouteilles soient renvoyées en France pour être partagées avec ses amis, ainsi qu'avec l'ancien président américain Ronald Reagan qui a ramené IWANOI en souvenir du Japon. En 2016, IWANOI a été distingué comme l'un des sakés prestigieux les mieux notés au Japon, par le critique de vin de renommée mondiale Robert Parker.