

Yonaguni



Un Awomori au nez épicé et floral qui évoque la poudre de riz. Une bouche marquée par des notes fruitées sur le litchi et les fruits exotiques, très fraîche, tout 9 comme la finale, fraîche, longue et épicée.

Epicé, floral, exotique

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

70cl - alc. 30% vol.

Type de produit: Awamori

Alcool: Alc. 30% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Sakimoto Shuzo

Région: Préf. de Okinawa

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Riz Long Thaï

Notes de dégustation détaillées : Le premier représentant de la distillerie de Sakimoto Shuzo, une version classique, non-âgée, à 30°. On trouve les traits généraux des distillés d'Okinawa, c'est-à-dire un caractère rustique et une bonne puissance aromatique. On remarque toutefois avec Yonaguni Ipanshu une finesse peu commune à cette catégorie de produits : le nez est à la fois épicé et floral, il évoque la poudre de riz et les fruits exotiques. Des notes d'agrumes et de fruits prédominent en bouche, le litchi, les fruits exotiques. De la fraîcheur qui évolue sur des notes plus complexes épicées et poivrées.

Conseils de dégustation : A découvrir tel quel ou avec des glaçons, en s'allongeant avec un peu d'eau fraîche si nécessaire. Trente degrés d'alcool, c'est un niveau assez inhabituel pour une boisson de repas, mais c'est tout à fait classique à Okinawa où le Yonaguni Ipanshu est choisi pour accompagner les viandes marbrées grillées comme le traditionnel porc noir, les poissons gras, le thon, la bonite, l'espadon.

A propos de la distillerie : La distillerie de Sakimoto Shuzo se trouve sur la petite île de Yonaguni, certainement le lieu le plus éloigné des îles principales japonaises. Elle se situe en effet à 2 000 km au Sud-Ouest de Tokyo, et à seulement 100 km de Taïwan. Par le passé, Yonaguni était, avec les îles alentours, partie intégrante du Royaume du Ryukyu, un micro-archipel qui faisait la jonction entre le Japon et le continent chinois, une zone alors commercialement très active. Le producteur, M Sakimoto, est l'un des 1300 habitants de ce bout de terre de 26 km², et l'un des trois derniers distillateurs de l'île. Depuis 1927, Sakimoto Shuzo produit de remarquables awomori en suivant un processus de production ancestral qui utilise notamment des alambics uniques à l'île, avec un travail en chauffe directe. Il est également l'un des derniers producteurs de Hanazake, une version très spéciale de l'awamori, une boisson à 60% utilisée lors de cérémonies funéraires et dont la production est autorisée sur place à titre dérogatoire.