

Chateau Honjyo Koshu Kamoshi Tokiwa-ni-moyuru



Une cuvée emblématique, élaborée depuis plus de cinquante ans. Sa profondeur ne provient pas d'une oxydation, mais de la richesse phénolique du Koshu, un cépage à la pellicule rosée. Issus de nos propres vignobles et mûris sous les brises du mont Fuji, les raisins subissent une macération douce qui en révèle la texture remarquable, la pureté et une finale longue et élégante — une structure qui sublime naturellement l'umami des mets.

????????? ????? ????? ??????????
72cl – alc. 12,1% vol.

Alcool: Alc. 12.1% Vol
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Des arômes d'agrumes japonais, d'abricot sec et d'épices douces s'émanent du verre, accompagnés de notes subtiles de feuilles de thé et de nuances herbacées délicates. En bouche, le vin dévoile une structure délicatement texturée, façonnée par le caractère phénolique naturel du Koshu. Des couches successives de zestes d'agrumes, de fruits à noyau et de touches savoureuses et minérales s'expriment progressivement, soutenues par une acidité éclatante. La finale est longue et persistante, laissant une empreinte phénolique raffinée et une sensation de fraîcheur durable.

Conseils de dégustation : Servir entre 10 et 12 °C dans un verre à vin blanc de taille moyenne. Il s'accordera à merveille avec des poissons de rivière grillés au sel, des tempuras de légumes de saison, du poulet relevé au poivre sansho, du poisson mariné au miso ou encore un Agedashi tofu.

À propos du domaine : 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.