

Tatenokawa Kyuryu



Issu de la série "Extrême" de Tatenokawa, Kyuryu est un Junmai Daiginjo vif et raffiné, élaboré à partir de riz Dewasansan poli à 33%. Il séduit par son équilibre parfait entre douceur, acidité et umami. Une porte d'entrée idéale vers l'univers des sakés hautement polis.

Élégance vive, torrent cristallin

????? ?????? ???????????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tatenokawa Shuzo

Région: Préf. de Yamagata

Type de riz: Dewasansan

Polissage du riz: 33%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Tatenokawa Kyuryu (signifiant "courant rapide") est un Junmai Daiginjo qui incarne la vivacité et la pureté d'un torrent de montagne. Élaboré à partir de riz Dewasansan cultivé à Yamagata et poli à 33%, il appartient à la série "Extrême" de la brasserie, dédiée aux sakés à polissage très élevé. Le nez est expressif, avec des arômes de fruits blancs (poire, pomme), de fleurs fraîches et une touche de riz cuit. En bouche, l'attaque est souple, suivie d'une belle tension qui équilibre une légère douceur. L'umami est présent mais discret, apportant de la profondeur sans alourdir. La finale est nette, rafraîchissante, avec une persistance élégante. Ce saké offre une expérience harmonieuse, à la fois accessible et sophistiquée. Il est idéal pour découvrir les subtilités du Junmai Daiginjo.

Conseils de dégustation : À servir frais (entre 8 et 12°C) pour en apprécier toute la finesse aromatique. Il se marie parfaitement avec des plats délicats comme les sashimis, les carpaccios de poisson blanc, les fruits de mer ou les légumes vapeur. Il peut également accompagner des mets sucrés-salés comme un tataki de thon ou une volaille teriyaki. Grâce à son équilibre, il convient aussi bien aux novices qu'aux amateurs éclairés.

A propos de la brasserie : Fondée en 1832 dans la région de Sh?nai, la brasserie Tatenokawa (littéralement « rivière du château ») est née de la recommandation d'un seigneur féodal impressionné par la pureté de l'eau locale. Officiellement établie en 1854, elle s'est imposée comme l'une des figures emblématiques du saké de Yamagata. Située à Sakata, entre mer et montagnes, elle bénéficie d'un climat hivernal idéal pour le brassage, sans gel, et d'une eau de source d'une qualité exceptionnelle provenant du mont Ch?kai. Tatenokawa se distingue par son engagement exclusif dans la production de Junmai Daiginjo, le grade le plus raffiné du saké. Elle utilise uniquement du riz cultivé localement, comme le Dewasansan, le Miyama Nishiki ou le Kameno-o, souvent issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. La brasserie est également reconnue pour ses techniques de polissage extrême du riz, atteignant parfois un taux de 1 %, et pour son équipe jeune et innovante, tournée vers l'excellence et l'exportation.