

Tatenokawa Komyo



Chef-d'œuvre de la brasserie Tatenokawa, Komyo est un Junmai Daiginjo d'exception, élaboré à partir de riz poli à 1%! D'une pureté et d'une élégance inégalées, il incarne l'excellence artisanale japonaise. Un saké rare, lumineux et raffiné.

Un riz poli à 1%. La lumière divine des sakés !

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

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: 1%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Tatenokawa Komyo (光, "lumière divine") est un Junmai Daiginjo hors norme, fruit d'un défi technique inédit : polir le riz jusqu'à 1%, un exploit jamais atteint auparavant. Ce saké est élaboré à partir de riz Dewasansan ou Yamadanishiki, cultivé localement à Yamagata, et poli pendant plus de deux mois pour ne conserver qu'un cœur d'amidon pur. Le résultat est un saké d'une limpidité exceptionnelle, à la robe cristalline et au nez délicat, évoquant la poire mûre, le melon blanc et une touche florale. En bouche, la texture est soyeuse, presque aérienne, avec une douceur raffinée et une acidité subtile qui équilibre l'ensemble. L'umami est discret mais profond, et la finale, longue et élégante, laisse une impression de sérénité. Komyo est un saké de méditation, à la fois pur, complexe et lumineux, qui incarne la quintessence du savoir-faire japonais.

Conseils de dégustation : À servir très frais (entre 6 et 10°C) dans un verre à vin fin pour en révéler toute la subtilité. Il se déguste idéalement seul, pour en apprécier chaque nuance, ou en accompagnement de mets nobles et délicats : carpaccio de Saint-Jacques, homard, caviar, ou encore fromages à pâte molle affinés. Ce saké rare (et onéreux) est parfait pour les grandes occasions ou comme cadeau d'exception. À conserver au frais, à l'abri de la lumière, et à consommer dans les jours suivant l'ouverture.

A propos de la brasserie : Fondée en 1832 dans la région de Shōnai, 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 Chōkai. 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.