

Yokota Edo no Utage



Véritable voyage aux origines du saké, Edo no Utage est un Junmai étonnant élaboré par Yokota Shuzo à partir d'une ancienne souche de levure de saké. Inspiré de documents historiques afin de retrouver le caractère des sakés de l'époque Edo, il dévoile une expression riche et généreuse du riz, une belle acidité et des notes gourmandes de céréales, de caramel et de cacao.

Inspiré des sakés de l'époque Edo

??? ?????? ???????????

72cl - Alc. 19.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Région: Préf. de Saitama

Type de riz: Asahinoyume

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Avec sa robe naturellement dorée à ambrée, Edo no Utage annonce immédiatement un profil très différent de celui des sakés modernes limpides et délicatement aromatiques. L'absence de filtration au charbon actif préserve la couleur et une partie importante de la personnalité originelle du saké. Le nez s'exprime avant tout autour du riz et des céréales. Le riz cuit et les nuances lactiques laissent progressivement apparaître des notes plus gourmandes de miel, de cacao et de céréales toastées. La bouche est ample, douce et particulièrement savoureuse. Contrairement à de nombreux sakés contemporains construits sur la finesse et les arômes fruités, Edo no Utage privilégie la profondeur du riz. Le caractère umami se développe progressivement et accompagne des notes de riz soufflé, de caramel et de cacao. Le vieillissement de deux à trois ans à température ambiante en cuve émaillée apporte encore davantage de profondeur à cette expression inhabituelle. La finale est persistante et chaleureuse, prolongeant les sensations de céréales, de cacao et d'umami. Réchauffé, le saké révèle un autre visage, plus fondu et davantage centré sur le riz et la richesse de sa matière.

Accords recommandés : Edo no Utage gagne particulièrement à être dégusté à température ambiante ou réchauffé. La richesse du saké et son équilibre entre douceur, acidité et umami permettent de l'associer à des plats suffisamment intenses pour lui répondre : viandes grillées et les plats en sauce, tempuras et certains plats de cuisine chinoise. Sa richesse en umami ouvre également de belles possibilités avec des plats mijotés et des bouillons.

À propos de la brasserie : Yokota Shuzo est installée à Gyoda, dans la préfecture de Saitama. La brasserie a été fondée en 1805 par Shemon Yokota, un marchand originaire d'Osaka venu s'établir dans la région après avoir recherché un lieu disposant d'une eau adaptée au brassage du saké. Le nom de l'une des principales marques de la maison, Nihonbashi, raconte lui aussi cette histoire. Avant de s'établir comme brasseur, Shemon Yokota avait travaillé chez un marchand de saké du quartier de Nihonbashi à Edo. Il choisit ce nom en souvenir de ses années

d'apprentissage et de ses débuts professionnels.

La maison accorde une grande importance à ses matières premières. Elle utilise notamment différents riz dont le Yamada Nishiki de Hyogo et le Miyama Nishiki de Nagano. L'eau de brassage provient de son propre puits, alimenté par des eaux souterraines appartenant au bassin de l'Arakawa et provenant de la région de Chichibu. Cette eau, décrite comme légèrement douce par la brasserie, favorise une fermentation lente et contribue à produire des sakés ronds et souples. Edo no Utage constitue probablement l'une des cuvées les plus singulières de la maison. Son nom signifie littéralement « banquet d'Edo » et son objectif est de retrouver l'esprit des sakés consommés à cette époque. La brasserie explique avoir travaillé à partir de documents historiques et d'une ancienne souche de levure afin de recréer un style aujourd'hui largement disparu.