

DAN Bizen Omachi

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Ginjo Yamahai
 Alcool: Alc. 16.5% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Sasaichi Shuzo
 Région: Préf. de Yamanashi
 Type de riz: Bizen Omachi
 Polissage du riz: 55%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Le nez est élégant, sur des notes fruitées de pomme, et des notes légèrement lactiques. Un saké riche et crémeux en bouche, l'umami est bien présent, les saveurs sont profondes, ponctuées par une pointe d'amertume et une belle acidité. Le finish est très net.

Une nouvelle génération de yamahai, sophistiqué

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

72cl - alc. 16.5% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Sasaichi Shuzo est installée à Otsuki-shi, au cœur de la préfecture de Yamanashi. Elle fut fondée en 1661 sous le nom de Hanadaya, puis renommée Sasaichi Shuzo en 1919. Comme la plupart des Kura, elle s'est modernisée très rapidement au cours du XXe siècle grâce à l'intégration de nombreux équipements destinés à faciliter le processus d'élaboration du saké, pour tendre irrémédiablement vers une production de masse. Mais, très récemment, en 2013, et sous l'impulsion de la jeune génération, elle décide d'écarter tout ces équipements pour s'engager dans une voie de production plus qualitative et plus humaine. La transition se fait grâce à la mise en place d'équipements destinés, non pas à

automatiser la production, mais à soigner la préparation des ingrédients (exemple parmi d'autres, l'utilisation de la dernière génération de machines à laver le riz, capable de produire de la « vapeur sèche »). L'accent artisanal est porté sur la préparation du koji, et sur chaque étape de l'élaboration du saké qui sont faites manuellement.

Sur les ingrédients, Sasaichi Shuzo n'est pas en restes. Elle utilise une eau souterraine provenant du mont Fuji ; la brasserie dispose d'une source propre, in situ, appelée Gozensui. De la même façon, les souches de riz sont ultra-qualitatives avec l'utilisation de Yamadanishiki, Omachi et Yumesansui cultivés localement.

Le retour à un mode de production artisanal fut une vraie surprise et est en passe de devenir l'un des plus beaux succès dans le monde du saké. Personne n'imaginait un tel retour sur la qualité, mais c'était sans compter sur le talent du jeune Toji Masakazu Ito, formé dans les plus grandes kuras du pays et très impliqué dans sa mission.

Dan signifie "début", comme une résurrection pour cette brasserie. Les sakés Dans'inscrivent dans une démarche fort intéressante car lors de la création de nouveaux produits, le toji pense avant tout aux associations avec la nourriture ! Ainsi, tous les sakés de Sasaichi Shuzo sont portés davantage sur une typicité que sur une expressivité trop marquée, les accents fruités étant très raisonnables. Bref, les qualités idéales pour accompagner agréablement un repas.

Notes de dégustation détaillées : Le nez est élégant, sur des notes fruitées de pomme, et des notes légèrement lactiques. Il est riche et crémeux en bouche, l'umami est bien présent. Un saké aux saveurs profondes ponctuées par une pointe d'amertume et une belle acidité. Le finish est très net. Si vous aimez les Yamahaï élégants, DAN est parfait. Il reprend les codes des yamahaï avec de la profondeur, tout en restant très frais.

Conseils de dégustation : A découvrir sur toute la longueur du repas, servi frais ou à température ambiante. Sur les fruits de mer, poissons crus ou cuits, viandes rouges grillées ou même les plats en sauce.