Kameman Umeshu



Kameman, connue pour son saké issu de riz cultivé en aïgamo, nous gratifie d'un très bel umeshu, sur une base de saké bien entendu. Une couleur ambrée à reflets rouges-orangés et une belle douceur en bouche, avec une bonne acidité, elle est à consommer fraîche, apéritif ou en fin de repas, mais aussi sur des accords choisis.

Un umeshu délicat sur une base de saké

???? ?????????
50cl . alc. 14% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Kameman Shuzo
Région: Préf. de Kumamoto
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Dès la première gorgée, les saveurs fruitées des prunes mûres envahissent le palais, offrant une sensation de douceur enveloppante. L'acidité bien dosée vient ensuite rafraîchir et dynamiser l'ensemble, créant une harmonie délicate et agréable. Les arômes subtils de fleurs et de miel ajoutent une touche de complexité.

Accords recommandés : En apéritif, frais, ou au moment du dessert. En digestif pour terminer sur un moment frais et fruité. A servir légèrement frais (entre 10 et 15°C).

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 !