

Asama Nature II



Asama Nature II incarne une vision pure et contemporaine du saké nature. Produit à partir de levures naturelles selon les principes de la méthode kimoto, il séduit par son équilibre entre fraîcheur, douceur et umami. Son profil aérien et sa faible teneur en alcool lui confèrent une remarquable buvabilité tout en conservant la profondeur propre aux grands sakés artisanaux de Nagano.

Vif, délicat et rafraîchissant

72 cl - Alc. 12,5 % Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 12.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Région: Préf. de Nagano

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Asama Nature II dévoile un nez particulièrement expressif et dynamique. Dès l'ouverture apparaissent des notes acidulées et légèrement piquantes qui rappellent les agrumes frais, les fruits blancs peu mûrs et certaines nuances fermentaires caractéristiques des levures naturelles. Cette première impression est à la fois vive, précise et très engageante. En bouche, le saké présente un équilibre remarquable entre une douceur discrète et une trame umami élégamment construite. L'attaque est souple, presque caressante, avant qu'une fine acidité ne vienne structurer l'ensemble et apporter une belle sensation de fraîcheur. La texture reste légère et fluide, sans jamais manquer de relief ni de profondeur. Au fil de la dégustation, la dimension naturelle du saké se révèle davantage. Les saveurs se déploient avec finesse, laissant apparaître une expression authentique du riz et de la fermentation. L'ensemble évoque davantage l'équilibre et la précision que la puissance aromatique. La finale est nette, désaltérante et persistante. Elle laisse une agréable impression de pureté qui invite immédiatement à reprendre une gorgée. Cette fraîcheur constitue sans doute l'une des signatures les plus séduisantes de cette cuvée.

Accords recommandés : Grâce à sa fraîcheur naturelle et à sa structure légère, ASAMA Nature II accompagne parfaitement les légumes grillés, les plats végétariens, les poissons blancs, les fruits de mer délicats ou encore les fromages peu affinés. Sa vivacité permet également de créer de beaux accords avec des préparations utilisant des agrumes, du yuzu ou des herbes fraîches. Il constitue un excellent choix à l'apéritif ou en accompagnement d'une cuisine japonaise mettant l'accent sur la pureté des saveurs.

Servir de préférence frais, entre 8 °C et 15 °C, afin de préserver sa tension et sa finesse aromatique.

À propos de la brasserie : La maison Kurosawa Shuzo, commercialisée sous la marque ASAMA, est implantée à Sakuho dans la préfecture de Nagano. Fondée en 1858, cette brasserie familiale perpétue depuis plus de cent cinquante ans un savoir-faire transmis sur plusieurs générations. Située au pied des montagnes de Yatsugatake et à proximité de la rivière Chikuma, elle bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel. Les eaux particulièrement pures de cette région montagneuse constituent l'une des richesses majeures du domaine et contribuent à la finesse des sakés produits sur place. La brasserie demeure aujourd'hui fidèle à la méthode traditionnelle kimoto, l'une des techniques de fermentation les plus anciennes du Japon. Plus exigeante en temps et en travail manuel que les méthodes modernes, elle permet de développer une acidité naturelle, une texture profonde et une grande

complexité aromatique. Cette philosophie artisanale se retrouve pleinement dans la gamme ASAMA Nature. À travers ses cuvées nature, Kurosawa Shuz? cherche à exprimer le caractère originel du riz, de l'eau et des fermentations spontanées. ASAMA Nature II illustre parfaitement cette démarche, privilégiant l'équilibre, l'énergie et l'authenticité plutôt qu'une recherche démonstrative des arômes.