Dan Junmai Daiginjo Yamadanishiki



Avec un taux de polissage de 35% sur un riz Yamadanishiki, cette cuvée est le fleuron de la brasserie Sasaichi Shuzo. Un nez présent et élégant, sur des notes de fruits d'été, de melon, de pêche. On retrouve ce fruité en bouche, sur une bonne acidité et un umami finalement assez marqué pour un daïginjo et qui recouvre agréablement le palais. Un bel équilibre entre la douceur, le fruité et la tension.

La cuvée haut de gamme de Sasaichi Shuzo

? ???????? ?????????
72cl - alc. 15.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sasaichi Shuzo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 35%

Notes de dégustation détaillées : Avec un taux de polissage de 35% sur un riz Yamadanishiki, cette cuvée est le fleuron de la brasserie Sasaichi Shuzo. Un nez présent et élégant, sur des notes de fruits d'été, de melon, de pêche. On retrouve ce fruité en bouche, sur une bonne acidité et un umami finalement assez marqué pour un daïginjo et qui recouvre agréablement le palais. Un bel équilibre entre la douceur, le fruité et la tension.

Accords recommandés : Avec les mets les plus raffinés, les sashimis, les coquilles Saint-Jacques juste poêlées, le parmesan.

A propos de la brasserie : Sasaichi Shuzo est installée à Otsuki-shi, au cœur de la préfecture de Yamanashi. Elle fut fondée en 1661 sous le nom de Hanadaya, puis renommée Sasaichi Shuzo en 1919. Comme la plupart des Kura, elle s'est modernisée très rapidement au cours du XXe siècle grâce à l'intégration de nombreux équipements destinés à faciliter le processus d'élaboration du saké, pour tendre irrémédiablement vers une production de masse. Mais, en 2013, elle décide d'écarter tous ces équipements pour s'engager dans une voie de production plus qualitative et plus humaine. La transition se fait grâce à la mise en place d'équipements destinés, non pas à automatiser la production, mais à soigner la préparation des ingrédients (exemple parmi d'autres, l'utilisation de la dernière génération de machines à laver le riz, capable de produire de la « vapeur sèche »). L'accent artisanal est porté sur la préparation du koji, et sur chaque étape de l'élaboration du saké qui sont faites manuellement. Sur les ingrédients, Sasaichi Shuzo n'est pas en restes. Elle utilise une eau souterraine provenant du mont Fuji ; la brasserie dispose d'une source propre, in situ, appelée Gozensui. De la même façon, les souches de riz sont ultra-qualitatives avec l'utilisation de Yamadanishiki, Omachi et Yumesansui cultivés localement. Le retour à un mode de production artisanal fut une vraie surprise et est en passe de devenir l'un des plus beaux succès dans le monde du saké. Personne n'imaginait un tel retour sur la qualité, mais c'était sans compter sur le talent du jeune Toji Masakazu Ito, formé dans les plus grandes kuras du pays et très impliqué dans sa mission. Dan signifie "début", comme une résurrection pour cette brasserie. Les sakés Dan s'inscrivent dans une démarche fort intéressante car lors de la création de nouveaux produits, le toji pense avant tout aux associations avec la nourriture.