Shichiken x Alain Ducasse Sparkling Sake



Un saké né de l’étroite collaboration entre la brasserie de Shichiken et Alain Ducasse épaulé par Gérard Margeon, Chef Sommelier Ducasse Paris.

Un pétillant étincelant

?? ??????? ??????? ?????????
72cl - alc. 12% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Happo
Alcool: Alc. 12% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Le résultat est étincelant, Alain Ducasse Sparkling Sake est aussi clair que la célèbre eau de sa région d’origine, Yamanashi. Le nez est complexe, il libère trois arômes différents qui s’expriment en trois temps. La note de tête correspond à celle des fleurs de muguet, puis une note de coeur fruitée, plus complexe de pêche-melon de vigne et de cerises blanches. La troisième note est intense, avec une touche de cardamome et de piment. C'est un saké pétillant qui désaltère agréablement. Les bulles sont fines, impressionnantes, dynamiques, avec une bouche soyeuse et énergique à la fois. Un bouquet de cerises blanches émane à l’éclatement des bulles, accompagné d’ondulations douces et amères de la maturation en fûts, le tout mène à une finale calme et agréable.

Accords recommandés : Un saké pétillant élaboré selon un procédé tout en nuances, résultat de l'assemblage d'un saké classique, d'un Kijoshu, et d'une fraction élevée en fûts de cerisiers. Puis une seconde fermentation en bouteille, pour le pétillant.

A propos de la brasserie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l’île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d’une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s’installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.
La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l’Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d’intérêt historique au Japon.
Aujourd’hui, l’élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l’eau de source.