

Asama Nature



Expression authentique du saké nature selon la maison Kurosawa Shuzo, ASAMA Nature est élaboré à partir de levures indigènes et selon la méthode traditionnelle kimoto. Doté d'une personnalité affirmée, il développe une palette aromatique originale mêlant notes forestières, gourmandise lactique et profondeur umami. Un saké de caractère qui séduira les amateurs de profils complexes et gastronomiques.

Complexe, gourmand et profond

72 cl - Alc. 16,5 % Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Région: Préf. de Nagano

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Asama Nature se distingue immédiatement par son profil aromatique singulier, loin des standards fruités habituellement associés aux sakés modernes. Le nez dévoile des notes de feuille séchée, d'écorce et de sous-bois qui évoquent la forêt après la pluie. Ces arômes terriens s'enrichissent progressivement de nuances plus gourmandes rappelant le tiramisu, l'amande blanche, les notes lactiques et la groseille blanche. L'attaque en bouche est ample et généreuse. La matière se déploie avec richesse autour de notes de cacao, de céréales mûres et de fruits frais. L'acidité vive de la pomme verte apporte un contrepoint rafraîchissant tandis qu'une légère amertume évoquant le radis structure l'ensemble et renforce sa complexité. La méthode kimoto utilisée pour son élaboration développe naturellement une profondeur aromatique particulière et une texture dense qui donnent à cette cuvée une véritable présence en bouche. Les saveurs se construisent progressivement, révélant une grande richesse sans jamais perdre leur équilibre. La finale est longue, persistante et délicatement épicée. Elle prolonge les notes de cacao, de fruits frais et d'épices douces sur une impression générale d'harmonie et de profondeur.

Accords recommandés : Servir entre 10 et 15 °C dans un verre à vin afin de permettre au bouquet aromatique de s'ouvrir pleinement. La richesse de sa texture et son profil umami lui permettent d'accompagner admirablement les champignons sautés, les courges rôties ou farcies, les préparations à base de parmesan et les cuisines végétales élaborées. Il accompagne également très bien certaines préparations crémeuses, les plats aux saveurs automnales et les fromages à pâte dure affinés grâce à sa combinaison de fraîcheur, d'umami et de complexité 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.