Dan Junmai



De superbes notes fruitées pour ce Junmaï accompagnées par une élégante douceur et une acidité présente. Un Junmaï plein de saveurs, riche et superbement équilibré par une sensation très désaltérante d'eau de source.

Un Junmaï de luxe !

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sasaichi Shuzo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Gohyakumangoku/Miyamanishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Notes de dégustation détaillées : Le nez est prononcé, avec de belles notes fruitées, sur la poire, le riz cuit et la poudre de coco. On retrouve ces notes fruitées en bouche, accompagnées par une douceur élégante et une acidité présente. S'ajoutent des notes d'agrumes et une sensation légèrement boisée évoquant la fraicheur, la jeunesse. La finale est désaltérante, sur la qualité et la pureté de l'eau. Beaucoup de volume et d'arômes pour un Junmaï riche et luxueux.

Accords recommandés : Un saké super facile à associer avec différentes préparations, allant des sashimis aux plats plus complexes et travaillés.

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 ! Ainsi, tous les sakés de Sasaichi Shuzo sont portés davantage sur une typicité que sur une expressivité

trop marquée, les accents fruités étant très raisonnables. Bref, les qualités idéales pour accompagner un repas.