

Yamasan Masamune Junmaï 90



Un saké ou les arômes fruités de banane se mêlent merveilleusement aux céréales et à la saveur du riz. Et justement parce que ce riz n'est pas beaucoup poli (90%), le tout est onctueux, complexe et riche en bouche. Un bel équilibre, entre acidité et umami, pour beaucoup de plaisir.

Riche, puissant, complexe

?????? ?90 ???????????

72cl - Alc. 18% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 18% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sakemochida Honten

Région: Préf. de Shimane

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 90%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Produit à partir de riz cultivé à Shimane, c'est le taux et la méthode de polissage qui sont intéressants. Seulement 90%, et un travail effectué directement par le toji lui-même, à l'aide d'une machine à seimai ménagère, utilisée pour le riz de consommation ! Une technique qui peut paraître trop artisanale pour un saké mis à la disposition du public, mais c'est sans compter le niveau de complétude atteint par le toji de Sakemochida Honten. Une maîtrise parfaite de la matière pour un résultat unique : un saké ou les arômes fruités de banane se mêlent aux céréales et à la saveur du riz. Et justement parce que le riz est peu poli, le saké est onctueux et riche. La maîtrise apporte le reste, un équilibre entre acidité et umami pour ce saké exquis, complexe, doté d'une fraîcheur surprenante.

Accords recommandés : Un saké riche, présent, formidable à déguster tel. Il accompagne merveilleusement les préparations exotiques et généreuses, épicées, sucrées-salées.

A propos de la brasserie : Sakemochida Honten est une petite brasserie familiale qui produit du saké traditionnel depuis plus de 140 ans à Izumo, dans la préfecture de Shimane. Depuis l'Antiquité, Izumo est profondément impliqué dans la fabrication de saké et cette localité est considérée par beaucoup comme le berceau du Nihonshu. Une légende raconte que tous les Dieux, et il y en a huit millions dans le shintoïsme, ont coutume de se rassembler au sanctuaire de Izumo Matsuo pour un festin qui dure 180 jours. Octobre est d'ailleurs surnommé le "mois d'absence des dieux", La rue où se trouve la Sakemochida Honten s'appelle "Kitano Kaido", un quartier classique où l'on peut toujours admirer les anciennes constructions de bois, à visiter absolument.