

All Edo Junmai Ginjo Genshu



Un Junmai Ginjo Genshu singulier élaboré à Tokyo à partir de riz cultivé dans la capitale et de la rare levure historique "Yedo". Ample et souple en bouche, All Edo développe un fruité délicat dominé par des notes de banane, avec une belle rondeur et une finale nette et équilibrée.

100 % Edo, 100 % Tokyo

???? All Edo ?????? ????????????

72 cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo Genshu
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tokyo Port Brewery
Région: Préf. de Tokyo
Type de riz: Riz cultivé à Tokyo
Polissage du riz: 60%

Notes de dégustation détaillées : All Edo est un saké original qui puise son identité dans l'histoire brassicole de Tokyo. Brassé à partir de riz cultivé dans la capitale, il se distingue surtout par l'utilisation de la levure yedo, une ancienne levure de saké isolée par Ryoji Nakazawa et présentée dès 1908, avant même l'apparition de la célèbre levure Kyokai n°1. Cette levure historique lui apporte un profil particulièrement séduisant. Le nez est doux et expressif, porté par un fruité délicat évoquant notamment la banane. En bouche, l'attaque est souple, suivie d'une matière ample et ronde où le fruit accompagne harmonieusement les saveurs du riz. All Edo conserve néanmoins suffisamment de fraîcheur et d'équilibre pour ne jamais devenir lourd. Un Junmai Ginjo Genshu à la fois accessible et singulier, dont l'originalité tient autant à son profil aromatique qu'à cette étonnante rencontre entre le Tokyo contemporain et une levure issue de l'histoire du saké japonais.

Accords recommandés : À servir frais, autour de 5 à 10°C, afin de profiter de son fruité et de sa texture souple. Son équilibre entre richesse, douceur et fraîcheur lui permet d'accompagner une grande variété de plats : poissons grillés ou légèrement marinés, sashimis, cuisine japonaise traditionnelle, volailles, porc grillé ou légumes rôtis. Sa rondeur et son caractère fruité permettent également d'envisager des associations avec des préparations légèrement épicées ou sucrées-salées. Un saké particulièrement intéressant à table, mais suffisamment aromatique pour être dégusté seul à l'apéritif.

À propos de la brasserie : Tokyo Port Brewery est une brasserie particulièrement atypique, installée à Shiba, dans l'arrondissement de Minato, en plein cœur de Tokyo. Elle s'inscrit dans l'histoire d'une ancienne maison, Wakamatsuya, qui produisit du saké dans ce quartier à partir du XIXe siècle avant de cesser son activité. La production a finalement repris au XXIe siècle sous le nom de Tokyo Port Brewery.

La brasserie fonctionne aujourd'hui dans un bâtiment de quatre étages construit sur une parcelle de seulement 22 tsubo, soit environ 73 m². Grâce à un contrôle précis des températures, elle peut brasser tout au long de l'année et développe une approche résolument urbaine du saké.

Sa gamme Edo Kaijo incarne cette volonté de créer un saké intimement lié à Tokyo. Avec All Edo, cette démarche prend une dimension supplémentaire : riz cultivé à Tokyo, brassage dans la capitale et utilisation de la levure historique yedo s'associent pour proposer une interprétation contemporaine du patrimoine brassicole de l'ancienne

Edo.