Dan Black Premium Yamahai Junmai Daiginjo



Il s'agit du Yamahai Junmai Daiginjo haut de gamme de « Tan », entièrement fabriqué à partir du meilleur Kame no o de la préfecture de Yamagata et brassé avec de l'eau impériale de Fuji.

Le saké le plus abouti de Sasaichi shuzo

? ????????? ????? ?????????
72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sasaichi Shuzo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Kame no o
Polissage du riz: 38%
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Un saké de qualité supérieure qui se distingue par une acidité typique du Yamahai et une saveur riche issue du riz. A savourer pour ses arômes complexes et profonds, empreints de la douceur délicate du riz Kame no o, poli à 38%, offrant une douceur moelleuse et subtile. Il s'agit du saké le plus haut de gamme, le plus riche et le plus umami de la série Dan.

Accords recommandés : A déguster seul ou en accompagnement de mets raffinés. Il est recommandé de le boire frais.

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. 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, très récemment, en 2013, et sous l'impulsion de la jeune génération, elle décide d'écarter tout 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 ! Les qualités idéales pour accompagner agréablement un repas.