

Atagonomatsu Senretsu Karakuchi



Un saké Honjozo destiné aux connaisseurs qui sauront apprécier pleinement sa tenue irréprochable. Un équilibre remarquable marqué davantage par la manière dont les arômes s'expriment que par leur nature propre. Des oscillations aromatiques qui résonnent en bouche comme un écho infini.

Elégant, harmonieux, rafraîchissant

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

72cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Honjozo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Niizawa Jozoten

Région: Préf. de Miyagi

Type de riz: Riz domestique

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : une belle robe très légèrement dorée et un nez s'ouvre immédiatement sur des notes fruitées, portées par un parfum doux, très fin, sans exubérance. On y distingue des arômes de poire, de raisin muscat, de fruits rouges et de fraises des bois, accompagnés de touches d'herbes fraîches et de poudre de riz. L'ensemble est subtilement animé par de délicates pointes d'alcool. Dès la mise en bouche, une énergie vibrante se manifeste doublée d'une acidité marquée qui apporte une fraîcheur éclatante, elle-même renforcée par la minéralité de l'eau. Une bouche très rythmée qui révèle des ondulations aromatiques comme si les parfums avaient été encapsulés. Une dynamique absolument captivante ! L'amertume, quant à elle, se distingue à travers des notes d'agrumes, principalement de citron, sur un fond souple. Les épices viennent ensuite, ponctuées par ces mêmes pointes d'alcool. La finale, longue et persistante, laisse une impression d'énergie soutenue et une belle astringence qui rafraîchit et sèche le palais.

Conseils de dégustation : se marie à la perfection avec des fruits de mers et des huîtres. Il est recommandé de déguster ce saké frais. Toutefois, il peut également être apprécié à température ambiante, voire légèrement tiède, autour de la température du corps (35°C-40°C).

A propos de la brasserie : La brasserie Niizawa Jozoten incarne l'excellence artisanale et technologique. Fondée en 1873 à Osaki, dans la préfecture de Miyagi, elle perpétue une tradition de plus de 140 ans. Après la destruction de son entrepôt historique lors du séisme de 2011, elle a su rebondir en relocalisant sa production à Kawasaki, un site bénéficiant d'une source d'eau pure, tout en maintenant son siège à Osaki. La production a repris dès l'année suivante. Connue pour avoir amélioré la qualité de sa marque "Atago no Matsu" et lancé en 2002 le saké "Hakurakusei", devenu rapidement une référence internationale, elle poursuit une quête constante d'excellence. Pionnière dans l'adoption de techniques de polissage ultraprécises, elle utilise une fraiseuse à riz à rouleaux diamantés capable d'atteindre un taux de polissage exceptionnel de 0,85 %, ainsi qu'une fraiseuse plate ciblant les éléments indésirables du grain tout en préservant l'umami. Cette quête de perfection ne s'arrête pas à la

technique : la brasserie cultive des habitudes d'amélioration continue, avec des entraînements quotidiens à la dégustation, des collaborations avec des restaurants pour des tests à l'aveugle, et une évaluation rigoureuse de ses propres produits. La majorité de son saké est pasteurisé une seule fois pour préserver sa fraîcheur et tous les produits, du plus haut de gamme au plus accessible, sont conservés à -5 °C afin de maintenir leur qualité optimale jusqu'à leur consommation.