

Izumibashi 2015 Kurotonbo



Rare cuvée de garde élaborée par la maison Izumibashi Shuzo, Kuro Tonbo 2015 illustre toute la richesse que peut développer un saké après plusieurs années de maturation. Brassé selon la méthode traditionnelle kimoto puis lentement vieilli en cave, ce saké dévoile une profondeur aromatique remarquable où les notes de céréales, de caramel et d'umami se fondent dans un ensemble harmonieux et complexe.

Profond, umami et mature

2015
72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Izumibashi

Région: Préf. de Kanagawa

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Kuro Tonbo 2015 appartient à la catégorie encore confidentielle des sakés de maturation. Contrairement à la recherche de fraîcheur et de fruit qui caractérise de nombreux sakés modernes, cette cuvée explore les possibilités offertes par le temps. Élaborée à partir de riz Yamada Nishiki en 2015, elle a bénéficié d'un vieillissement prolongé avant sa mise en bouteille en 2020. Le nez révèle immédiatement une palette aromatique riche et chaleureuse. Les céréales mûres dominent l'ensemble, accompagnées de notes de caramel blond, de sarrasin grillé, de fruits secs et de pain toasté. L'évolution apporte progressivement davantage de profondeur et de complexité. En bouche, l'attaque est ample et structurée. Le kimoto apporte une assise umami particulièrement marquée tandis que le vieillissement développe des saveurs évoquant les céréales torréfiées, le malt léger et certaines nuances oxydatives nobles rappelant les grands vins de garde ou certains xérès secs. La texture est généreuse et enveloppante sans perdre son équilibre. Les saveurs persistent longuement sur le palais et gagnent en complexité à mesure que le saké se réchauffe dans le verre. La finale est longue, savoureuse et profondément gastronomique. Elle laisse une impression persistante de céréales grillées, d'umami et d'épices douces qui distingue ce saké des profils plus fruités habituellement rencontrés.

A propos de la brasserie : fondée à Ebinagochi en 1857, pendant la période Edo, Izumibashi se situe dans l'une des principales régions rizicoles de la Préfecture de Kanagawa. Cette situation particulière, au cœur de la plaine alluviale de la rivière Sagami, lui permet d'avoir accès non seulement aux terres nécessaires à la riziculture, mais aussi à une eau d'excellente qualité provenant de la chaîne de montagnes Tanzawa. Elle est l'une des rares brasseries à cultiver elle-même le riz qu'elle utilise dans la production de saké, maîtrisant ainsi le processus de A à Z ! Son emblème est l'Akatonbo figurant sur toutes ses étiquettes, fait référence à une libellule planant au-dessus des rizières. L'eau de chaînes de montagnes de Tanzawa est riche en minéraux et se prête à la production de sakés nets et riches en umami.

Conseils de dégustation : Très intéressant à déguster légèrement chauffé pour lui permettre de développer ses arômes, sur des fritures, des viandes grillées, des poissons gras au goût soutenu. A température ambiante, sur des fromages de chèvre.