

Atagonomatsu x Koshuhaï



Composition comprenant une bouteille de saké japonais Atagonomatsu Senretsukuchi de la magnifique brasserie de Niizawa et une paire de verres à saké en porcelaine de chez Kihara.

A propos de la brasserie : La brasserie Niizawa Jozoten incarne l'excellence artisanale et technologique. Fondée en 1873 à Osaki, dans la préfecture de Miyagi, elle perpétue une tradition de plus de 140 ans. Après la destruction de son entrepôt historique lors du séisme de 2011, elle a su rebondir en relocalisant sa production à Kawasaki, un site bénéficiant d'une source d'eau pure, tout en maintenant son siège à Osaki. La production a repris dès l'année suivante. Connue pour avoir amélioré la qualité de sa marque "Atago no Matsu" et lancé en 2002 le saké "Hakurakusei", devenu rapidement une référence internationale, elle poursuit une quête constante d'excellence. Pionnière dans l'adoption de techniques de polissage ultraprécises, elle utilise une fraiseuse à riz à rouleaux diamantés capable d'atteindre un taux de polissage exceptionnel de 0,85 %, ainsi qu'une fraiseuse plate ciblant les éléments indésirables du grain tout en préservant l'umami. Cette quête de perfection ne s'arrête pas à la technique : la brasserie cultive des habitudes d'amélioration continue, avec des entraînements quotidiens à la dégustation, des collaborations avec des restaurants pour des tests à l'aveugle, et une évaluation rigoureuse de ses propres produits. La majorité de son saké est pasteurisé une seule fois pour préserver sa fraîcheur et tous les produits, du plus haut de gamme au plus accessible, sont conservés à -5 °C afin de maintenir leur qualité optimale jusqu'à leur consommation.