

Kameman Nigori Genshu



Une production inchangée depuis la sortie de ce produit, il y a 50 ans ! A cette époque, Kameman Shuzo était connue pour ses nigori qui correspondent toujours à sa référence la plus vendue. Un saké nigori avec beaucoup de matière, des gros grumeaux, et finalement proche d'un doburoku. Une expérience gustative assez rare de nos jours.

Le produit phare de Kameman

??????? ?????????
72cl - Alc. 18.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Nigori

Alcool: Alc. 18% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kameman Shuzo

Région: Préf. de Kumamoto

Type de riz: Hananishiki & Akimasari

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Une jolie douceur venant du riz pour ce saké doté d'une belle acidité, riche et surtout avec une texture surprenante très grumeleuse. Son degré d'alcool est plutôt élevé à 18%, mais il reste très facile à consommer.

Conseils de dégustation : A déguster frais, tel quel, mais aussi en y ajoutant du soda pour un cocktail facile et sympathique !

A propos de la brasserie : La brasserie familiale de Kameman Shuzo est une aventure relativement récente puisqu'elle fut créée en 1916 seulement par Chinju TAKEDA, un jeune médecin, héritier d'une longue dynastie de docteurs de la région de Kumamoto. La création de la brasserie fut décidée suite à un concours de circonstances plutôt cocasse. En effet, dans cette zone rurale, il était courant pour les agriculteurs locaux de payer en sacs de riz, y compris leurs consultations médicales. Ainsi, chaque année, le Dr Takeda voyait les sacs s'accumuler au fil des mois sans pouvoir tout consommer. C'est cette raison qui le décida à créer la brasserie, pour transformer en saké le riz reçu contre bons soins !

Une difficulté vint cependant se greffer au projet : la préfecture de Kumamoto est située à l'extrême Sud-Ouest du Japon. Une zone tempérée et ensoleillée, soit un climat peu propice à la fabrication de saké qui se faisait traditionnellement au Nord du pays. Le travail sur les levures a été primordial et les connaissances scientifiques du Dr Takeda furent décisives dans la mise au point des ferments capables de travailler sous ces latitudes. Pari réussi, et Kameman Shuzo peut se targuer aujourd'hui d'être la brasserie de saké la plus méridionale du Japon. Elle continue de travailler sur les mêmes bases que celles mises au point par le Dr Takeda en 1916, en utilisant uniquement le riz local et sans réfrigération des cuves.