

Sankan Omachi 45 Junmai Daiginjo Nama Genshu



Un choix original pour la réalisation de ce Daïginjo c'est la levure n°9 qui est utilisée. L'idée est d'exprimer le potentiel d'un riz Omachi poli à 45%, sans pousser les arômes et donc rester sur la légèreté. Focus est mis sur l'umami. Une acidité haute pour un Daïginjo qui amène du tranchant. Epicé, équilibré et léger pour un genshu, un saké presque tanique.

La légèreté dans le style Omachi

?? ??45????????? ??????????
72cl - Alc. 16.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo Nama Genshu
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sankan Shuzo
Région: Préf. de Okayama
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 45%
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : De beaux reflets dorés et un nez élégant, sur la pomme verte, la poire. En bouche l'attaque est souple, expression de beaux arômes de riz s'expriment avant une belle montée en puissance ponctuée par une belle acidité évoquant les zests d'agrumes. Un saké avec beaucoup d'impact, riche, un umami puissant et une belle acidité, tout en étant propre et net. Les épices persistent longtemps en finale chaleureuse, sur l'amertume pour une belle fraîcheur.

Conseils de dégustation : pour les accords pointus. Sushi, caviar, avec les poissons qui ont à la fois du minéral et du gras comme le chinchard, le maquereau, les sushi de sardine. L'acidité rafraîchit le palais sans déranger le goût des mets.

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".