

Hanatomoe Yamahai



Un saké au nez marqué par des notes d'agrumes, de citron et citron vert, de fruits tropicaux. La bouche est puissante et présente une acidité marquée, surprenante. Le fond reste doux, sur des arômes lactiques de yaourt modérés par une bonne amertume (amazupaï, doux-amer). La finale est franche et nette.

Un Yamahai authentique, net et plaisant

?? ???? ???????????

72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Yamahai Junmai Genshu

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Miyoshino Jozo

Région: Préf. de Nara

Type de riz: Gin no sato

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant

A propos de la brasserie : Miyoshino Jozo est une brasserie artisanale située dans la région de Yoshino, Préfecture de Nara, une localité surnommée « Senbonzakura » en référence aux nombreux cerisiers qui couvrent les collines avoisinantes. A Yoshino, se trouve le temple de Shoryaku-ji, un lieu où pendant la période Muromachi (de 1336 à 1573) un groupe de moines produisaient leur propre saké selon une technique bien particulière appelée « Bodaïmoto ». Pour éviter que le moromi (le riz en fermentation) ne se gâte, les moines avaient trouvé l'astuce de démarrer la fermentation avec de l'eau de source dans laquelle avait trempé une certaine quantité de riz. Il a été démontré plus tard que ce trempage permettait d'augmenter de façon significative la concentration en acide lactique. Or ce composé est indispensable pour prévenir la pousse bactérienne au début de la fermentation. Ainsi, par cette méthode, ils assuraient la bonne santé de leur production. Des écrits anciens rapportant les détails de cette méthode ont été découverts par hasard et ont fait l'objet d'études et de mises en pratique. La brasserie de Miyoshino Jozo est l'une des rares au Japon à l'employer pour l'élaboration de ses sakés. Il en résulte des sakés très typés et dotés d'une belle acidité. Chose exceptionnelle, tous leurs sakés sont produits en fûts de bois de sugui, le cèdre japonais.

Notes de dégustation détaillées : Un saké Yamahai élaboré avec des levures naturelles, sans ajout par le brasseur. Il est produit au cœur de l'hiver, lorsque les températures sont les plus froides, car ce sont les conditions idéales pour obtenir les meilleures concentrations d'acide lactique dans la méthode yamahai, et protéger ainsi le moromi. Un saké au nez marqué par des notes d'agrumes, de citron et citron vert, de fruits tropicaux. La bouche est puissante et présente une acidité marquée, surprenante. Le fond reste doux, sur des arômes lactiques de yaourt modérés par une bonne amertume (amazupaï, doux-amer). La finale est franche et nette.

Conseils de dégustation : Un saké à l'acidité très marquée, à découvrir sur des préparations puissantes, les viandes, les poissons marinés, les fromages. A consommer à différentes températures, de frais à chambré.