Gokuraku Shizuka Kumashochu



Gokuraku Shizuna est un Kuma Shochu de riz produit exclusivement avec la variété Hinohikari cultivé à Yunomae. Distillé à pression atmosphérique puis longuement élevé en cuve, il développe une expression riche et gourmande, marquée par la douceur du riz et de délicats arômes grillés.

Un Kuma Shochu longuement élevé, doux et profondément savoureux

?? ??? ?????????
72cl - Alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Kome (riz)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamatoichi Shuzomoto
Région: Kumamoto
Type de riz: Mizuhochikara

Notes de dégustation détaillées : le nez est généreux et profondément marqué par le riz. Il associe une douceur céréalière enveloppante à des notes de riz cuit, de grain grillé et d'huile délicatement torréfiée. L'ensemble est ample et expressif, tout en conservant l'élégance apportée par le long vieillissement.

En bouche, Gokuraku Shizuna se distingue par sa rondeur et par la richesse naturelle du riz Hinohikari. La texture est souple, dense et veloutée. Une douceur franche apparaît dès l'attaque, puis laisse place à des saveurs de céréales, de riz grillé et à cette note aromatique singulière que les sources japonaises décrivent comme une « huile parfumée ». La maturation assouplit le distillat et lui apporte une grande harmonie, sans effacer le caractère puissant de la distillation à pression atmosphérique.

La finale est à la fois savoureuse et rafraîchissante. La douceur ne demeure pas pesante en bouche : elle s'efface progressivement au profit d'une sensation nette, légèrement grillée, qui invite naturellement à une nouvelle gorgée. Cette association entre richesse, douceur et fraîcheur constitue la signature de la cuvée.

Conseils de dégustation : Dégusté pur ou sur glace, Gokuraku Shizuna révèle pleinement sa texture et ses arômes de riz grillé. Il peut également être allongé avec de l'eau fraîche ou de l'eau chaude. La base de données officielle des alcools de Kumamoto recommande la dégustation sur glace, en mizuwari, en oyuwari ou avec de l'eau gazeuse.

Pour une dégustation allongée, un rapport d'une mesure de shochu pour une mesure d'eau, ou d'une mesure de shochu pour 0,7 mesure d'eau, est conseillé par le producteur dans une interview consacrée à la cuvée. Le shochu devient alors plus fluide et développe une expression nette, élégante et peu persistante en sucre. Son caractère affirmé permet également de l'associer aux viandes et aux saveurs puissantes, notamment au gibier.

A propos de la distillerie : La distillerie Hayashi est installée à Yunomae, dans la région de Kuma, au sud de la préfecture de Kumamoto. Sa fondation remonte au milieu de l'époque d'Edo. D'après les archives de la maison, elle produisait déjà du shochu en 1682, à l'époque où le site servait de résidence temporaire au seigneur du

domaine de Sagara. La distillerie se présente comme l’une des plus anciennes, mais aussi comme la plus petite maison de Kuma Shochu.

La fabrication est aujourd’hui conduite par la quinzième génération de la famille Hayashi. La maison poursuit une méthode de production transmise de génération en génération, tout en lui associant des techniques plus contemporaines. Elle utilise du riz cultivé dans la région de Kuma ainsi que l’eau pure issue de son environnement local. La distillerie mentionne notamment l’eau de son puits, qui jaillit depuis le commencement de son activité.

Le travail saisonnier débute lorsque la neige recouvre le mont Ichifusa. La période de production accompagne ensuite la fin de l’hiver, et le nouveau shochu est prêt avec l’arrivée du printemps. Ce rythme traditionnel, étroitement lié au climat local, contribue à l’identité de la maison.

Pour Gokuraku, la distillerie emploie une distillation à pression atmosphérique, méthode traditionnelle qui conserve la richesse naturelle du riz et produit un distillat ample et profondément aromatique. Le shochu obtenu est élevé pendant plus de trois ans, puis ramené à 25 % par ajout d’eau, le degré traditionnellement apprécié dans la région. Il conserve ainsi la douceur singulière et les arômes grillés du distillat d’origine, tout en offrant une texture plus tendre et plus accessible. Le nom « Gokuraku », que l’on pourrait traduire par « paradis », exprime la philosophie de la maison : rechercher un équilibre harmonieux entre saveur, parfum et plaisir de la dégustation.