

KITAJIMA Natural III



Véritable manifeste du saké nature selon Kitajima Shuzo, Natural III est élaboré dans le respect des méthodes traditionnelles japonaises. Sa fermentation lente, réalisée selon la méthode kimoto avec des levures indigènes, donne naissance à un saké d'une grande profondeur, à la fois sec, ample et remarquablement gastronomique.

Profond, salin et authentique

?? NATURAL III

72 cl - Alc. 14,5 % Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 14.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Région: Préf. de Shiga

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 80%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Natural III se distingue immédiatement par son expression résolument artisanale. Le nez dévoile des arômes sobres et élégants de céréales fraîches, d'avoine et de fermentation naturelle. L'ensemble évoque davantage le grain, la matière et le terroir que les profils fruités et exubérants que l'on rencontre parfois dans les sakés modernes. En bouche, l'attaque est droite et précise. La texture est soyeuse, presque crémeuse, portée par des nuances lactiques héritées de la fermentation kimoto. Le riz s'exprime pleinement avec une belle richesse umami, tandis qu'une acidité fine structure l'ensemble et apporte tension et équilibre. Au fil de la dégustation apparaissent des sensations de céréales mûres, de pain frais, de lait d'amande et de noix discrètes. L'ensemble conserve toutefois beaucoup de fraîcheur grâce à une trame saline persistante qui accompagne la dégustation jusqu'à la finale. La finale est longue, nette et particulièrement élégante. La signature kimoto s'exprime pleinement par sa profondeur, sa complexité aromatique et sa remarquable aptitude aux accords gastronomiques. Selon la température de service, le saké révèle des facettes très différentes de sa personnalité, gagnant notamment en rondeur et en umami lorsqu'il est dégusté tiède.

Accords recommandés : Natural III est un formidable compagnon de table. Sa structure sèche et sa salinité naturelle lui permettent d'accompagner des produits iodés comme la poutargue, les sardines grillées, le maquereau ou les coquillages. Il s'accorde également avec les olives, les fromages affinés à caractère salin ou encore certaines préparations à base de volaille et de crème. Servi frais, il met en avant sa tension et sa vivacité. Entre 20 et 45 °C, il développe davantage de volume, de douceur de texture et une expression umami encore plus marquée.

À propos de la brasserie : Kitajima Shuzo est installée à Konan, dans la préfecture de Shiga, à l'est du lac Biwa. Fondée en 1805, la maison produit du saké depuis plus de deux siècles et fait partie des brasseries historiques de cette région réputée pour la qualité de ses eaux et de ses riz. Les eaux utilisées pour le brassage proviennent des nappes souterraines alimentées par les montagnes de Suzuka et contribuent à l'élégance caractéristique des cuvées de la maison. La brasserie travaille essentiellement avec les riz d'?mi, produits localement dans la région de Shiga. Elle s'est également illustrée en participant très tôt à la renaissance du riz à saké Wataribune, variété

historique aujourd'hui emblématique de la préfecture.