

DAN Yamadanishiki

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï Ginjo
 Alcool: Alc. 16.5% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Sasaichi Shuzo
 Région: Préf. de Yamanashi
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 55%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Description brève du produit :

Un nez frais, sur de délicates notes d'herbes fraîches, de fleurs, de fruits à chair blanche. En bouche, une bonne acidité apporte une remarquable structure. Un saké riche et net, avec une belle minéralité. Dans un parfait équilibre, il accompagne élégamment vos plats en apportant beaucoup de fraîcheur.

Une belle minéralité et un saké élégant et soyeux

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

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 frais, sur de délicates notes d'herbes fraîches, de fleurs et de fruits à chair blanche. En bouche, une bonne acidité apporte une structure remarquable. Un saké à la fois riche et net, avec une belle minéralité. DAN Junmaï Ginjo Yamadanishiki est un magnifique saké à découvrir sur toute la longueur du repas, servi frais ou à température ambiante. Grâce à un parfait équilibre entre le fruit et le caractère minéral, il accompagnera vos plats de manière élégante, sans ajouter trop de fruit, mais en apportant beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : Frais à l'apéritif, sur les huîtres et fruits de mer, les poissons. A température ambiante sur les viandes blanches grillées.