

Kanomori Gin



Pour cette cuvée haut de gamme, Yomeishu utilise pas moins de 19 éléments botaniques préparés en quatre batchs séparés dont l'un contient uniquement du Kuromoji. Un gin qui se révèle très doux, caractérisé par un goût intense et une finale longue.

Une balade en forêt de Nagano

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

70cl - alc. 47.5% vol.

Catégorie: Gin

Alcool: Alc. 47% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Yomeishu Seizo

Région: Préf. de Nagano

Notes de dégustation détaillées : Kanomori se révèle très doux, caractérisé par un goût intense et une finale longue, donnant littéralement l'impression d'être au milieu de la forêt. Le nez est complexe, épicé, des notes d'herbes et d'agrumes se détachent nettement. La bouche est puissante et animée par des notes très subtiles d'agrumes, d'herbes sauvages, des notes médicinales, empreintes du kuromoji. Une complexité remarquable qui tend vers davantage de rondeur et d'onctuosité par la suite, vers une finale persistante, à la fois ronde et épicée.

Les éléments botaniques utilisés pour Kanomori : Branches, tiges et feuilles de kuromoji, baies de genièvre, romarin, aiguilles de pin, feuille de cèdre, cannelle, laurier, sauge, mûrier, poivre de Sichuan, écorce d'orange, angélique, baie de goji, gingembre, écorce de citron, réglisse, anis, mûre, cardamome, arbre à gomme.

A propos de la distillerie : Yomeishu Seizo, voici une maison qui n'évoque certainement rien pour vous, et qui pourtant est immensément connue au Japon. Leur fabrique "Yomeishu Komagane" se trouve au coeur des Alpes japonaises, sise sur un plateau rocheux où l'air est pur et l'eau d'excellente qualité, une eau très douce car lentement filtrée à travers la roche granitique des montagnes avoisinantes. Son histoire remonte aux tout début du XVIIème siècle, en 1602 exactement, dans la préfecture de Nagano.

C'est à cette date que la fabrique commercialise pour la première fois une liqueur médicinale basée sur l'utilisation de plantes, et notamment d'un arbuste local appelé "Kuromoji". Première marque déposée sous le Shogunat de Tokugawa, la liqueur "Yomeishu" vit sa réputation s'étendre progressivement à tout le territoire japonais, faisant de Yomeishu Seizo, quatre siècles plus tard, le leader incontesté pour ce type de produit. La liqueur médicinale Yomeishu est élaborée à partir de 14 sortes de plantes. Elle est le produit emblématique de Yomeshu Seizo, un succès quatre fois centenaire et une promesse : améliorer la circulation sanguine et le métabolisme.

Si la réputation de Yomeishu n'est plus à faire dans le domaine des liqueurs médicinales, c'est un beau défi qu'elle relève ici : s'appuyer sur son expertise dans la formulation botanique et l'utilisation du Kuromoji pour entreprendre la production de spiritueux. Et c'est fort logiquement que ses premiers produits sont des gins, s'inscrivant ainsi dans une tendance bien réelle au Japon, comme partout ailleurs. Il n'en demeure pas moins que nous avons ici des produits incroyablement originaux et vraiment qualitatifs que sommes heureux de vous présenter pour la première fois en France : les gins Kanoshizuku et Kanomori.

