Kikuhime Yamahai Junmai

Un Yamahai Junmai puissant et structuré, élaboré par la brasserie Kikuhime, pionnière du style. Vieilli deux ans, il révèle des arômes profonds de céréales, de noix et de champignons. À déguster chaud pour en révéler toute la richesse.

Saké de caractère, riche et intemporel

?? ????
72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Yamahaï
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kikuhime
Région: Préf. de Ishikawa
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Riche et fruité

Notes de dégustation détaillées : Kikuhime Yamahai Junmai est un saké d'une grande profondeur, emblématique du style Yamahai traditionnel. Vieilli pendant deux ans avant mise en bouteille, il développe une robe légèrement ambrée et un nez complexe mêlant des notes de noix, de champignons, de céréales grillées et une touche lactique. En bouche, il est ample, structuré, avec une texture soyeuse et une acidité bien intégrée. L'umami est puissant, soutenu par une légère amertume en finale qui prolonge la dégustation. Servi chaud (autour de 40°C), il révèle toute sa richesse aromatique, avec des nuances de caramel, de riz cuit et de noisette. C'est un saké qui évoque la cuisine rustique et les saisons froides, parfait pour les amateurs de profils affirmés.

Conseils de dégustation : Il s'apprécie particulièrement chauffé entre 40 et 45°C, température qui lui permet d'exprimer toute sa complexité. Il peut également être dégusté à température ambiante, mais perdra en expressivité s'il est servi trop froid. Il accompagne idéalement des plats riches en umami : viandes grillées, champignons sautés, fromages affinés ou encore des plats mijotés. Il peut aussi surprendre en accompagnement de desserts à base de noix ou de caramel.

A propos de la brasserie : Fondée aux alentours de 1570, la brasserie Kikuhime est l'une des plus anciennes d'Ishikawa. Située à Hakusan, elle incarne une tradition artisanale exigeante. Kikuhime se distingue par sa volonté de maîtriser chaque étape de la production, notamment le polissage du riz effectué en interne, ce qui est rare dans le monde du saké. La brasserie privilégie des sakés profonds et structurés, souvent vieillis, avec des arômes de noix, céréales et caramel. Elle utilise très peu la filtration sur charbon actif, conservant ainsi la teinte naturelle et surtout les saveurs authentiques du saké. Cette approche reflète une philosophie tournée vers la durabilité et le respect du produit. Kikuhime est également liée au maître brasseur Naohiko Noguchi, figure emblématique du saké, qui y a travaillé avant de fonder son propre institut. La brasserie reste fidèle à une vision artisanale et intemporelle du saké japonais.