Masumi Umeshu



Masumi élabore cet umeshu à partir de prunes japonaises soigneusement sélectionnées, longuement macérées dans un shochu maison. Doux sans être pesant, il offre un bel équilibre entre la gourmandise du fruit et une acidité rafraîchissante, sur des notes de prune mûre, d'amande et de miel.

Un umeshu élégant, fruité et tout en équilibre

?? ?? ?????????
72cl . alc. 14% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kameman Shuzo
Région: Préf. de Nagano
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes

Notes de dégustation détaillées : Le nez s'ouvre naturellement sur la prune mûre, avec une expression généreuse du fruit accompagnée de nuances plus gourmandes de pâte d'amande et de miel. En bouche, la douceur est présente mais reste parfaitement maîtrisée grâce à une acidité fraîche qui donne de l'allonge et évite toute lourdeur. L'ensemble est souple, délicat et très équilibré, avec une finale fruitée et légèrement miellée.

Contrairement à de nombreux umeshu élaborés à partir d'un alcool neutre, Masumi utilise ici son propre shochu. Les prunes sont mises à macérer avec ce distillat et du sucre candi, sans ajout de colorants ni de conservateurs. Cette base apporte au fruit une expression nette et élégante, tout en conservant la belle fraîcheur caractéristique de la cuvée.

Accords recommandés : À déguster frais, autour de 8 à 12°C, pur ou sur glace. Sa douceur mesurée et sa belle fraîcheur en font un excellent apéritif, mais également un compagnon intéressant des desserts aux fruits, des pâtisseries aux amandes ou encore d'une salade de fruits. Il peut aussi accompagner certains plats légèrement épicés ou des grillades. Une source spécialisée recommande notamment les grillades, salades et desserts.

A propos de la brasserie : Fondée en 1662 à Suwa, dans la préfecture de Nagano, Miyasaka Jozo est l'une des maisons historiques du saké japonais. Sa marque Masumi tire son nom du « miroir de Masumi », trésor associé au grand sanctuaire Suwa Taisha. La brasserie occupe également une place toute particulière dans l'histoire moderne du saké : c'est dans ses fermentations qu'une souche de levure remarquable fut identifiée en 1946 avant d'être diffusée dans tout le Japon sous le nom de levure Kyokai n°7. Elle est devenue l'une des grandes levures de référence de la production de saké japonais. Aujourd'hui encore, Masumi revendique un style privilégiant l'équilibre, la finesse et l'aptitude à accompagner la cuisine.