

# Masumi Sparkling Origarami



Élaboré selon la méthode ancestrale avec une seconde fermentation en bouteille, Masumi Sparkling Origarami est un saké pétillant naturellement effervescent qui marie la fraîcheur des grands vins effervescents à la douceur crémeuse du saké. Légèrement trouble grâce à la présence des lies (origarami), il offre une expérience originale, élégante et particulièrement festive.

## Frais, pétillant et gourmand

?? ?????? Origami  
75 cl - Alc. 11 % Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Happa  
Alcool: Alc. 11% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Miyasaka Jozo  
Région: Préf. de Nagano  
Polissage du riz: 55%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**Notes de dégustation détaillées :** Masumi Sparkling Origarami présente une robe légèrement voilée caractéristique des sakés conservant volontairement une partie des lies fines issues de la fermentation. Cette particularité lui apporte davantage de texture et de complexité aromatique. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de levure fraîche et de fruits à chair blanche. Des arômes de pomme verte, de poire mûre et une touche lactique délicate évoquent tour à tour certains vins effervescents naturels et les meilleurs sakés modernes. L'attaque est vive et immédiatement portée par une effervescence fine et élégante. Les bulles apportent beaucoup de dynamisme tandis qu'une acidité fraîche structure la dégustation. Les saveurs évoluent ensuite vers des notes crémeuses, légèrement lactées, soutenues par une douceur mesurée et une expression du riz particulièrement harmonieuse. La finale est longue, nette et rafraîchissante. Elle conserve une belle tension saline et une élégance rappelant certains champagnes Blanc de Blancs, tout en conservant la richesse umami propre au saké. Accessible, festif et remarquablement polyvalent à table, Masumi Sparkling Origarami constitue une excellente introduction à l'univers des sakés pétillants japonais tout en séduisant les amateurs les plus expérimentés.

**Accords recommandés :** Servir très frais, entre 6 et 10 °C, dans un verre à vin ou une flûte afin de mettre en valeur la finesse de ses bulles. Sa fraîcheur et son équilibre lui permettent d'accompagner aussi bien un apéritif que l'ensemble d'un repas. Il se marie particulièrement bien avec les huîtres fines de claire, les coquilles Saint-Jacques, les sashimis, les plateaux de fruits de mer ou les poissons marinés. Les notes crémeuses apportées par les lies créent également de très beaux accords avec les gougères, le comté jeune, les fromages à pâte pressée peu affinés ou encore certaines préparations à base de crème et de beurre.

**À propos de la brasserie :** Masumi fut fondée par la famille Miyasaka, une longue lignée de Samouraï qui servaient le clan des Suwa. Ce n'est qu'après des années de conflits entre le clan Suwa et les seigneurs de guerre Takeda Shingen et Oda Nobunaga que la famille abandonne le Katana pour se consacrer, en 1662, à la

fabrication de saké. C'est très rapidement qu'elle s'attira les louanges de plusieurs personnages historiques dont Matsudaira Tadateru, sixième fils du shogun Tokugawa, ou encore de Otaka Gengo, l'un des 47 célèbres guerriers ronin. Depuis cette époque, la qualité des sakés de Masumi n'a cessé de s'améliorer, au fil des siècles, pour aboutir finalement aux plus hautes distinctions nationales en 1943. Une série de récompenses qui attira l'attention du Dr Shoichi Yamada, chercheur en microbiologie de l'Institut national de brasserie. Après avoir visité la brasserie, celui-ci confirma la présence d'une levure très particulière dans les cuves de fermentation de Masumi. La levure numéro sept de l'Association des Brasseurs de Saké était née ! Elle devint rapidement la préférée des brasseurs dans tout le pays et reste, aujourd'hui encore, la levure de saké la plus utilisée dans le monde.