

Vivace Relief



Un saké Junmai Kimoto Nama artisanal brassé à Paris à partir de riz bio de Camargue. Riche et complexe, Relief développe des notes de sous-bois, de noisette, de girolle et de fruits mûrs, soutenues par une acidité lactique, un umami généreux et une finale légèrement épicée.

Riche, complexe, généreusement umami

75cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 75cl

Région: France

Type de riz: Manobi Bio

Polissage du riz: 85%

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Le nez est profond et complexe, avec un registre évoquant le sous-bois, la noisette et la girolle, accompagné de notes de fruits mûrs. Une expression singulière qui annonce d'emblée un saké plus structuré et gastronomique que Cascade. La bouche se montre riche et généreuse. Une acidité lactique tout en rondeur apporte de l'équilibre à un umami gourmand, tandis qu'une légère dimension fermentaire vient souligner le caractère vivant du saké. L'ensemble reste harmonieux malgré sa richesse, avec suffisamment de fraîcheur pour préserver l'équilibre. La finale gagne en relief avec une sensation légèrement épicée et des notes de poivre vert. Cette combinaison entre umami, acidité lactique et profondeur aromatique donne à Relief une véritable personnalité de saké de gastronomie.

Accords recommandés : Avec sa matière généreuse, son umami et ses notes de sous-bois, Relief est particulièrement à l'aise avec des préparations riches et des saveurs marquées. Sa profondeur accompagne les viandes tandis que son acidité apporte de l'équilibre aux plats crémeux ou généreux : magret de canard grillé, risotto au parmesan, aubergines laquées au barbecue.

Relief peut être servi autour de 12 °C pour privilégier sa fraîcheur et la précision de ses arômes, ou chaud, autour de 40 °C, pour mettre davantage en valeur sa rondeur et son umami.

À propos de la brasserie : Vivace est une jeune maison de saké artisanal créée en mars 2026 au cœur du 19^e arrondissement de Paris. Son fondateur a développé son approche après dix années de voyages au Japon, des centaines de dégustations et trois années consacrées au brassage amateur. Il a ensuite complété cet apprentissage auprès de trois producteurs japonais : Maison Takeno à Kyoto, Adachi Noujo à Osaka et Konohanano à Tokyo.

Vivace revendique un véritable ancrage local. Ses sakés sont élaborés avec du riz biologique de Camargue cultivé selon une méthode japonaise traditionnelle associant riziculture et canards, ainsi qu'avec une eau de source parisienne puisée dans la nappe de l'Albien par un puits artésien de 780 mètres de profondeur.

La philosophie de la maison repose sur une approche artisanale et vivante de la fermentation. Les sakés sont élaborés sans ajout d'acide lactique, sans sulfites, sans intrants et sans additifs. Chaque brassin est fermenté,

dégusté puis ajusté afin de rechercher un équilibre entre précision, expression gustative et caractère vivant. Vivace développe également des cuvées éphémères autour des macérations de fruits ou de plantes, des bulles, des sakés non filtrés ou encore de levures rares.