

Honjyo Iwai Sparkling Koshu



Ce vin tire son nom d'Iwai, le village historique où se dresse la maison Iwasaki Jozo, et l'une des plus anciennes régions viticoles de Katsunuma. Une expression Nigori Sparkling (pétillant non filtré) du cépage Koshu issue du terroir historique d'Iwai — des agrumes éclatants, une texture délicate et une belle profondeur tout en retenue.

750ml – alc. 12% vol.

Alcool: Alc. 12% Vol.

Région: Préf. de Yamanashi

Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Ce vin est un effervescent naturellement libre de ses lies (cloudy), élaboré selon la méthode de seconde fermentation en bouteille. L'élevage sur lies lui confère une texture en bouche particulièrement veloutée et un profil très accessible. Au nez, des arômes d'agrumes japonais (yuzu, sudachi) et de pomme verte se mêlent à de délicates notes de levure et de pain grillé. En bouche, la bulle est douce et l'acidité éclatante, soutenues par la subtile structure phénolique caractéristique du Koshu. Les zestes d'agrumes et les fruits du verger évoluent vers une finale nette, légèrement savoureuse et minérale.

Conseils de dégustation :

- température de service : 5 à 7 °C dans un verre à vin effervescent en forme de tulipe, afin de sublimer à la fois la fraîcheur des agrumes et la texture délicate du vin.
- Accords mets et vins : Poêlée de poulet au beurre et shio-koji, Dobin-mushi (bouillon de matsutake et fruits de mer), poissons grillés au sel ou au citron, tempura légèrement assaisonnée.

A propos de la brasserie : Iwasaki Jozo a été fondé en 1941 par 130 viticulteurs unis par la même passion à Katsunuma (ville de Koshu), le berceau de la viticulture japonaise. Le domaine perpétue un savoir-faire et une tradition de plus de 80 ans. Les cuvées sont élaborées à partir de raisins frais acheminés directement des vignobles à la cave. Ancrée dans son terroir, la maison travaille en étroite collaboration avec les vignerons locaux pour préserver les arômes traditionnels propres à ce climat. Soignés avec un dévouement artisanal, ces vins bénéficient d'une reconnaissance constante : le domaine est récompensé presque chaque année au Japan Wine Competition depuis 2003, avec un total de 17 médailles à ce jour. Un chef-d'œuvre de maîtrise et de discrétion.

