

Sankan Waita Kimoto Junmai



Sur Waita, la volonté de Sankan est d'obtenir un saké très net, propre, tout en passant par l'utilisation de levures naturelles sur une méthode Kimoto. L'idée est d'exprimer tout le potentiel de cette combinaison sans pousser les arômes rustiques. Les sensations lactiques classiquement retrouvées dans les sakés Kimoto sont discrètes et parfaitement maîtrisées.

Levures naturelles, Kimoto, mais des arômes très propres

?? ???????? ??????????
72cl - Alc. 15.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sankan Shuzo

Région: Préf. de Okayama

Type de riz: Omachi

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Notes de dégustation détaillées : De beaux reflets dorés et un nez qui exprime de belles notes boisées et oxydatives de sauce soja, riz genmai et sésame, de miel et d'herbes sèches. On découvre déjà une certaine acidité sur des arômes de melon bien mûr de poudre de riz. La bouche est souple et onctueuse. elle devient rapidement riche et puissante avec umami bien présent. Elle est épicée, une bonne acidité se mêle aux notes de zests d'agrumes et de banane. La finale est longue, sur l'amertume et la fraîcheur de l'eau de source.

Conseils de dégustation : Un saké facile à accorder car il peut tout à fait convenir sur les choses puissantes mais aussi les plats plus raffinés, les sushis et sashimi, les huîtres, le maquereau.

A propos de la brasserie : Autrefois recouverte de marais salants, la côte où se situe la brasserie abrite une source d'eau douce appelée "mikoe no mizu", utilisée autrefois comme eau courante par les habitants de la région. Bien qu'à proximité de la mer, cette eau n'est pas salée car elle est purifiée naturellement par son passage à travers des couches de granit. Idéale pour le brassage du saké, elle se distingue par l'absence de fer, une forte teneur en magnésium, très peu de calcium et un indice de dureté de 94, particulièrement élevé pour une eau japonaise.

Tous les sakés de sakan sont classés Tokutei-Meisho-Shu et élaborés selon les méthodes Ginjo. La préparation du koji est entièrement réalisée à la main, avec une attention méticuleuse, et la fermentation s'effectue dans de petites cuves afin de garantir un contrôle précis de la température.

Le style Sankan se distingue par des sakés secs et corsés, conçus pour magnifier la cuisine locale, en particulier les fruits de mer du port voisin de Shimotsui. Deux sakés de la brasserie furent récompensés par l'Empereur lors des expositions de 1903 et 1911. C'est cela qui a inspiré la marque à prendre le nom de "Sankan", qui signifie "Trois couronnes", dans le but d'obtenir une troisième distinction. Aujourd'hui dirigée par le fils aîné dans une

volonté de renouveau, la maison a accueilli en 2019 un nouveau maître brasseur chargé de développer des cuvées incarnant pleinement l'identité unique de Sankan Shuzo, fidèle à sa devise : "Le brassage du saké pour seule passion".